

いわいずみ短角牛 部分肉カタログ (表)

ヒレ	サーロイン2分割	リブローズ
		
重量 3~5kg	重量 3~6kg	重量 5~8kg
最も柔らかく、上質な赤身ステーキとして、人気の高い部位となります。	短角牛のなかでは比較的柔らかく、ステーキとして利用できる代表的な部位です。	ローズ芯はステーキに適しています。カプリはややサシが入り、上質な焼肉用に使えます。
肩ローズ	ランプ	イチボ
		
重量 13~22kg	重量 3~6kg これらの部位は人気部位のため、常に品薄となっております。	重量 3~5kg
サーロインなどと比べて若干締まった肉質ですが、うま味が濃厚でジューシーです。ローストに最高です。	ローズに接しているため比較的柔らかい赤身部位で、ステーキに使い勝手の良い人気部位です。	ランプに接しており、若干のサシが入ります。やや締まっていますがステーキに使い勝手の良い部位です。
内モモ	シントマ	外モモハバキなし
		
重量 8~13kg	重量 8~13kg	重量 7~12kg
赤身が大きく、ローストビーフ、すき焼き等使い勝手の良い、さっぱりした味わいの赤身部位です。	4部位に分割出来、シンシンはローズ並の柔らかさとうま味の濃さでステーキにも魅力的です。	モモ系の部位では最も締まった肉質で、鮮やかな赤身はローストビーフでうま味が凝縮され魅力的です。
肩 (ウデ)	ウワミスジ / ミスジ	クリミ (肩三角)
		
重量 13~22kg	重量 1.5~3kg / 3~5kg	重量 3~6kg
最もうま味が濃い部位です。ミスジ、クリミなどステーキにも使える上質な部位が含まれます。	名高いミスジは、きめの細かい上質な部位。ステーキにも魅力的です。ウワミスジは小さめなのでミニステーキに。	赤身で味わい深く、厚みもあり、ステーキにもご利用いただける使い勝手の良い部位です。

いわいずみ短角牛 部分肉カタログ (裏)

<p>小三角 / ニノウデ</p>	<p>肩 (トウガラシ)</p>	<p>三角バラ (プレート)</p>
		
<p>重量 2~4kg / 1~2kg</p>	<p>重量 1.5~3kg</p>	<p>重量 6~8kg</p>
<p>小三角はカルビ焼きに適しています。ニノウデはロースト、煮込みなど様々な用途に。</p>	<p>赤身の王様部位。カブリをはずすと現れる締まった赤身は、ローストビーフに最高です。</p>	<p>若干のサシが入ります。手切りカルビ焼きなどに適しています。バラ足は「中落ちカルビ」に。</p>
<p>肩バラCプリスケ / 肩バラDプリスケ</p>	<p>カイノミ</p>	<p>内バラカイノミなし</p>
		
<p>重量 4~7kg</p>	<p>重量 4~8kg</p>	<p>重量 5~10kg</p>
<p>脂肪層の下に隠れる厚めの赤身層は、薄切りで焼肉や、角切りで煮込みなどに重宝します。肩バラDプリスケの方が歩留りが1割程度良好です。</p>	<p>脂の層の下に厚めで、柔らかくサシの入ったお肉の層があり、ロースト、角煮などに好適です。</p>	<p>赤身層が薄く、やや使いにくいです。牛井用、焼肉用、スネと合わせ挽肉として。</p>
<p>ネック</p>	<p>ササニク (ササミ)</p>	<p>外バラササニクなし</p>
		
<p>重量 3~6kg</p>	<p>重量 3~6kg</p>	<p>重量 8~13kg</p>
<p>締まった肉質です。じっくり煮込むと肉はほど良い噛み応え、脂はとろけ美味。挽肉でハンバーグもおすすめ。</p>	<p>脂の層の下に、サシの入った赤身層が現れ、カルビ焼きなどに好適です。</p>	<p>牛井用、焼肉用、スネと合わせ挽肉としてご利用いただけます。</p>
<p>八バキ</p>	<p>前スネ・トモズネ</p>	<p>粗挽き肉 (冷凍)</p>
	 <p>前スネ トモズネ</p>	
<p>重量 2~3kg</p>	<p>前スネ3~6kg、トモズネ2~3kg</p>	<p>1パック500g</p>
<p>とっても締まりコラーゲン豊富。じっくり煮込むと力強く旨い部位です。挽肉でハンバーグも。</p>	<p>とっても締まりコラーゲン豊富。じっくり煮込むと力強く旨い部位です。挽肉でハンバーグも。</p>	<p>ハンバーグに、パスタソースに、すぐにご利用いただける「いわいずみ短角牛」100%の粗挽き肉です。</p>