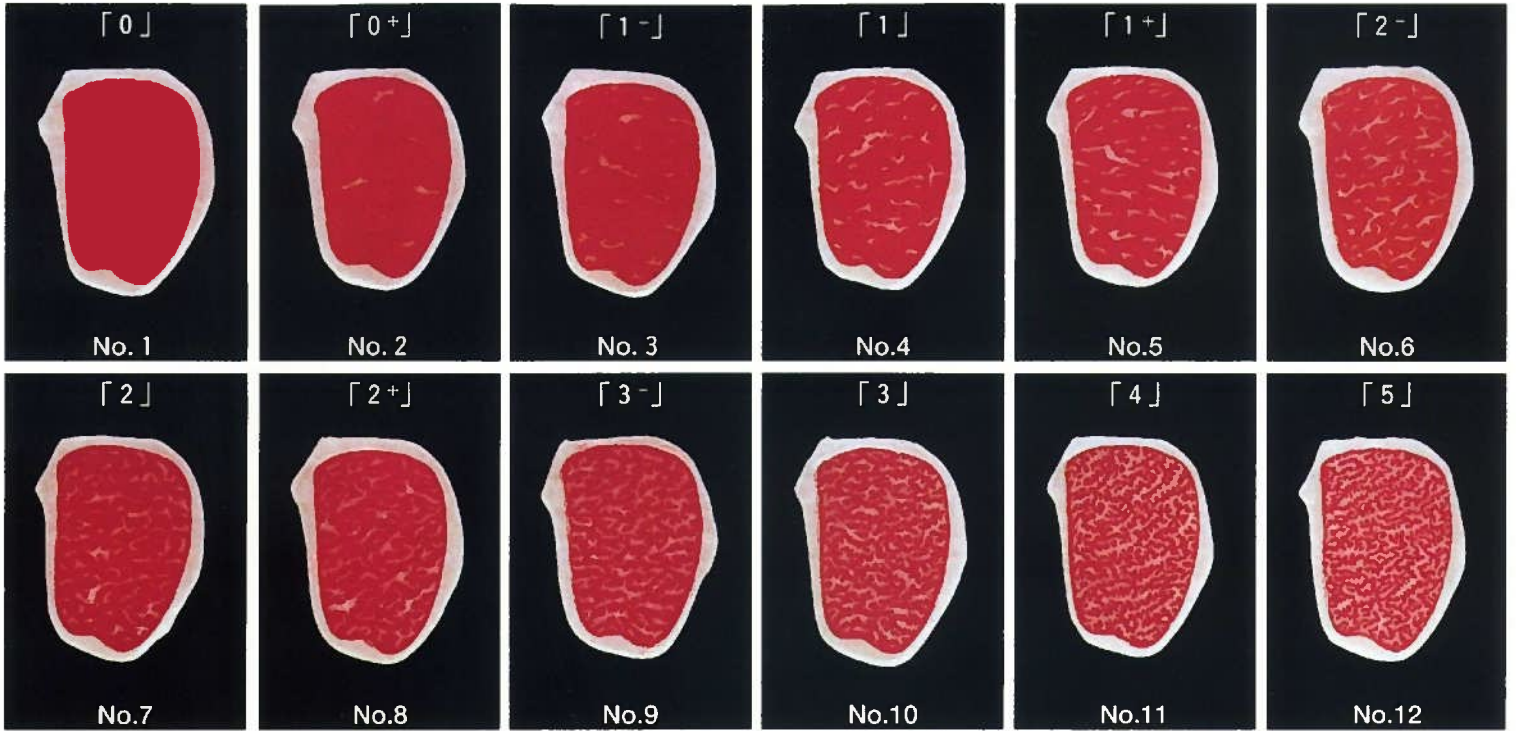
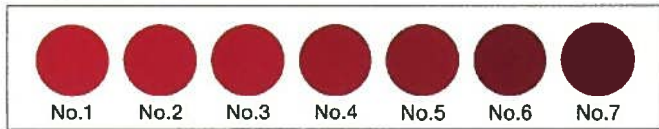


牛脂肪交雑基準 (B.M.S)



資料：牛枝肉取引規格の概要（（公社）日本食肉格付協会）

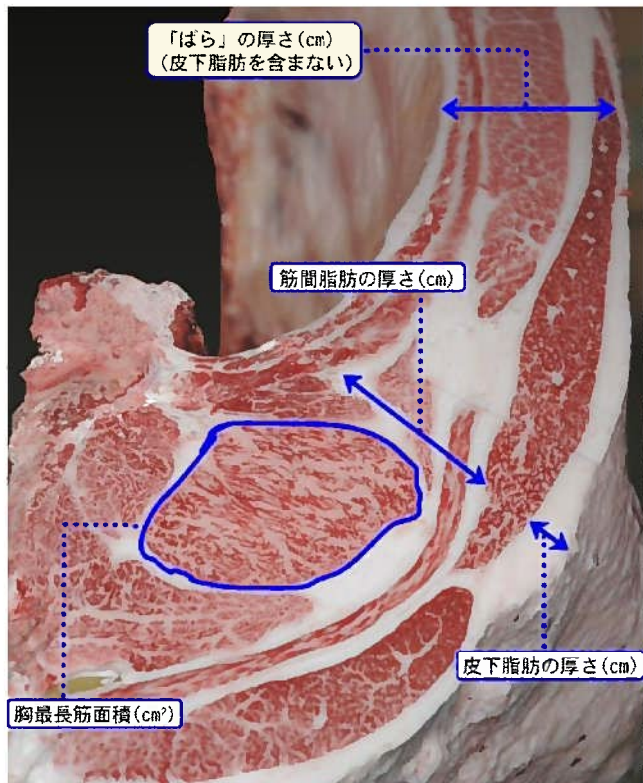
牛肉色基準 (B.C.S.)



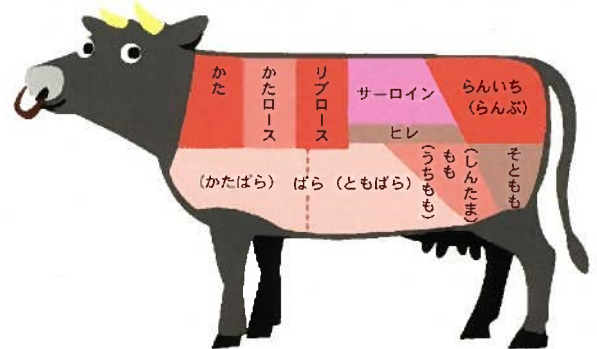
牛脂肪色基準 (B.F.S.)



第6～7肋骨間切断面の測定部位

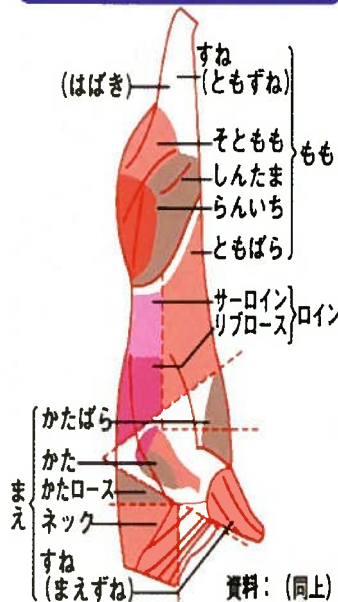


牛小売用部分肉の部位



資料：肉の科学(朝倉書店)

牛枝肉の各部位および各部分肉の名称



牛肉の部位と利用法

部位	主な調理法
かた	すき焼き, しゃぶしゃぶ, カレー, シチュー
かたロース	すき焼き, しゃぶしゃぶ, ステーキ
リブロース	ステーキ, ローストビーフ, すき焼き, しゃぶしゃぶ
サーロイン	ステーキ, ローストビーフ
ひれ	ステーキ, オイル焼き
ばら	煮込み物, すき焼き, 牛丼, 焼肉
らんぶ	ステーキ, ローストビーフ
もも	ステーキ, ローストビーフ, すき焼き, しゃぶしゃぶ, 焼肉
そともも	煮込み物