

ライフスタイル・ジャパン
食材その3:

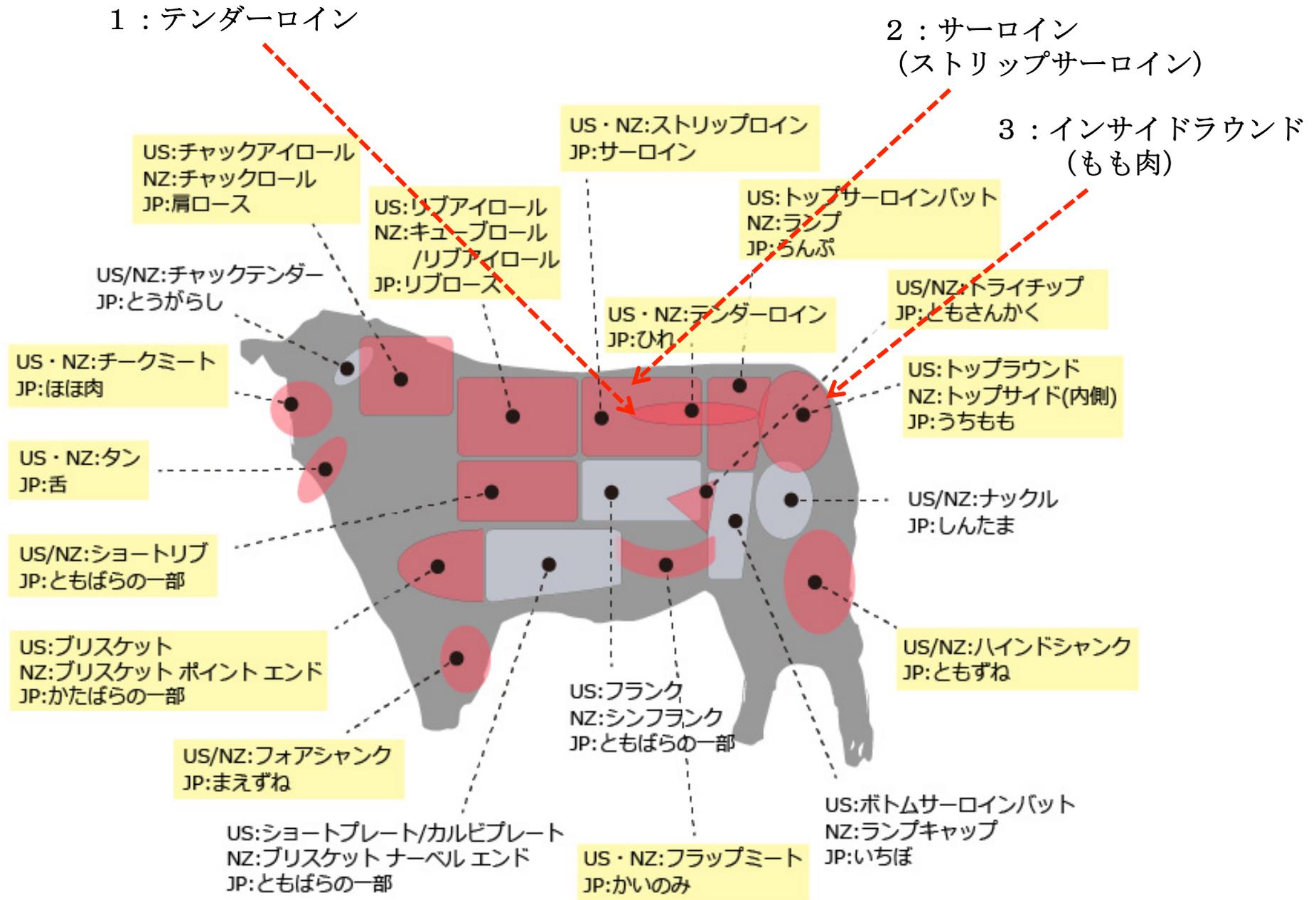


ハリスランチ・アンガスビーフ

- (1) サブプライマル・部位-テンドーロイン (189a)
(Tenderloin)
- (2) サブプライマル・部位-サーロイン
(Striploin)
- (3) サブプライマル・部位-インサイドラウンド
(内モモ肉) (Inside Round)

Industry	牛肉生産、加工、卸
Founded 設立	1937
Founder 創業者、	Jack Harris、
Headquarters 所在地	Selma, California, United States
Area served 供給地域	米国、日本
Products 生産 飼育頭数	牛 12万頭
Owner オーナー	Cohar Brian 現在
Number of employees 従業員数 第三者格付け機関 (BRC英国 小売協会) 格付け 会社規模ランキング	400 BRC格付け AA Central Valley Meatホールディング社との合併により全米で第7位卸売り加工会社

牛肉部位図



1: Sub-Primal Parts -Tenderloin (189a)

サブプライマル・部位-テnderロイン (189a)

価格問い合わせ先 : Lifestyle Japan:03-5312-8826 mail:k.watanabe@kbh.biglobe.ne.jp



Description (記載内容)

- Sub-primal tenderloin parts, weighing approximately seven pounds.
サブプライマル・テnderロイン部位
重さ約7ポンド(約3.2KG)
- The main use of Tenderloin is for use in steaks (Filet Mignon) and roasts (Chateaubriand). Known for its delicate flavor and tenderness.
テnderロインの主な用途は、ステーキ(フィレミニオン)とロースト(シャトーブリアン)での使用です。繊細な味わいと柔らかさで知られています。
- Tenderloin beef is best used for premium dishes for restaurants and high-end receptions.
テnderロインビーフは、レストランや高級レセプションの高級料理に最適です。

Dishes: (料理方法)

- Steaks: grilled, broiled.
ステーキ: グリル、炙り焼き
- Roast: (Chateaubriand)
ロースト:
(シャトーブリアン)

2 : Sub-Primal Parts--Striploin サブプライマル部位-サーロイン

価格問い合わせ先 : Lifestyle Japan Tel:03-5312-8826 e-mail: k.watanabe@kbh.biglobe.ne.jp



Description (記載内容)

- Sub-primal Striploin parts, each weighing approximately 13-14 pounds.
サブプライマル・部位-サーロイン
重量は約13~14ポンド (5.9kg~6.35kg)
- The main use of Striploin is for use in steaks (New York Cut, Top Sirloin, Sirloin Steak) and roasts (Sirloin Roast). Known for its rich, “beefy” flavor and texture.
サーロインの主な用途は、ステーキ (ニューヨークカット、トップサーロイン、サーロインステーキ) とロースト (サーロインロースト) です。
濃厚なビーフの風味と食感で知られています。
- Striploin beef offers high quality steak and roast for servings in restaurants and higher-end receptions and social gatherings. It has a high quality to price ratio.
サーロインビーフは、レストランや高級レセプション、懇親会でのサービングに高品質のステーキとローストを提供しています。コストパフォーマンスに優れたものです。

Dishes: (料理方法)

New York or Sirloin Steaks, grilled or broiled.
ニューヨークまたはサーロインステーキ、グリルまたは炙り焼き。

New York or Sirloin Roast.
ニューヨークまたはサーロインロースト。

Steak Sandwiches for luncheons.
昼食用のステーキサンドイッチ。

3 : Sub-Primal Parts -Inside Round

サブプライマル 部位—インサイドラウンド (内モモ肉)

価格問い合わせ先 : Lifestyle Japan Tel:03-5312-8826 e-mail: k.watanabe@kbh.biglobe.ne.jp

Description (記載内容)

Dishes: (料理方法)



- Sub-primal Inside Round, Cap Off each weighing approximately 15 pounds.
サブプライマル:部位インサイドラウンド (内モモ肉) ,重量・約15ポンド (6.8kg)
- There are various uses of Inside Round, including for roast beef, London Broil and Beef Stews. Often marinated or tenderized for additional flavor and texture.
インサイドラウンド (内モモ肉) には、ローストビーフ、ロンドンブロイル、ビーフシチューなど、さまざまな用途があり、多くの場合、風味と食感を良くするためにマリネまたは柔らかくします。
- Inside Round is best used as an “everyday” beef part with a high economic value. Can be used for steaks, roast and stews for use in restaurants and receptions.
- インサイドラウンド (内モモ肉) は、経済的価値の高い「日常」に使う牛肉部位として最適です。レストランやレセプションで使用するステーキ、ロースト、シチューに使用できます

- Steaks, grilled or broiled, or braised.
ステーキ、グリル、炙り焼きまたは煮込み。
- Roast or Braised Beef.
ローストまたは煮込み。
- Beef Stews and Curries
ビーフシチューまたはカレー
- Yankee Pot Roast
ヤンキーポットロースト (アメリカの家庭料理)

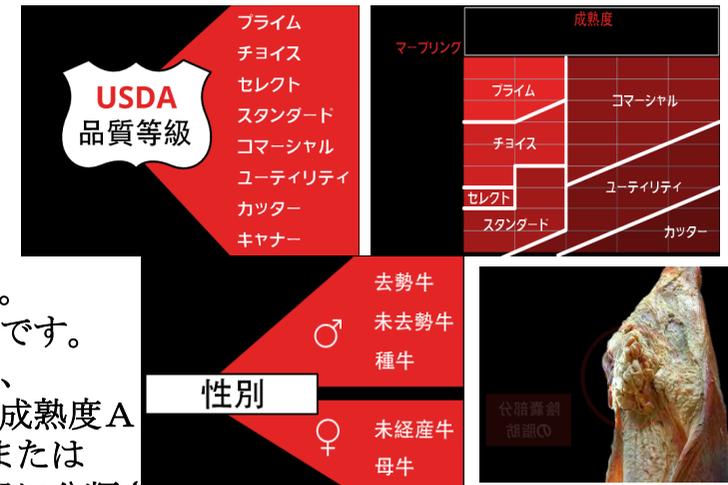
格付制度には二種類あり、品質等級と歩留まり等級と呼ばれています。農業販売促進局（AMS）米国農務省・農業販売促進局は、自主的な品質・歩留まり等級の格付プログラムを監督しています。業界内で必要が生じた際には、同局がプログラムの更新を行います。また定期的に新しいテクノロジーとリサーチが審査され、牛肉格付制度の改良がおこなわれています。

品質等級は、牛肉が調理された際の味わいを予測するものです。つまり、柔らかさ・ジューシーさ・風味などを含む食味の予測です。等級が高ければ高いほど、その食肉は柔らかくジューシーであり、バターを思わせる牛肉の脂肪分独特の風味を持っているということになります。これはマーブリングによって生まれる風味で、消費者に大変好まれます。

USDA品質等級には、8つのグレードがあります。それぞれのグレードは、肉の食味を正確に評価するために、さらに細かい項目に分類されています。これらの項目は、主にブランド・ビーフ・プログラムの証明の際に用いられます。USDA品質等級を決定する検査官は、枝肉の全体的な成熟度（年齢グループAからEまで）と、リブアイの断面で見たマーブリングの度合いの両方の評価を行います。USDA品質等級のチャートを見ると、どういう評価がどの等級に結び付いているのかが分かります。品質等級の最初のステップは、枝肉の性別による分類です。

これは、性別によるグレードの多様性を、品質等級に反映させるための重要な要素です。去勢した若い雄牛。米国で生産される去勢牛の大多数は、成熟度AもしくはBであり、プライム・チョイス・セレクト・スタンダードの等級に分類されます。去勢牛は、成熟度Aのみがセレクトに分類されます。去勢されていない若い雄牛。ほとんどが成熟度AまたはBに当たり、プライム・チョイス・セレクト・スタンダード・ユーティリティの等級に分類されます。

去勢していない、年齢の高い雄牛。体内に含まれる高濃度のテストステロン（男性ホルモンの一種）のため、肉質が悪く、品質等級には適合しません。出産を経験していない若い牝牛。ほとんどの未経産牛は成熟度AまたはBとなり、プライム・チョイス・セレクト・スタンダードに分類されます。未経産牛は、成熟度Aのみがセレクトに分類されます。出産を経験した牝牛。通常は成熟度C・D・Eとされ、コマーシャル・ユーティリティ・カッター・キャナーなどの等級に分類されます。枝肉を調べる際、検査官はピズル・アイと呼ばれるペニスの周辺部分や陰嚢部分の脂肪をチェックして、その枝肉が雄牛のものであることを確認します。乳房部分に脂肪があれば、牝牛の枝肉ということになります。陰嚢部分の脂肪は、去勢牛の除去された睾丸付近に蓄積されます。この脂肪は、ブドウの房状のような形で、枝肉の腹側・シャンクとラウンドの下に付着しています。乳房部分の脂肪は、乳房が除去された後に残っているものです。陰嚢部分の脂肪よりも見た目がなめらかです。

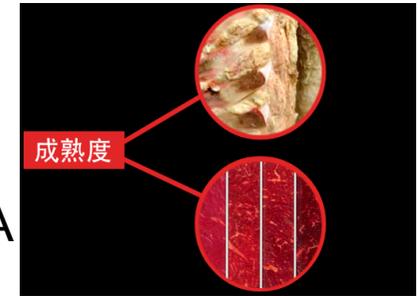


5：参考資料2

成熟度の決定

- USDA品質等級の第二段階は、枝肉の生理学的成熟度を決定することです。これは食肉の品質に影響します。成熟度の指標となるのは、軟骨組織の骨化や、リブアイの筋肉部の色とキメです。家畜が年を取るに従って、肉は固くなります。これは「コラーゲンの交叉結合」と呼ばれるプロセスです。コラーゲンは結合組織に関係するたんぱく質で、筋繊維を含む身体の各部位を保持する役割を担っています。食肉という点からすると、コラーゲンは非常に噛みにくく、肉を固くしてしまいます。家畜が年を取ると、コラーゲンはより密接に結合し、調理してもほとんど壊れないため、結果として固い肉になります。
- 品質等級では、5つの成熟度別グループが使われています。グループは年齢の順番に応じてAからEまで5つに分けられています。
- 若い家畜には、背骨に沿った骨の上に、ボタン状の軟骨が見られます。これらの軟骨は、年齢とともに骨化し始めます。骨化は臀部の仙骨から始まり、腰椎（ロイン）を経て、頭部の方へと順々に進んでいきます。そして最後には背骨の胸郭付近（リブ及びショルダー）に達します。
- 赤身部分の見た目も、家畜の年齢とともに変化します。若い家畜では、赤身部分の組織はキメが細かく、明るいピンク寄りの赤です。成熟した家畜になると、赤身の組織は次第にキメが粗くなり、筋肉の色も濃くなっていきます。
- USDA検査官は、枝肉の成熟度別グループを適切に決定するために、まず胸椎、そしてリブアイの色とキメをチェックして、軟骨部分の骨化と合わせて枝肉の評価を決定します。
- 枝肉の成熟度を決定した後、検査官はリブアイのマーブリングの評価を行います。マーブリング（脂肪交雑）とは、赤身の筋肉組織の中に分散した筋間脂肪の小さな白い斑点のことです。
- USDA品質等級を決定する上で、枝肉の成熟度は主にリブアイのマーブリングの度合いによって決定されます。

USDA検査官が枝肉の品質等級を決定すると、枝肉のロイン部分にスタンプが押されます。枝肉はこのスタンプが示す等級ごとに仕分けされていきます。



A

B

C

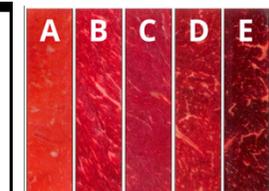
D

E

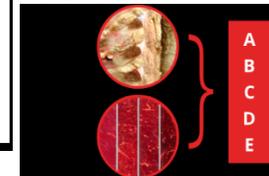
9-30ヶ月
30-42ヶ月
42-72ヶ月
72-96ヶ月
96ヶ月以上



赤身部分の色とキメ



成熟度別グループの決定



6：参考資料 3： 歩留まり等級

- 歩留まり等級とは、BCTRC (=boneless, closely trimmed retail cuts/小売で販売される規格に近いトリミングが施されたカット) の歩留まりを四つの主要部を調査して予測するものです。四つの主要部は、ラウンド・ロイン・リブ・チャックを指します。
- 枝肉の中で最終的に小売り用カットになって販売される部分の割合を決定するためには、いくつかの要因を考慮に入れる必要があります。歩留まり等級の各段階は、その枝肉に含まれていると予想されるBCTRCの割合に基づいています。
- 歩留まり等級1はBCTRCの割合が最も高いものです。等級の数字が大きいくほど、BCTRCの割合は下がります。
- 牛肉枝肉の歩留まり等級は、これら4つの要素の評価によって決定されます。
- 検査官は、まず背骨の端からバラ先までのリブアイ全体の長さを測り、その4分の3に当たる場所から横に位置する背脂肪の厚さを計測します。この共通の計測法によって、枝肉全体の脂肪率を合理的かつ正確に予測することができます。また、枝肉の主要なカットの周りにある脂肪の厚みを考慮して、脂肪率を調整することもできます。外側の脂肪が厚いほど、BCTRCの割合は少なくなります。脂肪の厚みが1/10インチ変わると、歩留まり等級は25%変わります。
- 次に、検査官はKPHの割合をチェックします。KPHとは、枝肉内部の空洞部分にある腎臓・骨盤・心臓脂肪を指します。脂肪の量は主観的に評価され、枝肉重量におけるパーセンテージとして表されます。KPHの割合が大きいと、BCTRCの割合は小さくなります。
- これらの測定値は一つの計算式に入力され、最終的な歩留まり等級が決定されます。この計算式によって1.0から5.9までの数値が割り出されます。結果の数値の小数点以下は、最終的な歩留まり等級を確立するために切り捨てられます。このフォーミュラ”a” 計算式は、ガイドとして、またはグレードの検証のために使用されます。経験を積んだ検査官は、わずか数秒で目視による計算値を算出することができます。



USDA 歩留まり等級	BCTRCの割合
1	>52.3
2	52.3 - 50.0
3	50.0 - 47.7
4	47.7 - 45.4
5	< 45.4



USDA 歩留まり等級

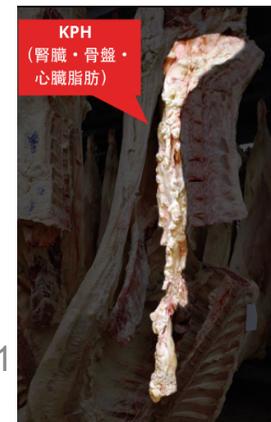
リブアイの脂肪の厚さ

KPH (=kidney, pelvic and heart/腎臓・骨盤・心臓脂肪)

リブアイの赤身部分

温と体の重量(HCW)

$$\begin{aligned}
 &\text{歩留まり等級} \\
 &= 2.5 + (2.5 \times \text{脂肪の厚さ (調整値)}) \\
 &\quad + (.20 \times \text{KPH}) \\
 &\quad - (.32 \times \text{リブアイの赤身部分}) \\
 &\quad + (.0038 \times \text{温と体の重量})
 \end{aligned}$$



7 : PrimalとSub-Primalの違い

牛の全体部分は最初にプライマルカットに分けられます。

次に、各プライマルカットはサブプライマルカットに縮小されます。サブプライマルカットから派生した個々の部分は、加工カットと呼ばれます。

牛肉の主なカットは、次の8つ部位になります。

チャック、ブリスケット、シャンク、リブ、ショートプレート、ロース、フランク、ラウンドです。

