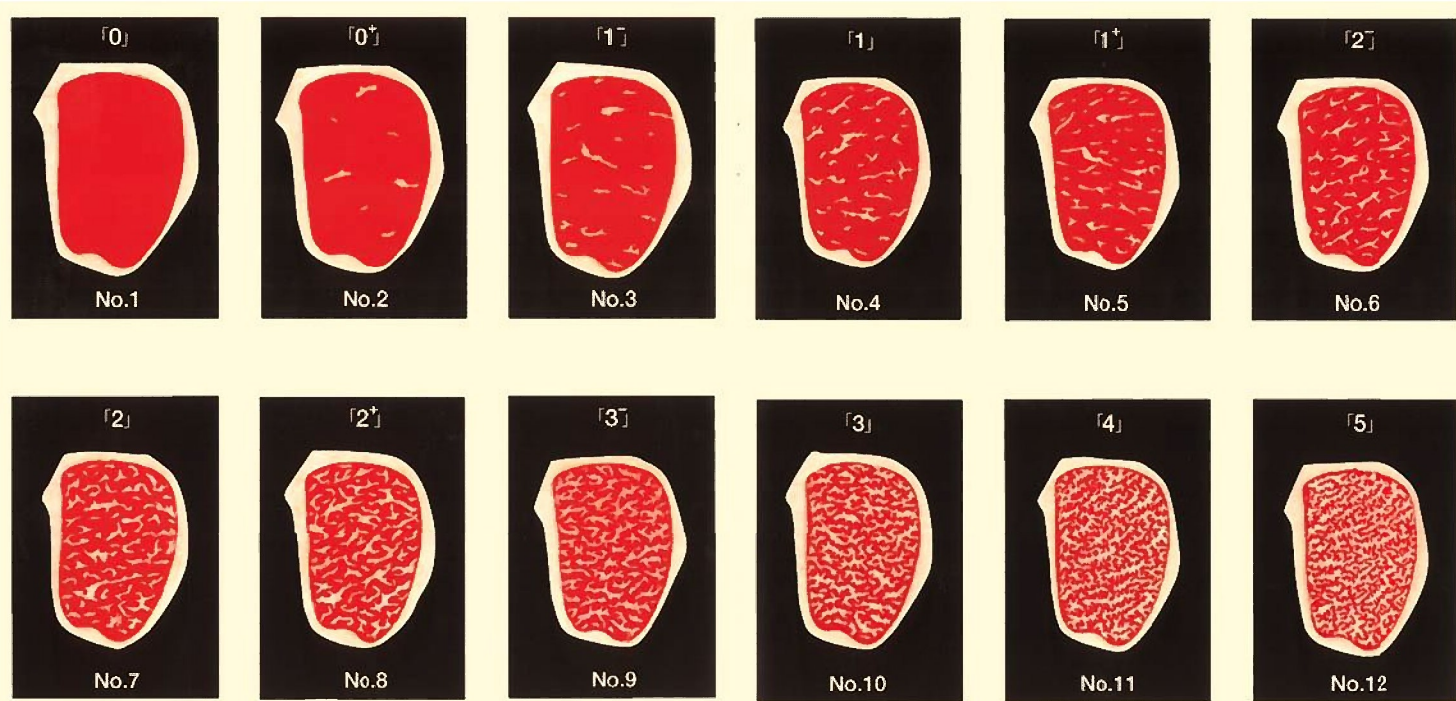
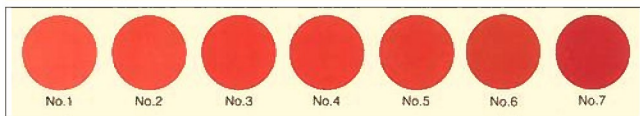


## 牛脂肪交雜基準 (B.M.S)



資料：牛枝肉取引規格の概要（（公社）日本食肉格付協会）

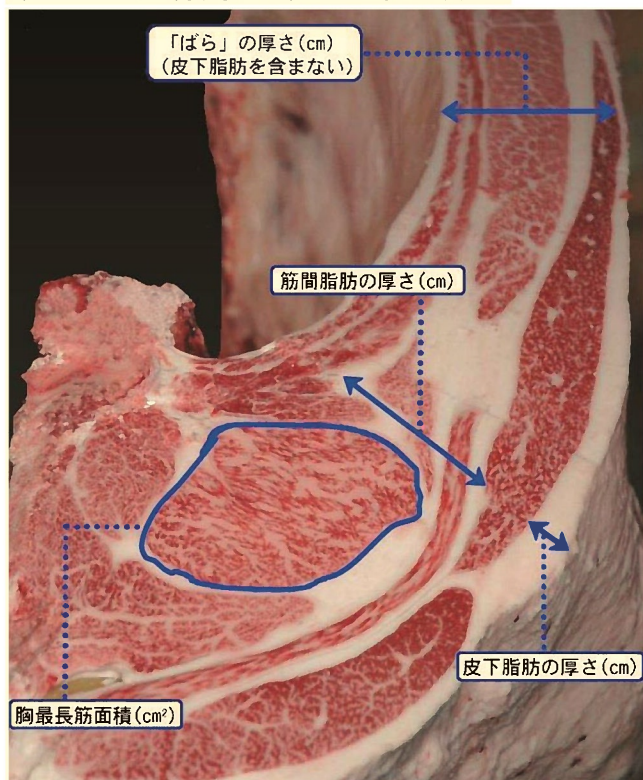
## 牛肉色基準 (B.C.S.)



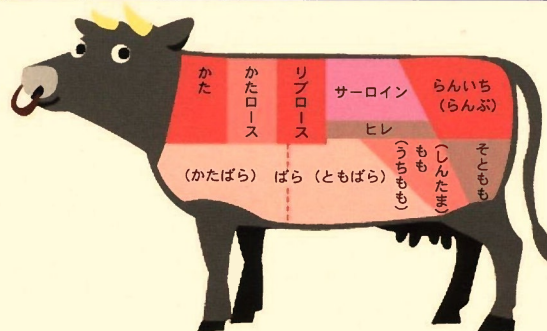
## 牛脂肪色基準 (B.F.S.)



## 第6～7肋骨間切断面の測定部位

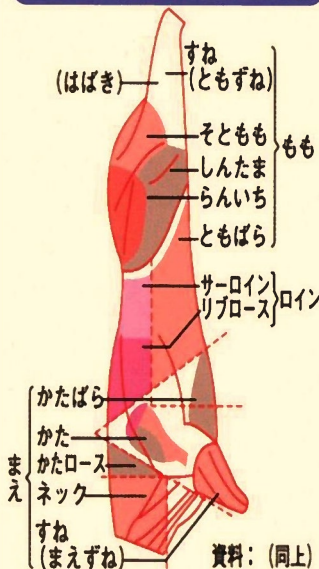


## 牛小売用部分肉の部位



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
かつ	すきやき, しゃぶしゃぶ, カレー, シチュー
かつロース	すきやき, しゃぶしゃぶ, ステーキ
リブロース	ステーキ, ロースビーフ, すきやき, しゃぶしゃぶ
サーロイン	ステーキ, ロースビーフ
ヒレ	ステーキ, オイル焼き
ばら	煮込み物, すきやき, 牛丼, 焼肉
らんぶ	ステーキ, ロースビーフ
もも	ステーキ, ロースビーフ, すきやき, しゃぶしゃぶ, 焼肉
そともも	煮込み物