

ホームページ『□牛・豚肉のコマーシャル規格』の改善工事の完了について

2025 年8月 18 日

(公財)日本食肉流通センター

ホームページ(総合サイト)のうち、メニュー『□牛・豚肉のコマーシャル規格』の改善工事を完了しましたのでお知らせいたします。

新規格書に合わせて写真、イラストをリニューアルしています。規格の中の「名称及びコードNo.」表から、各部位の分割及び整形方法またはその動画にアクセスできるようになりました。

【トップからのアクセス】

センターのご案内 部分肉の知識 イベントのご案内 出店企業の皆様へ			
	■部分肉の規格と流通	□牛・豚肉のコマーシャル規格	□肉分割及び整形の方法(牛肉編)
	■調査研究／レポート	□牛・豚肉の食肉標準商品コード	□肉分割及び整形の方法(豚肉編)
	■食肉の情報		
		□牛肉トレーサビリティ手引き	

「部分肉の知識」

⇒ ■ 部分肉の規格と流通

⇒ □牛・豚肉のコマーシャル規格

【「名称及びコードNo.」表から写真・解説・動画へのアクセス】

◇表1-1 牛コマーシャル規格の名称及びコードNo.

- ・部位の名称をクリックすると、「Ⅰ・Ⅱコマーシャル規格の分割及び整形方法」の各部位(写真、イラスト、説明)が表示されます。
- ・動画マークをクリックすると、その部位のカット方法動画がYouTubeからご覧いただけます。
(表1-2 豚も同じ。)

部位コード	名称
100	枝肉 
101	セット
102	セットC
200	枝肉半丸(サイド)
201	半丸セット
202	半丸セットC
210	骨付とも
220	骨付とも(ばらなし)
300	骨付まえ

部位コード	名称
440	かいのみ・ささみ
441	かいのみ(フラップミート)
442	フランク(ささみ)
500	骨付ロイン
501	骨付ロイン(ヒレなし)
502	ロインセット
503	ロインセットC
510	リップロス 

□牛・豚肉のコマーシャル規格

⇒ ◇表1-1「牛コマーシャル規格の名称及びコードNo.」を見つけてます。

⇒ 下線を引いた部位から、写真及びイラスト、カット方法記載のページに移動します。

⇒ マークからカット方法の動画をご覧いただけます。

□牛・豚肉のコマーシャル規格
はこちらから

(問合せ先)

(公財)日本食肉流通センター

情報部 三田(さんた)

電話 044-266-1172