

食肉規格格付円滑化緊急対策事業（コマーシャル規格調査事業）

牛・豚コマーシャル規格書

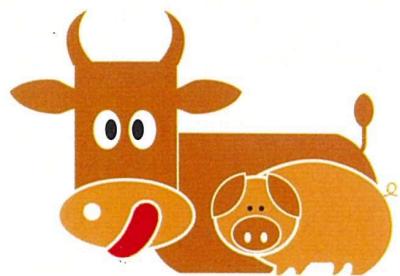


JMTC 財団法人 日本食肉流通センター

食肉流通の明日を見つめて…

食肉規格格付円滑化緊急対策事業（コマーシャル規格調査事業）

牛・豚コマーシャル規格書



目 次

コマーシャル規格の策定に当たって	1
財団法人 日本食肉流通センター コマーシャル規格	3
牛コマーシャル規格の名称及びコードNo	4
豚コマーシャル規格の名称及びコードNo	5
脂肪基準	6
牛肉質等級	6
豚肉質等級	7
牛重量区分	7
豚重量区分	8
分割及び整形	
I コマーシャル規格の分割及び整形の方法(牛肉編)	9
II コマーシャル規格の分割及び整形の方法(豚肉編)	33

〔参考資料〕

1 コマーシャル規格部分肉を使った商品づくりのポイント	
(1) 牛肉編	45
(2) 豚肉編	67
2 牛骨格図	80
3 牛筋肉図	81
4 豚骨格図	82
5 豚筋肉図	83
6 牛断面図	84
7 豚断面図	84
8 食肉流通の取引電子化導入・活用ガイド(抜粋)	
(1) 食肉標準商品コードの全体構成	86
(2) 標準品名コード	87
(3) 標準商品属性コード	90
(4) 品名コード表	91
(5) 商品属性コード表	99

コマーシャル規格の策定に当たって

近年、産地食肉センター等における部分肉の分割数については、量販店等取引先からの要請により年々増加の傾向にあり、この分割処理作業による効率低下が問題となっております。

このような状況の中で、財団法人日本食肉流通センターでは、農畜産業振興事業団の指定助成対策事業である「食肉規格格付円滑化緊急対策事業」の一環として、平成11年度からの3年計画で、現在流通している牛部分肉及び豚部分肉の小割形態等の調査を行い、牛部分肉の商取引上の指標となるコマーシャル規格の見直し及び豚コマーシャル規格の新規策定を行う事業を実施してまいりました。

本規格は、上記調査結果をもとに、食肉関係業者の意見を聴取した上で、規格検討会に諮り、その結果を取りまとめたものであります。

本規格が、関係者の理解を得て、食肉の規格取引推進の一助として活用され、もって、食肉製造コストの低減及び食肉流通の合理化に資することができれば、幸いります。

さらに、参考資料として、コマーシャル規格部分肉を使った商品づくりのポイント、食肉流通の取引電子化導入・活用ガイド（抜粋）等を収録して編集しておりますので、あわせてご活用いただければ、幸いります。

平成14年3月

財団法人 日本食肉流通センター

理事長 赤保谷 明正

財団法人 日本食肉日本食肉流通センター コマーシャル規格

1 目的

この規格は、最近における部分肉流通の実態に鑑み、社団法人日本食肉格付協会の「牛部分肉取引規格」及び「豚部分肉取引規格」（以下両規格を総称して「日格協部分肉規格」という。）をさらに小分割した小割整形部分肉規格（以下「コマーシャル規格」という。）を設定して全国的に統一普及を図ること等により、食肉製造コストの低減及び食肉流通の合理化に資することを目的として作成したものである。

2 コマーシャル規格

(1) 名称及びコードNo.

この規格に定める枝肉及び部分肉の名称は、表1に示す名称とし、各枝肉及び部分肉には、それぞれの規格を示すコードNoを財団法人食品流通構造改善促進機構の食肉標準商品コード（部位コード）に準拠して付記する。

(2) 分割及び整形

この規格に定める部分肉の分割及び整形は、I及びIIに定める分割及び整形の方法により行う。

(3) 脂肪基準

この規格に定める部分肉の脂肪基準は、表2に示すとおりとする。

(4) 肉質等級

この規格の部分肉の肉質等級は、日格協部分肉規格をそのまま適用する（表3のとおり。）。

(5) 重量区分

この規格の部分肉の重量区分は、日格協部分肉規格をそのまま適用する（表4のとおり。）。

表1-1 牛コマーシャル規格の名称及びコードNo.

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
301	まえセット
302	まえセットC
310	ネック
311	ネックS
312	ネックA
320	かたロース（くらした）
321	ネック付かたロース
322	かたロースS
323	かたロースA
324	かたロースB
325	かたロースC
330	かたばら
331	かたばらA（三角ばら）
332	かたばらB（ブリスケット）
333	かたばらC
334	かたばらD
340	かた（うで、しゃくし）
341	かたS
342	とうがらし（チャックテンダー）
350	まえずね（すね）
351	まえずねS
400	骨付ともばら
401	ともばらセット
402	ともばらセットC
410	ともばら
420	うちばら
421	ともばらA
422	ともばらB
430	そとばら
431	ともばらC
432	ともばらD

部位コード	名 称
440	かいのみ・ささみ
441	かいのみ（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	リブロース
511	リブロースS
512	リブロース芯（リブアイロール）
513	リブロースかぶり（リブキャップ）
520	サーロイン
521	サーロインS
522	サーロインA
523	サーロインB
530	ヒレ（ヘレ）
531	ヒレA
532	ヒレB
600	骨付もも
601	ももセット
602	ももセットC
610	うちもも
611	うちももS
612	うちももかぶり
613	うちももA
614	うちももB
620	しんたま
621	しんたまS
622	ともさんかく（トライチップ）
630	らんいち
631	らんぶ
632	いちは（クーレット）
640	そともも（はばきなし）
641	そともも（はばき付）
642	そとももS
643	はばき（ヒール）
644	しきんぼ（アイラウンド）
650	ともずね（はばき付）
651	ともずね
652	ともずねS
710	
711	小肉（トリミングミート）

表1-2 豚コマーシャル規格の名称及びコードNo.

部位コード	名 称
100	枝肉
101	セット
102	セットC
200	半丸枝肉
201	半丸セット
202	半丸セットC
300	骨付かた
310	かた
311	かたS
312	ネック
313	まえずね
314	ネックなしかた
315	すねなしかた
316	ネック・すねなしかた
320	うで
321	うでS
322	かたばらスペアリブ
323	ネックなしうで
324	すねなしうで
325	ネック・すねなしうで
330	かたロース
400	骨付ばら
410	ばら
411	ともばらスペアリブ
412	ばらA
500	骨付ロース
501	骨付ロース・ばら
520	ロース
530	ヒレ
600	骨付もも
610	もも
611	すねなしもも
612	うちもも
613	しんたま
614	そともも(そともも・らんぶ)
615	ともすね

表2 脂肪基準

畜種	区分	脂肪基準
牛	①	表面脂肪の厚さが10mmのもの
	②	表面脂肪の厚さが5mmのもの
	③	表面脂肪がほとんどないもの
豚	①	表面脂肪の厚さが8mmのもの
	②	表面脂肪の厚さが3mmのもの
	③	表面脂肪がほとんどないもの

*上記表面脂肪の厚さは、最大脂肪厚を示すものである。

表3-1 牛肉質等級

項目 等級	脂肪交雫	肉の色沢	肉の縮まり及びきめ	脂肪の色沢と質
5	胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雫がかなり多いもの	肉色及び光沢がかなり良いもの	縮まりはかなり良きめがかなり細かいもの	脂肪の色、光沢及び質がかなり良いもの
4	胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雫がやや多いもの	肉色及び光沢がやや良いもの	縮まりはやや良きめがやや細かいもの	脂肪の色、光沢及び質がやや良いもの
3	胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雫が標準のもの	肉色及び光沢が標準のもの	縮まり及びきめが標準のもの	脂肪の色、光沢及び質が標準のもの
2	胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雫がやや少ないもの	肉色及び光沢が標準に準ずるもの	縮まり及びきめが標準に準ずるもの	脂肪の色、光沢及び質が標準に準ずるもの
1	胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雫がほとんどないもの	肉色及び光沢が劣るもの	縮まりが劣り又きめが粗いもの	脂肪の色、光沢及び質が劣るもの

表3-2 豚肉質等級

等 級	「I」	「II」
部位コード・名称 肉質及び形状	肉は締まりがあり、きめ細かく、肉及び脂肪の色沢、質がいずれも良いもの	肉は締まり及びきめ、肉及び脂肪の色沢、質に難のあるもの
No.310 かた	厚く、肉づきが良く、ロースしんの大きさ及び筋間脂肪の厚さの適度のもの	厚さ、肉づき、ロースしんの大きさ及び筋間脂肪の厚さに難のあるもの
No.320 うで	内づきの良いもの	肉づきに難のあるもの
No.330 かたロース	厚く、肉づきが良く、ロースしんの大きさ及び筋間脂肪の厚さの適度のもの	厚さ、肉づき、ロースしんの大きさ及び筋間脂肪の厚さに難のあるもの
No.410 ばら	厚さ、広く、肉づき一様で赤肉と脂肪の割合の適度のもの	厚さ、広さ、肉づき及び赤肉と脂肪の割合の難のあるもの
No.520 ロース	厚くロースしんの大きさ及び筋間脂肪の厚さの適度のもの	厚さ、ロースしんの大きさ及び筋間脂肪の厚さに難のあるもの
No.530 ヒレ	太く、形状の良いもの	太さ、形状に難のあるもの
No.610 もも	厚く、充実し、肉づきの良いもの	厚さ、肉づきに難のあるもの

表4-1 牛重量区分

区 分 部位コード・名称	「S」	「M」	「L」
No.320 かたロース	10.5 kg未満	kg以上 10.5~14.0 kg未満	14.0 kg以上
No.330 かたばら	14.0	14.0~18.0	18.0
No.340 かた	14.5	14.5~17.5	17.5
No.510 リブロース	5.0	5.0~ 7.5	7.5
No.520 サーロイン	8.0	8.0~10.5	10.5
No.530 ヒレ	3.5		3.5
No.610 うちもも	9.0	9.0~11.0	11.0
No.620 しんたま	7.5	7.5~ 9.0	9.0
No.630 らんいち	7.5	7.5~ 9.0	9.0
No.640 そともも	7.0	7.0~ 8.5	8.5

表4-2 豚重量区分

区分 部位コード・名称	「S」	「M」	「L」
No.310 かた	8.0	kg未満 kg以上 8.0~ 9.0	kg以上 9.0
No.320 うで	6.0	6.0~ 6.5	6.5
No.330 かたロース	2.0	2.0~ 2.5	2.5
No.410 ばら	4.0	4.0~ 4.5	4.5
No.520 ロース	4.5	4.5~ 5.0	5.0
No.530 ヒレ	0.5		0.5
No.610 もも	7.5	7.5~ 8.5	8.5
No.201 半丸セット	24.5	24.5~27.5	27.5

I

コマーシャル規格の分割及び整形の方法

(牛 肉 編)

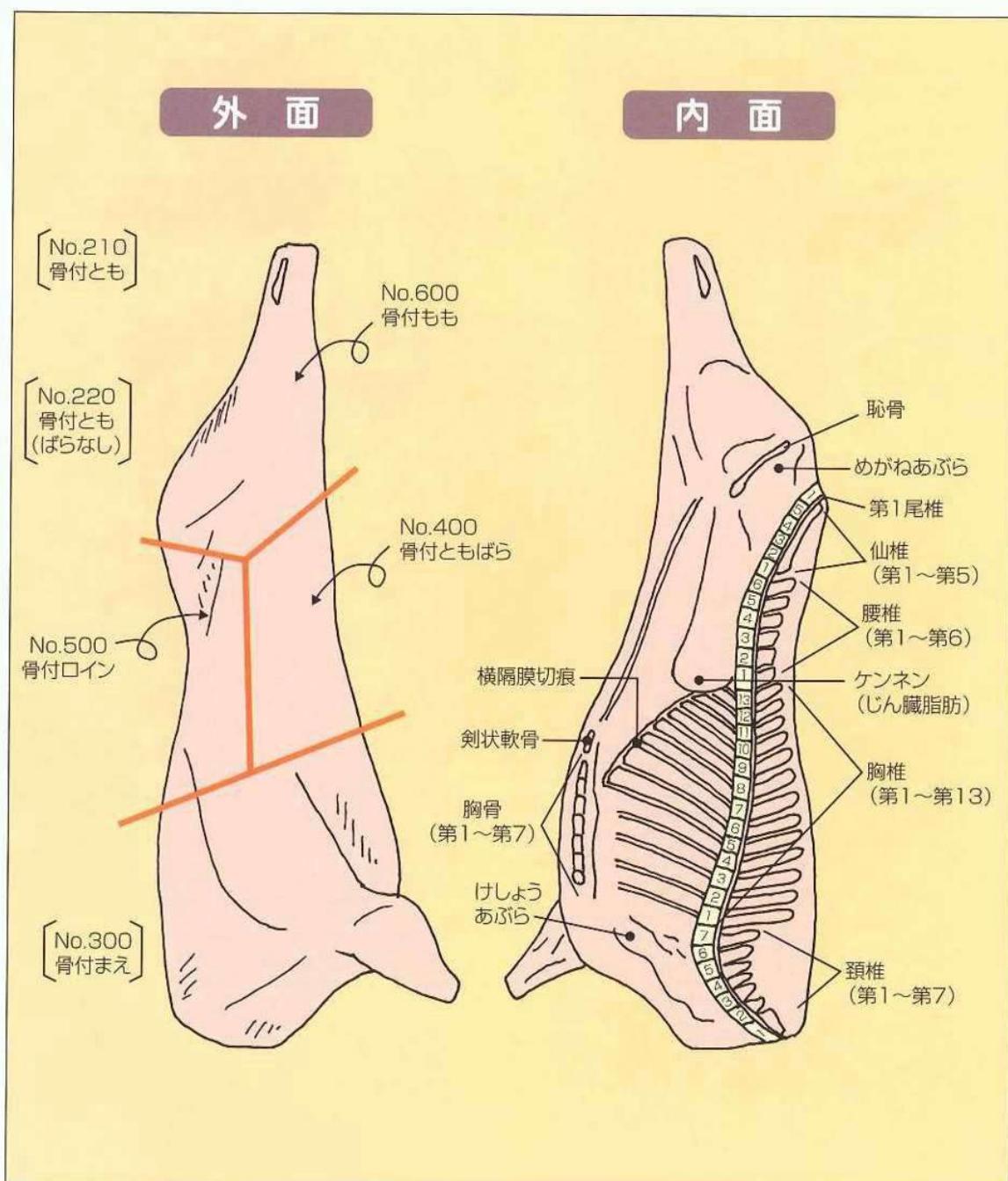
分割・整形方法(牛肉編)

No.200枝肉半丸から部分肉を生産する前段階で、

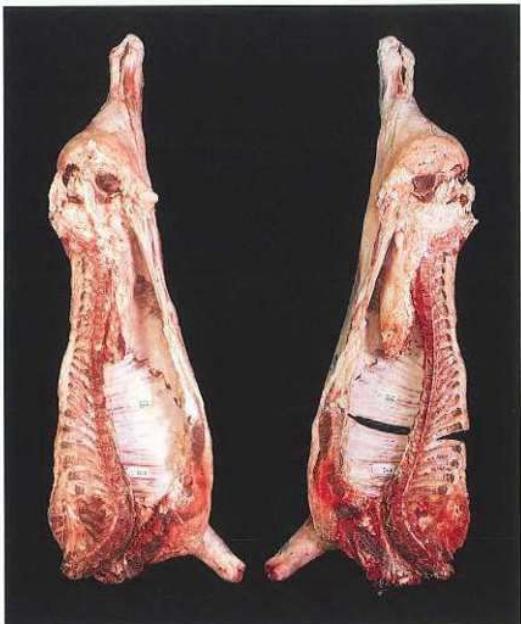
1 No.300骨付まえとNo.210骨付ともに分割する。

2 No.210骨付ともは、No.400骨付ともばらとNo.220骨付とも(ばらなし)に分割する。

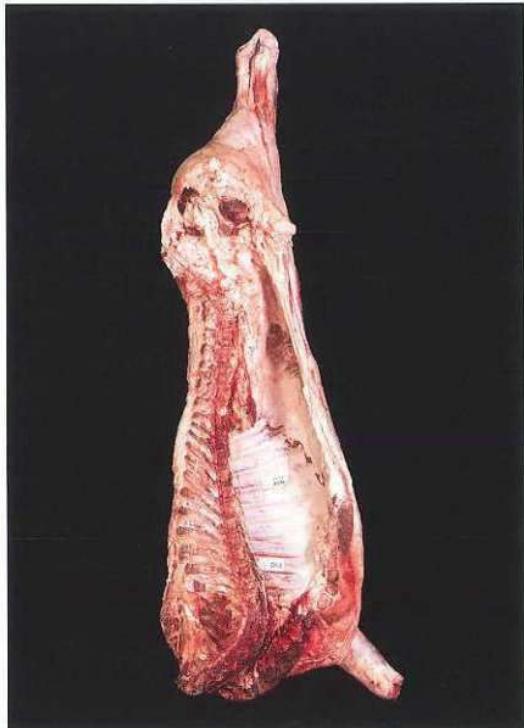
3 No.220骨付とも(ばらなし)は、No.500骨付ロインとNo.600骨付ももに分割する。



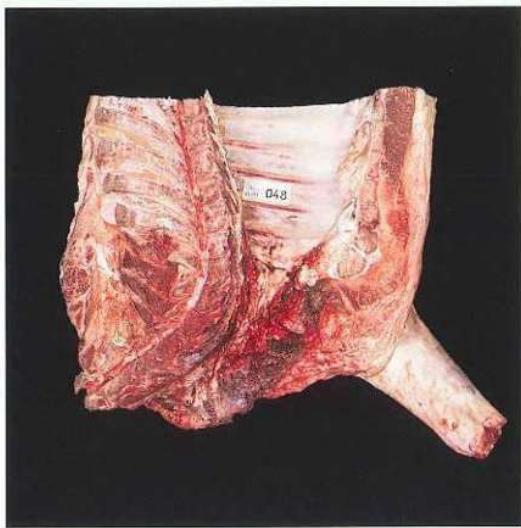
No.100 枝肉



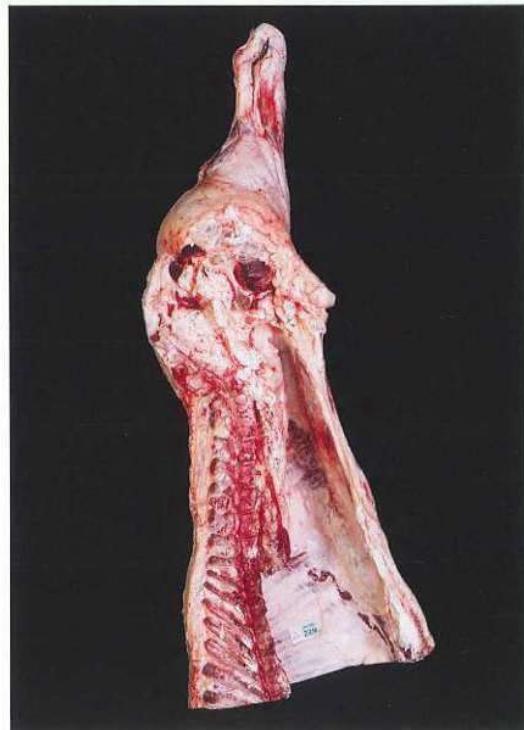
No.200 枝肉半丸(サイド)



No.300 骨付きえ



No.210 骨付とも

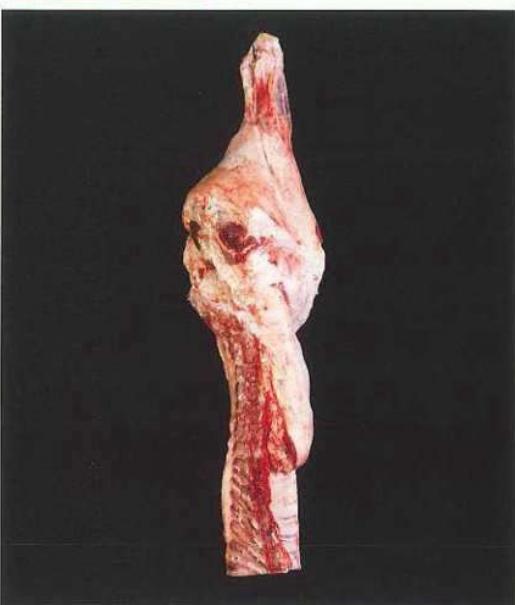


▶分割方法

No.200枝肉半丸(サイド)の第6～第7肋骨間において、第6肋骨に沿って切断する。

分割・整形方法(牛肉編)

No.220 骨付とも(ばらなし)



▶分割方法

後肢外側の大腿筋膜張筋(とも三角)の前縁に沿って、寛結節(腸骨の前端)まで切り進み、ほぼ中央から、背線とほぼ平行に切断して「No.400骨付ともばら」を分割する。

No.600 骨付もも



▶分割方法

ロインとの切斷面は、仙椎と最後腰椎の結合部で背線とほぼ直角に切斷し、ばらとの切斷面は、大腿筋膜張筋(とも三角)の前縁に沿って腹直筋(ささ肉)を切り進んだ面とする。

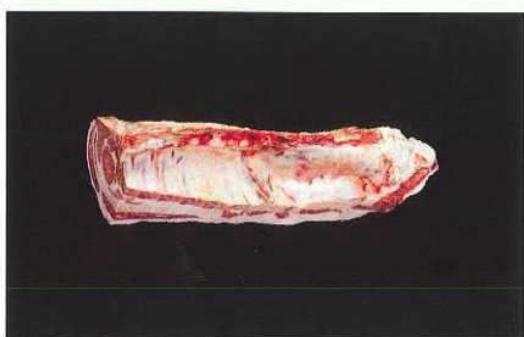
No.400 骨付ともばら



▶分割方法

後肢外側の大腿筋膜張筋(とも三角)の前縁に沿って、寛結節(腸骨の前端)まで切り進み、背線とほぼ平行に切斷して分割する。

No.500 骨付ロイン



▶分割方法

じん臓脂肪を除去したのち、恥骨の前下方において、ヒレを後端から最後腰椎の部分まで切り離し、次いで仙椎と最後腰椎との結合部において背線とほぼ直角に切斷する。

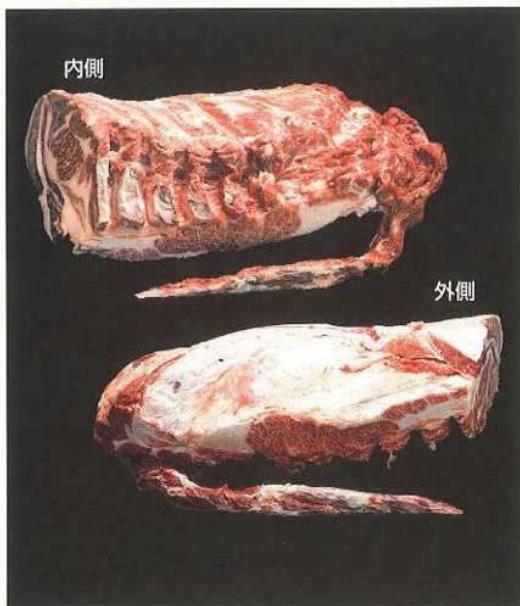
No.501 骨付ロイン(ヒレなし)



▶分割方法

No.500骨付ロインからヒレをとりはずす。

No.321 ネック付かたロース



▶分割方法

「No.300骨付まえ」から、かた部分は分離し、かたロース・かたばら部分を除骨する。背線から30cm以下の幅に、背線とほぼ平行に切断して「No.321ネック付かたロース」と「No.330かたばら」を分割する。

▷整形方法及び整形上の留意点

- 汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
- 肋骨間の脂肪を整える。
- 肩甲軟骨を取り除く。

No.320 かたロース(くらした)



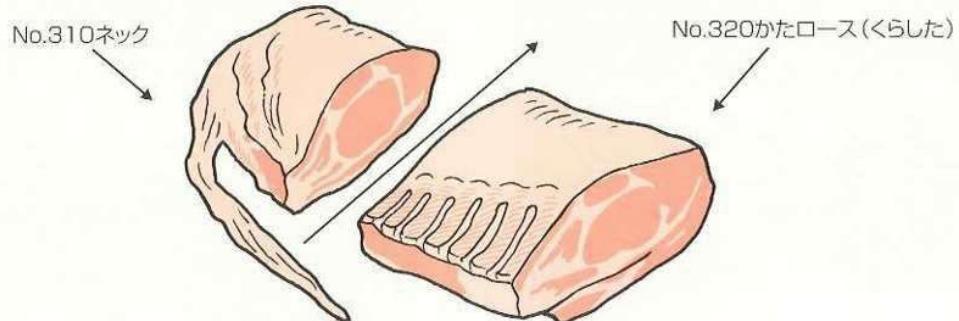
No.322 かたロースS



▷整形方法及び整形上の留意点

- 項韌帶(けん引筋)及び肋間筋を含む表面の筋を取り除く。

第6～第7頸椎間



▶分割方法

「No.310ネック」と「No.320かたロース(くらした)」の分割は、「No.321ネック付かたロース」の第6頸椎と第7頸椎の間で行う。

分割・整形方法(牛肉編)

No.323 かたロースA



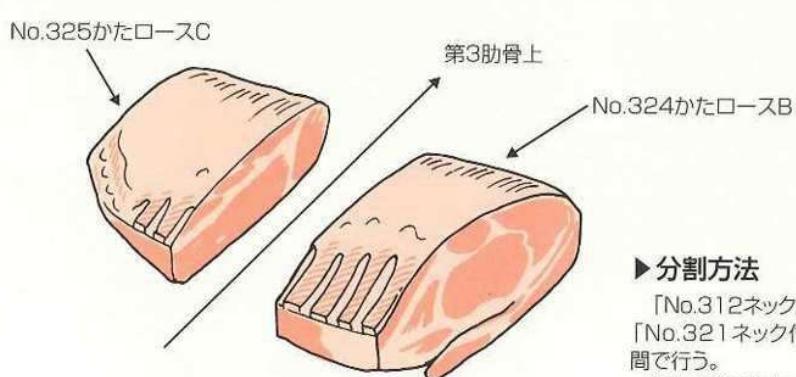
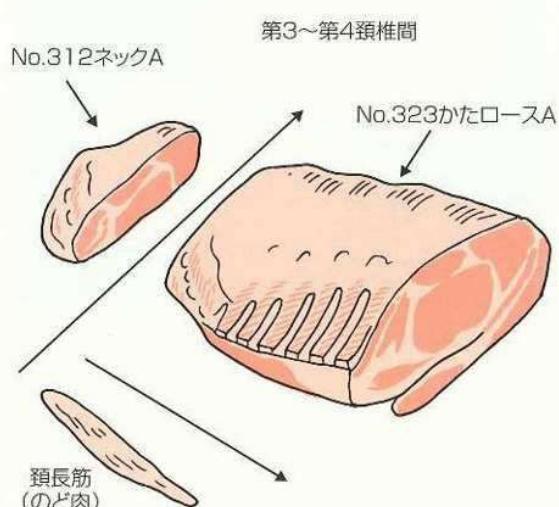
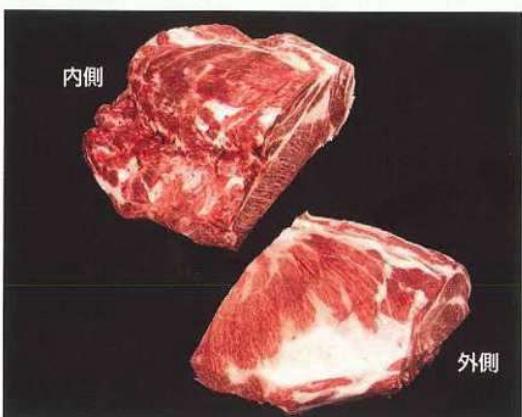
▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
- 項韌帯(けん引筋)及び肋間筋を含む表面の筋を取り除く。

No.324 かたロースB



No.325 かたロースC



▷ 分割方法

「No.312ネックA」と「No.323かたロースA」の分割は、「No.321ネック付かたロース」の第3頸椎と第4頸椎の間で行う。

「No.324かたロースB」と「No.325かたロースC」の分割は、第3肋骨を目安に切断面とほぼ平行に行う。

No.310 ネック



▶分割方法

「No.310ネック」の分割は、第6頸椎と第7頸椎の間で行う。

▷整形方法及び整形上の留意点

- 汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。

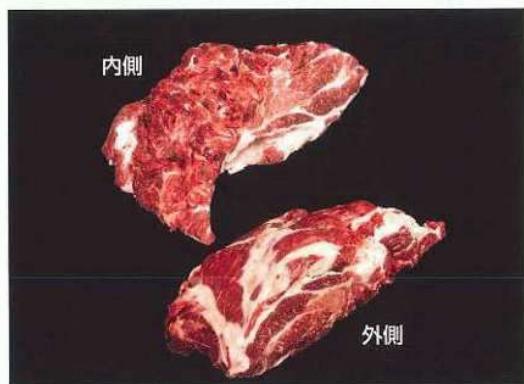
No.311 ネックS



▷整形方法及び整形上の留意点

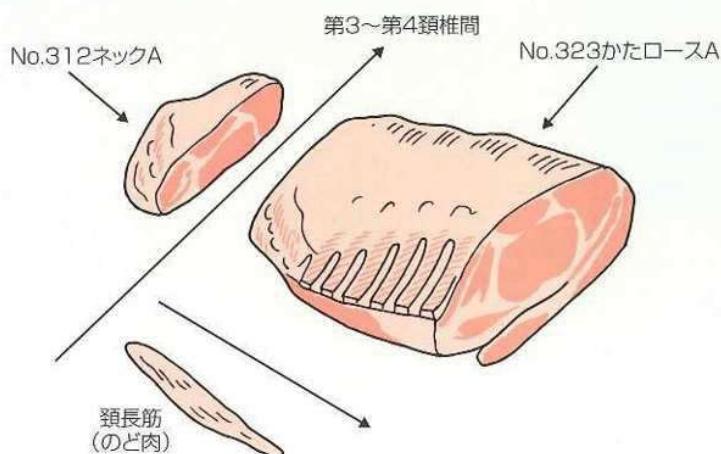
- 汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
- 項韌帯(けん引筋)及び表面の筋を取り除く。
- 頸長筋(のど肉)は、分離し、「No.711小肉(トリミングミート)」に別パックする。

No.312 ネックA



▷整形方法及び整形上の留意点

- 汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
- 項韌帯(けん引筋)及び表面の筋を取り除く。
- 頸長筋(のど肉)は、分離し、「No.711小肉(トリミングミート)」に別パックする。



▶分割方法

「No.312ネックA」の分割は、第3頸椎と第4頸椎の間で行う。

分割・整形方法(牛肉編)

No.330 かたばら



▶分割方法

「No.300骨付まえ」から、かた部分は分離し、かたロース・かたばら部分を除骨する。背線から30cm以下の幅に、背線とほぼ平行に切断して「No.321ネック付かたロース」と「No.330かたばら」を分割する。

▷整形方法及び整形上の留意点

- 汚れ・血合い・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
- 肋骨間の脂肪を整える。
- 肋軟骨を除去する。

No.332 かたばらB(ブリスケット)



▷整形方法及び整形上の留意点

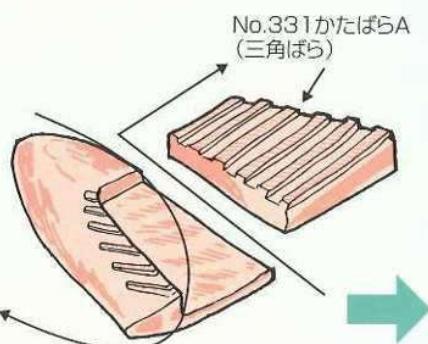
- 浅頸リンパ節を含む脂肪は、除去する。
- 表面の筋をなだらかに整形する。

No.331 かたばらA(三角ばら)



▷整形方法及び整形上の留意点

- 助間筋の表面の筋を取り除く。
- 助間筋の下に深く入り込んだ脂肪は整形する。



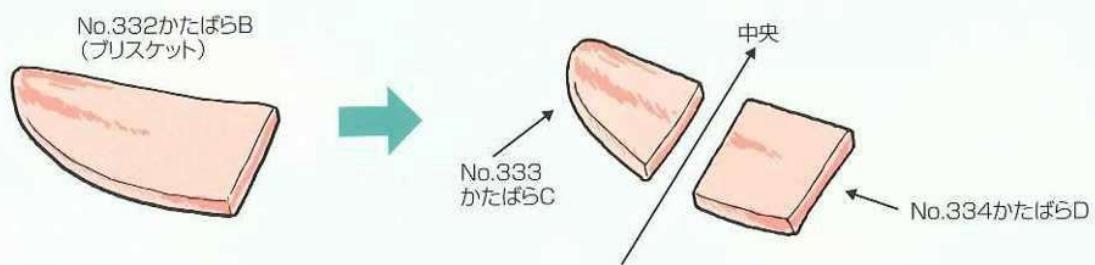
▶分割方法

「No.331かたばらA(三角ばら)」の分割は、「No.330かたばら」を胸腹鋸筋(三角ばらの筋肉)の境目を目安に第1肋骨先端に向けて斜めに広背筋(ブリスケットの筋肉)の上側を脂肪をつけないで、はぐように行う。

No.333 かたばらC



No.334 かたばらD



「No.332かたばらB(ブリスケット)」の分割は、「No.330かたばら」から「No.331かたばらA(三角ばら)」を分割した残りの部分から、さらに、小肉(かたばら先端及び肋軟骨部分)を分離(「No.711小肉(トリミングミート)」に別パックする。)して行う。

「No.333かたばらC」と「No.334かたばらD」の分割は、「No.332かたばらB(ブリスケット)」を重量が等分になるようにほぼ中央で行う。

分割・整形方法(牛肉編)

No.340 かた(うで・しゃくし)

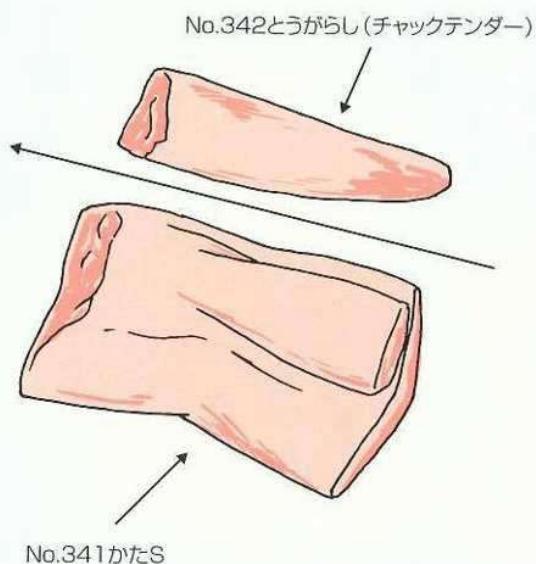


▶ 分割方法

前肢付着部において、胸部から引き離すようにして、肩甲骨(肩甲軟骨を含む)に付属する筋肉とともに胸部から切り離し、鳥口腕筋と上腕筋の間ですね部分と分割する。

▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 汚れ・血合い・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
- 気泡を含む粘膜を取り除く。
- とうがらしの脂肪を整形する。
- 皮筋(カッパ)はつけたままにする。



▶ 分割方法

「No.341 かたS」は、「No.340 かた(うで・しゃくし)」から「No.342 とうがらし(チャックテンダー)」を分割する。

No.341 かたS



▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 鞄帯及び皮筋(カッパ)を取り除き、皮膜下の脂肪を整形する。

No.342 とうがらし(チャックテンダー)



▷ 整形方法及び整形上の留意点

- とうがらしのかぶりを分離し、脂肪を整形する。
- とうがらしかぶりは、「No.711 小肉(トリミングミート)」に別パックする。

No.350 まえずね



▷ 整形方法及び整形上の留意点

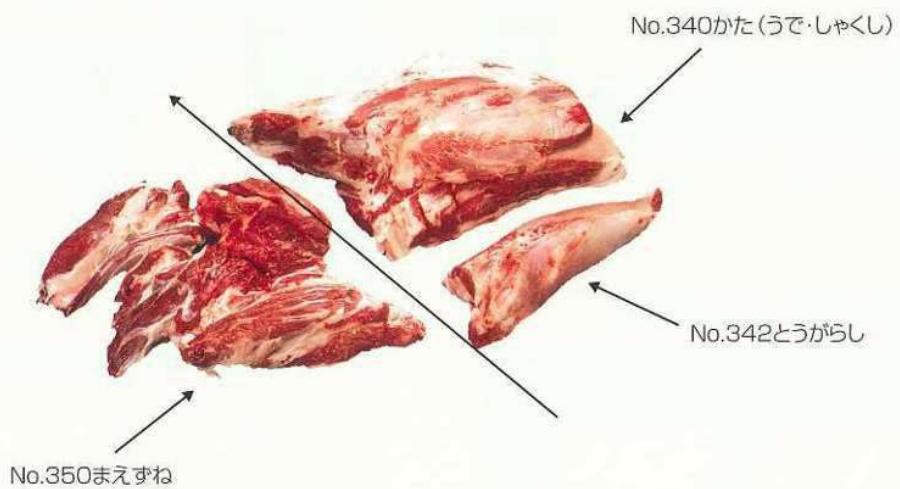
- 汚れ・血合い・変色部分及び先端の筋を取り除き、脂肪を整形する。

No.351 まえずねS



▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 表面の筋及び汚染部を取り除き整形する。
- すね先端のすじは取り除く。

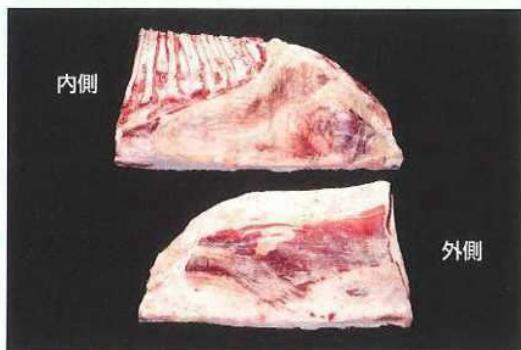


► 分割方法

鳥口腕筋と上腕筋の間でかた部分と分割する。にのうでは、「No.350まえずね」に付ける。

分割・整形方法(牛肉編)

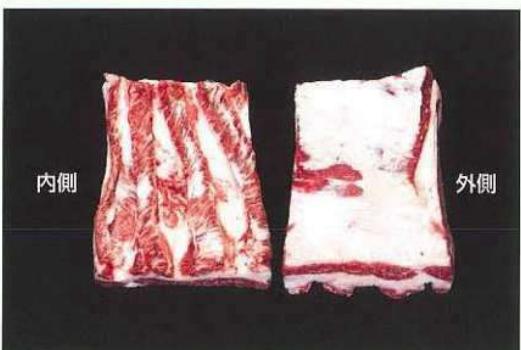
No.410 ともばら



▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 汚れ・血合い・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
- 肋骨間の脂肪を整える。
- 付着脂肪を平らに整形する。
- 腹直筋の腱膜と脂肪を取り除き、直線状に整える。
- フランケンの下に入り込んだ脂肪は、えぐり取るよう整形する。

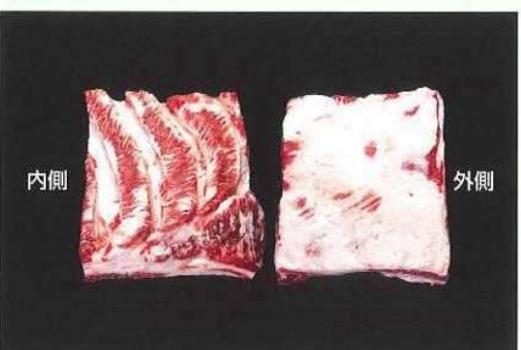
No.421 ともばらA



▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 肋間筋の表面の筋、皮筋(カッパ)を取り除き、脂肪を整形する。

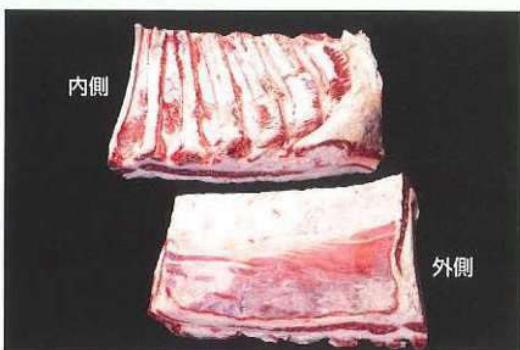
No.422 ともばらB



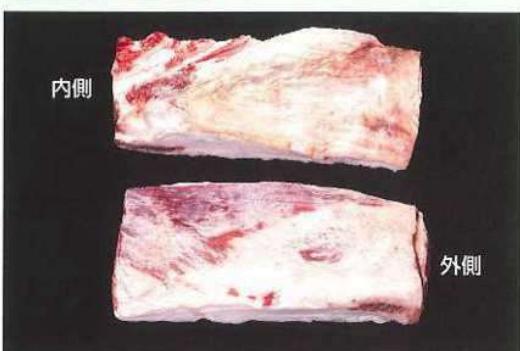
▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 肋間筋の表面の筋、皮筋(カッパ)を取り除き、脂肪を整形する。

No.420 うちばら



No.430 そとばら



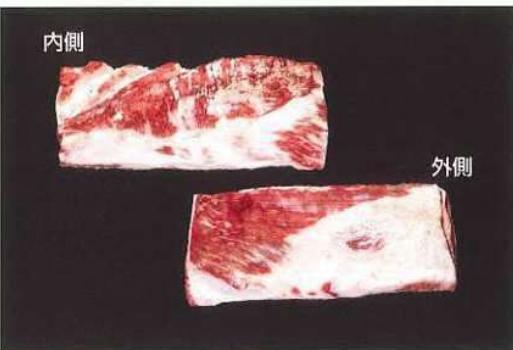
No.440 かいのみ・ささみ



▷ 分割方法

- ①「No.440かいのみ・ささみ」の分割は、「No.410ともばら」の第13肋骨後端で、背線とほぼ直角に行う。
- ②「No.420うちばら」と「No.430そとばら」の分割は、肋骨と肋軟骨の境目(腹鋸筋と深胸筋の切れ目)から、かいのみ・ささみの筋肉の切れ目に向け背線とほぼ平行に行う。
- ③「No.421ともばらA」と「No.422ともばらB」の分割は、第9肋骨と第10肋骨の間で行う。
第7~9肋骨側がともばらA、第10~13肋骨側がともばらB。
- ④「No.441かいのみ(ラップミート)」と「No.442フランク(ささみ)」の分割は、筋肉の切れ目に沿って行う。

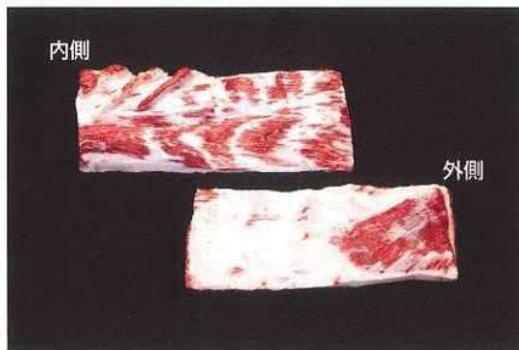
No.431 ともばらC



▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 表面の皮膜、インサイドスカートの表面及び皮筋（カッパ）の表面の筋を取り除き、脂肪を整形する。

No.432 ともばらD



▷ 整形方法及び整形上の留意点

- インサイドスカートを切り離し、表面の汚れ・血合い・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
- インサイドスカートは、「No.711小肉（トリミングミート）」に別パックする。

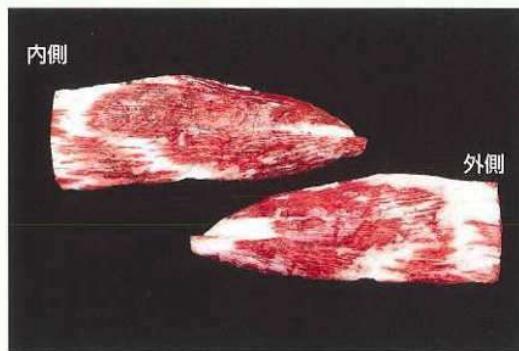
No.441 かいのみ（ラップミート）



▷ 整形方法及び整形上の留意点

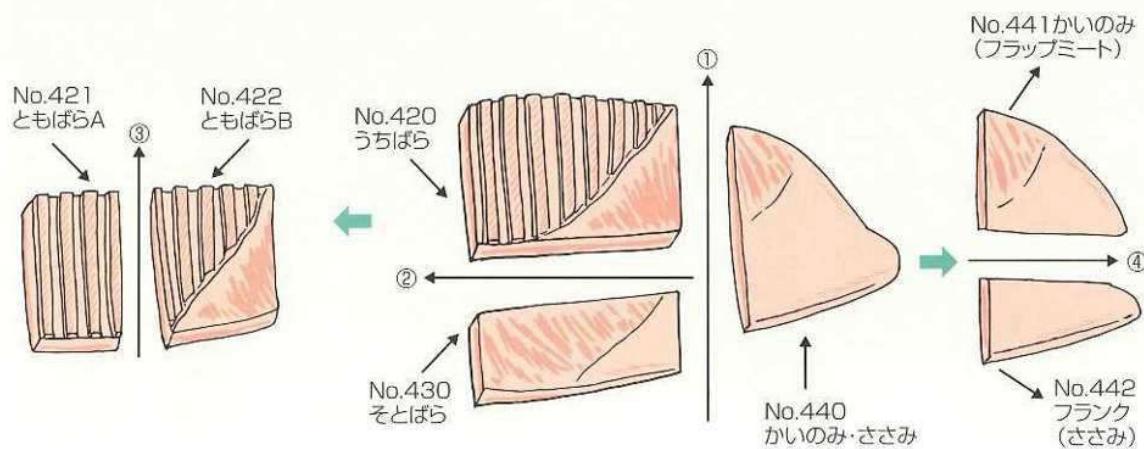
- 皮筋（カッパ）を取り除き整形する。
- 内側部分は薄皮が露出するまで整形する。

No.442 フランク（ささみ）



▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 皮筋（カッパ）を取り除き整形する。
- 内側・外側部分を薄皮が露出するまで整形する。



分割・整形方法(牛肉編)

No.510 リブロース



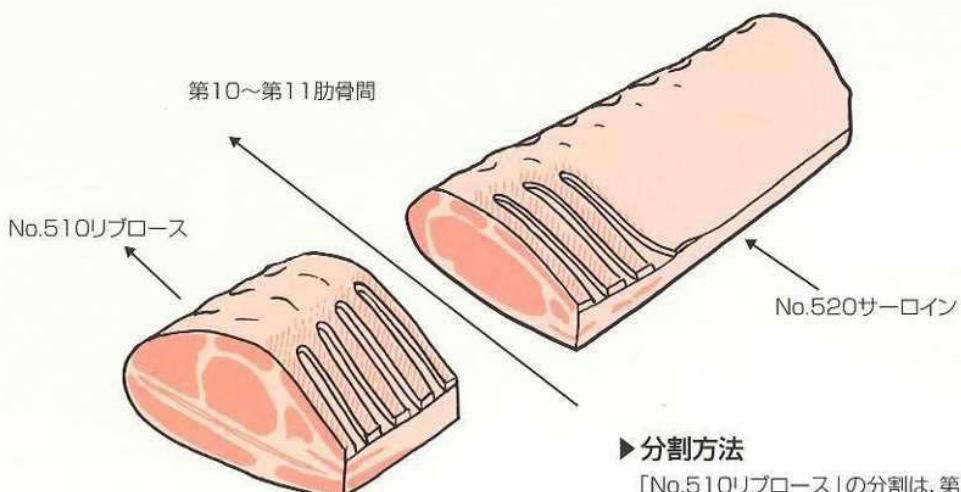
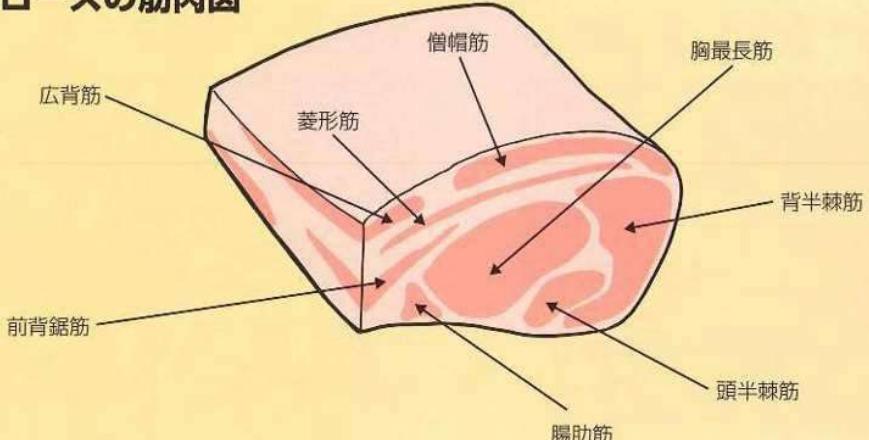
▶ 分割方法

第10～11胸椎に相当する部位で、背線にほぼ直角に切断して分割する。

▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 汚れ・血合い・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
- 肋骨間の脂肪を整える。
- 肩甲骨先端の軟骨は、取り除く。
- リブロースの幅は、27cm以下にする。

リブロースの筋肉図



▶ 分割方法

「No.510リブロース」の分割は、第10肋骨と第11肋骨の間で背線とほぼ直角に行う。

No.511 リブロースS



▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 項筋帶(けん引筋)及び肋間筋を含む表面の筋を取り除く。
- ばら足は、ロース芯(胸最長筋)より5cmの幅に整形する。

No.512 リブロース芯(リブアイロール)



▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 「No.513リブロースかぶり(リブキャップ)」を分割したあとの表面脂肪を整形する。

No.513 リブロースかぶり(リブキャップ)



▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 表面脂肪を整形する。
- 切断面は、筋肉に沿って脂肪を整形する。

No.513リブロースかぶり
(リブキャップ)

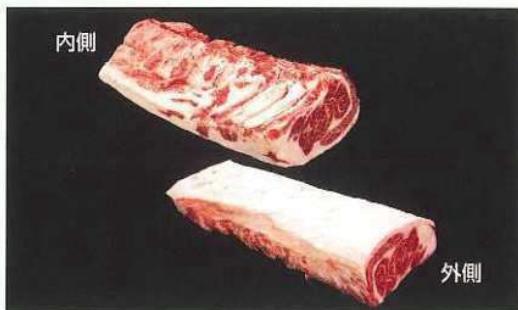
No.512リブロース芯
(リブアイロール)

▷ 分割方法

僧帽筋と広背筋下の脂肪層で、サーロイン側に向かつて「No.512リブロース芯(リブアイロール)」と「No.513リブロースかぶり(リブキャップ)」に分割する。

分割・整形方法(牛肉編)

No.520 サーロイン



▶分割方法

第10~11胸椎に相当する部位で、背線にほぼ直角に切断して分割する。

▷整形方法及び整形上の留意点

- 汚れ・血合い・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
- 肋骨間の脂肪を整える。
- 腰椎横突起の残骨を取り除く。
- サーロインの幅は、27cm以下にする。

No.521 サーロインS



▷整形方法及び整形上の留意点

- 項韌帯(けん引筋)及び肋間筋を含む表面の筋を取り除く。
- ばら足は、ロース芯(胸最長筋)より5cmの幅に整形する。

No.522 サーロインA



No.523 サーロインB



▶分割方法

「No.522サーロインA」と「No.523サーロインB」の分割は、「No.521サーロインS」を重量が等分になるよう第2腰椎を目安に背線とほぼ直角に行う。

リブロース側がサーロインA、らんいち側がサーロインB。

No.530 ヒレ



▶分割方法

「No.500骨付ロイン」から、ヒレ部分を骨に沿ってとりはずす。

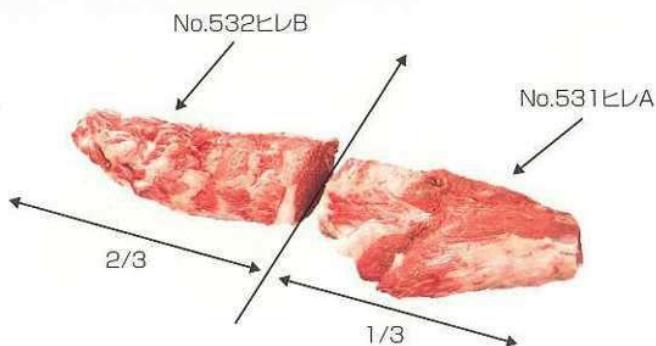
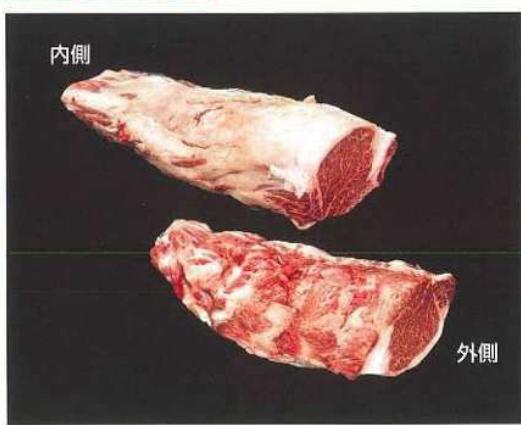
▷整形方法及び整形上の留意点

- 汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
- ヒレ先端部のささ肉（腹横筋：かいのみとも言う）を付けない。
- 脂肪の整形は、先端部からなだらかになるように行う。

No.531 ヒレA



No.532 ヒレB



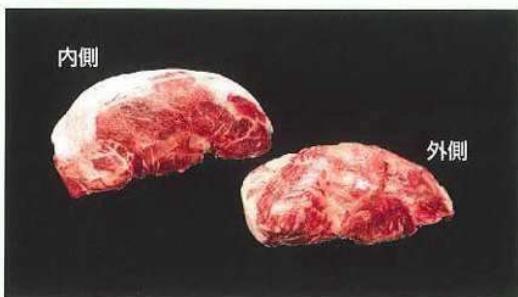
▶分割方法

「No.531ヒレA」と「No.532ヒレB」の分割は、「No.530ヒレ」を重量が等分になるようにヒレ先端から $1/3$ のところを目安に行う。

ヒレ先端側（らんいち側）がヒレA、ヒレ後端部（リブロース側）がヒレB。

分割・整形方法(牛肉編)

No.610 うちもも



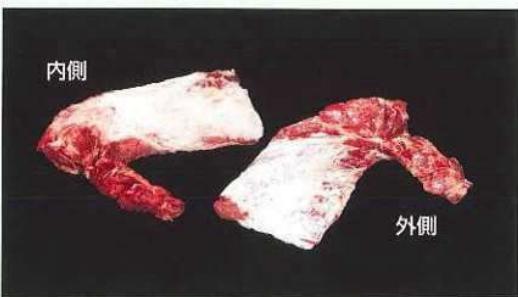
▶ 分割方法

「No.600骨付もも」を除骨し、縫工筋、半膜様筋の下側に沿って「No.610うちもも」を分割する。

▷ 整形方法及び整形上の留意点

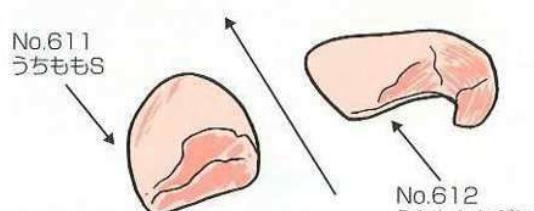
- 汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
- 寛骨内面の小肉は、「No.711小肉(トリミングミート)」に別パックする。

No.612 うちももかぶり



▷ 整形方法及び整形上の留意点

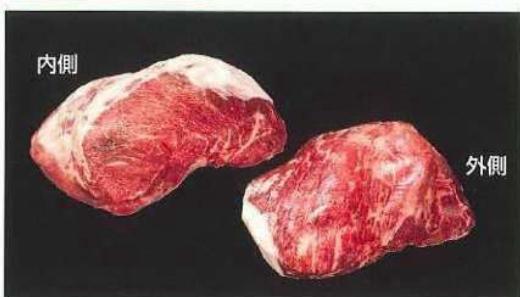
- 浅そ径リンパ節及び表面の筋・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。



▶ 分割方法

「No.610うちもも」の大もも上部から半膜様筋、内転筋、大腿薄筋の内側に沿って「No.611うちももS」と「No.612うちももかぶり」に分割する。

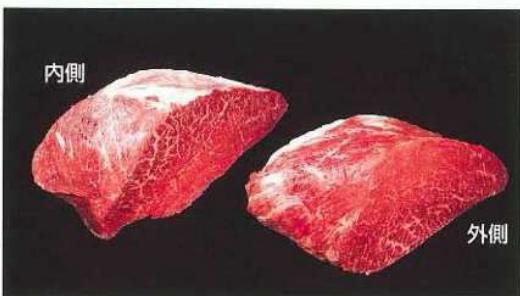
No.611 うちももS



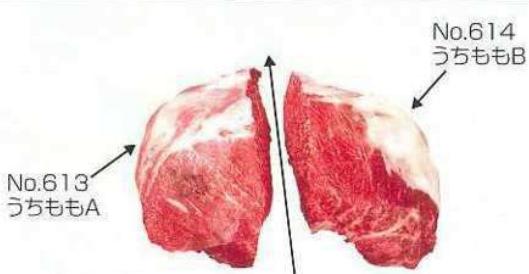
▷ 整形方法及び整形上の留意点

- うちももかぶりを分離したあとの筋を取り除き、脂肪を整形する。

No.613 うちももA



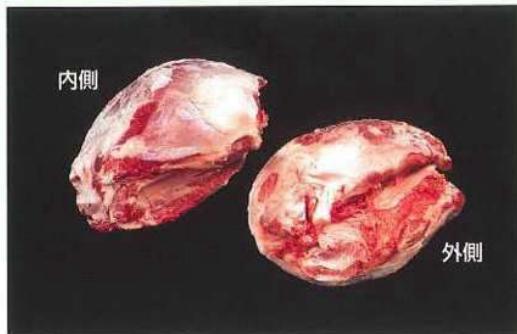
No.614 うちももB



▶ 分割方法

「No.611うちももS」を重量が等分になるように中心部から2分割する。
大もも側が「No.613うちももA」、中もも側が「No.614うちももB」。

No.620 しんたま

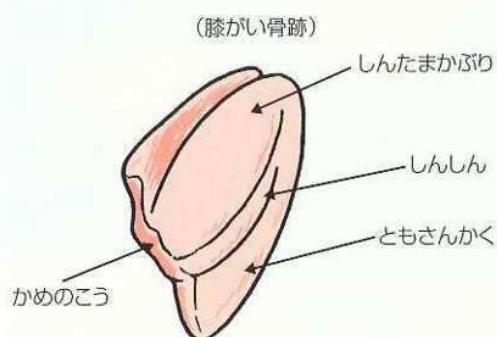


▶分割方法

「No.600骨付もも」を除骨し、「No.610うちもも」を分離した残りの部分を、大腿四頭筋と大腿二頭筋の筋膜に沿ってしんたま部分を分割する。

▷整形方法及び整形上の留意点

- 汚れ・血合い・リンパ節・変色部分及び大筋を取り除き、脂肪を整形する。
- 膝がい骨跡及びその周辺の靭帯を取り除く。
- 腸骨下リンパ節を取り除く。



No.621 しんたまS



▷整形方法及び整形上の留意点

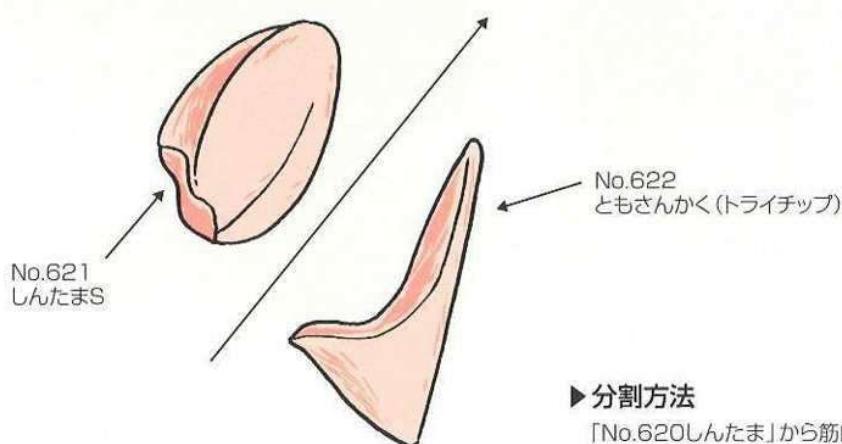
- 表面の大筋及び大腿骨跡の骨肌を取り除く。

No.622 ともさんかく(トライチップ)



▷整形方法及び整形上の留意点

- 表面の筋を取り除き、脂肪を整形する。



▶分割方法

「No.620しんたま」から筋肉に沿って「No.621しんたまS」と「No.622ともさんかく(トライチップ)」に分割する。

分割・整形方法(牛肉編)

No.630 らんいち



▶ 分割方法

大転子跡と半腱様筋(しきんぽう)の前端を結ぶ線で切断して、らんいちを分割する。

▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 汚れ・血合い・リンパ節・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
- 寛骨内面の小肉は、「No.711小肉(トリミングミート)」に別パックする。

No.631 らんぶ



▷ 整形方法及び整形上の留意点

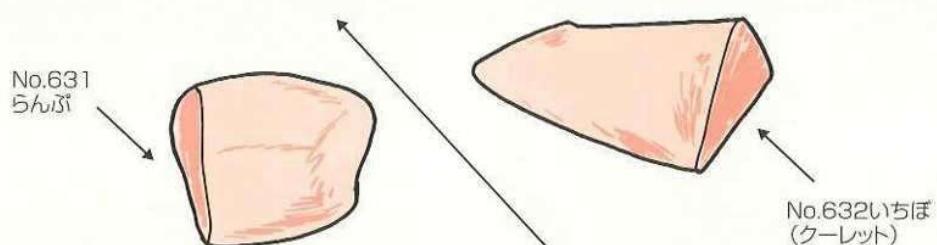
- いちばを分離した後の筋を取り除き、脂肪を整形する。
- めがね部の小肉は、「No.711小肉(トリミングミート)」に別パックする。

No.632 いちば(クーレット)



▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 表面の薄筋を取り除き、脂肪を整形する。
- 仙椎と尾椎の位置にある小肉は、「No.711小肉(トリミングミート)」に別パックする。

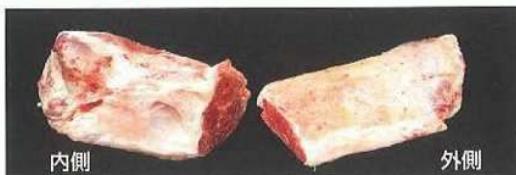


▶ 分割方法

「No.631らんぶ」と「No.632いちば(クーレット)」の分割は、らんじりから筋肉に沿ってらんぶ部分の脂肪をはがさないように行う。

寛骨内面の肉片を取り除いた後、骨盤脂肪(めがね脂)、仙椎と尾椎の外側に位置する脂肪を除去し、他の脂肪を整形する。

No.641 そともも(はばき付)



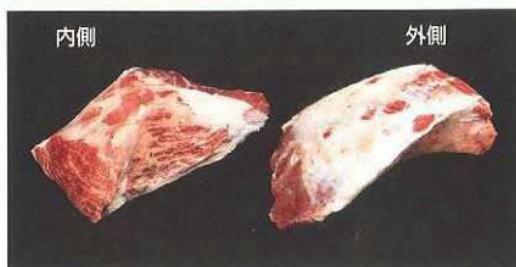
▶分割方法

大転子跡と半腱様筋(しきんぽう)の前端を結ぶ線で切斷してらんいち部分を切り離した後、大腿二頭筋と腓腹筋との筋膜に沿ってともすね部分を分割する。

▷整形方法及び整形上の留意点

- 汚れ・血合い・リンパ節・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
- 中心部の脂肪は、リンパ節とともにえぐるように除去して整形する。
- 腱すねは、赤肉のところまで取り除く。

No.642 そとももS

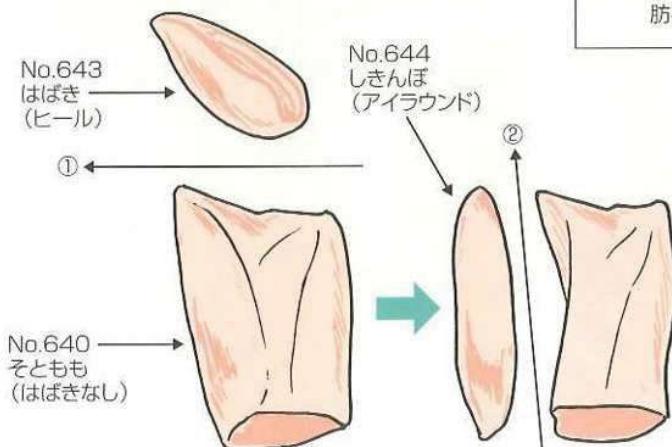


▶分割方法

「No.640そともも(はばきなし)」からしきんぽ(半腱様筋)部分を分割する。

▷整形方法及び整形上の留意点

- しきんぽを分離したあとの筋を取り除き、脂肪を整形する。



No.640 そともも(はばきなし)



▶分割方法

「No.641そともも(はばき付)」からはばき(腓腹筋)部分を分割する。

▷整形方法及び整形上の留意点

- はばきを分離したあとの筋を取り除き、脂肪を整形する。

No.643 はばき(ヒール)

▶分割方法

「No.641そともも(はばき付)」から切り離した腓腹筋部分。



▷整形方法及び整形上の留意点

- そとももと分離したあとの筋を取り除き、脂肪を整形する。
- せんぼん筋は取り除かない。

No.644 しきんぽ(アイラウンド)

▶分割方法

「No.640そともも(はばきなし)」から切り離した半腱様筋部分。



▷整形方法及び整形上の留意点

- そとももを分離したあとの筋を取り除き、表面脂肪を整形する。そとももSを分離したあとの表面脂肪を整形する。

▶分割方法

- ①「No.640そともも(はばきなし)」と「No.643はばき(ヒール)」の分割は、腓腹筋と半腱様筋・大腿二頭筋との筋膜に沿って行う。
- ②「No.642そとももS」と「No.644しきんぽ(アイラウンド)」の分割は、大腿二頭筋と半腱様筋との筋膜に沿って行う。

分割・整形方法(牛肉編)

No.650 ともずね(はばき付)



▶ 分割方法

そともも部分から分割の際、はばきをともすね側に付けて分割する。

▷ 整形方法及び整形上の留意点

○汚れ・血合い・変色部分・先端の腱筋を取り除き整形する。

No.651 ともすね(はばきなし)



▶ 分割方法

そともも部分から分割の際、はばきをそともも側に付けて分割する。

▷ 整形方法及び整形上の留意点

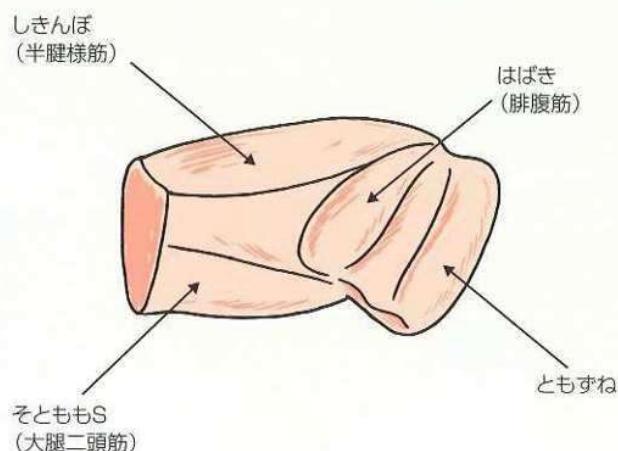
○汚れ・血合い・変色部分・先端の腱筋を取り除き整形する

No.652 ともすねS



▷ 整形方法及び整形上の留意点

○表面の筋を取り除き整形する。



No.711 小肉(トリミングミート)



端材処理のポイント

赤身比率によって使いわけること

1 端材の仕分けの要領

端材処理の第一歩は、赤身比率、大きさ及び厚みなどをみて仕分けすることである。

2 端材仕分けの目安

- ①比較的長くて大きい端材は、こま材とする。
- ②厚みのある端材は、角切り用とする。
- ③小さな端材は、ミンチ材とする。
- ④多少変色したものや骨はだは、ハンバーグ材とする。



3 こま材の処理要領

- ①脂肪の多い端材は、細く切る。
- ②薄切りを作るため、端材を先ず10cm以上の厚さにならないよう積み重ねる。
- ③②をラップして品名、日付等を記入し、凍結する。
- ④スライスする時は、肉の温度が-2~-3℃となるよう解凍する。
-2℃より温度を上げると鮮度の悪化を早め、ドリップが出たりするので注意が必要である。

II

コマーシャル規格の分割及び整形の方法

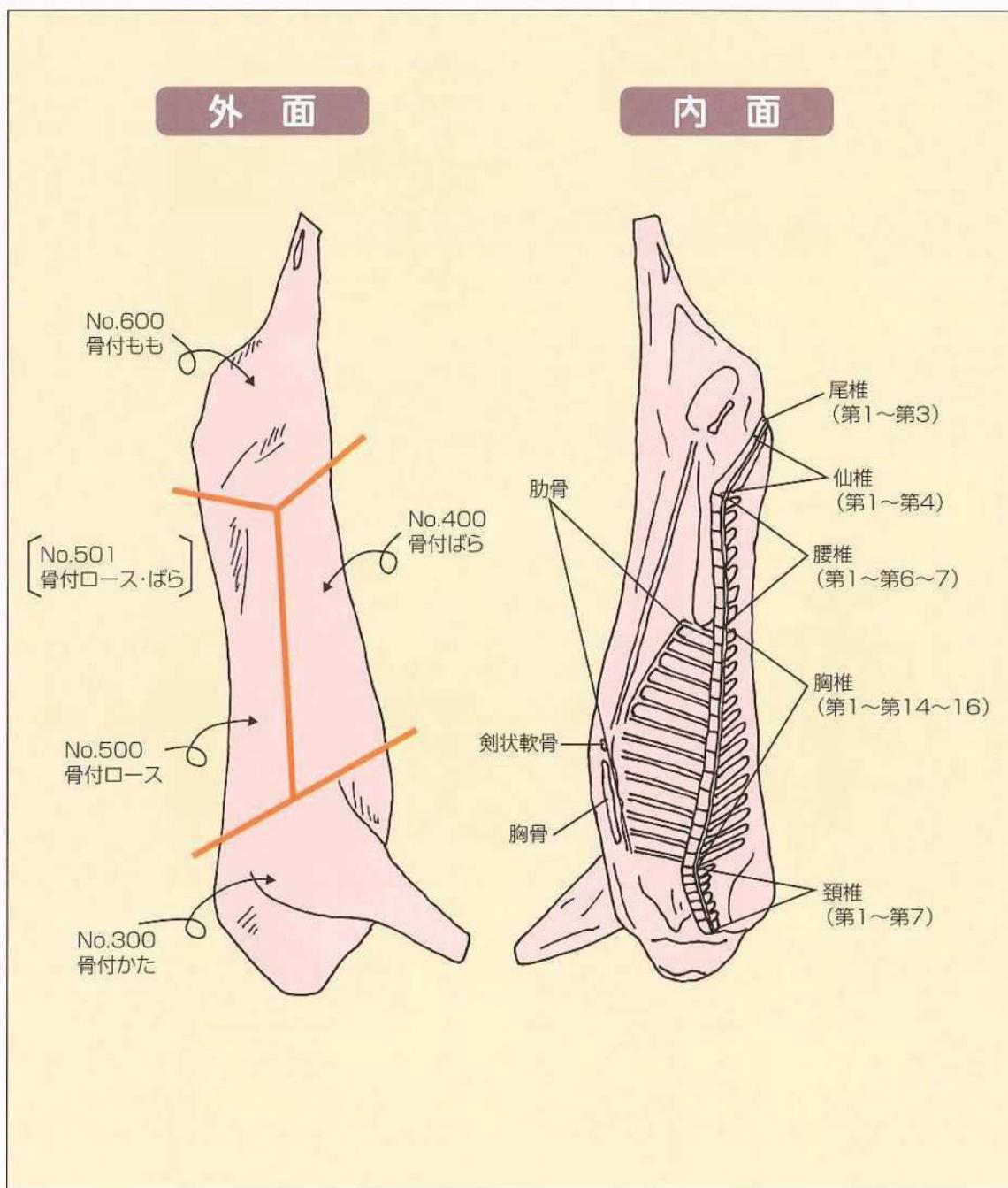
(豚肉編)

分割・整形方法(豚肉編)

No.200半丸枝肉から部分肉を生産する前段階で、

1 No.300骨付かたとNo.501骨付ロース・ばら及びNo.600骨付ももに分割する。

2 No.501骨付ロース・ばらは、No.500骨付ロースとNo.400骨付ばらに分割する。



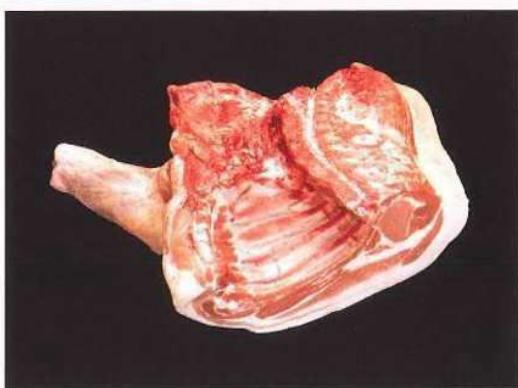
No.100 枝肉



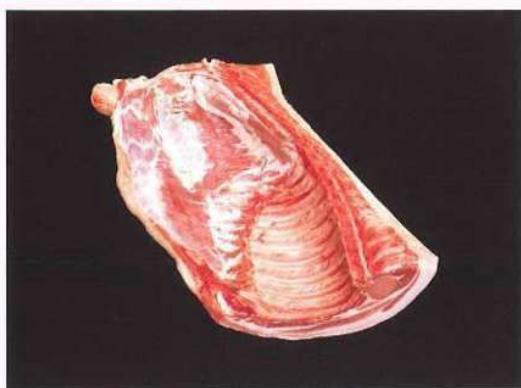
No.200 半丸枝肉



No.300 骨付かた



No.501 骨付ロース・ばら



▶分割方法

No.200半丸枝肉の第4～第5肋骨において第4肋骨に沿って切断する。

▶分割方法

恥骨の前下方において、ヒレを後端から最後腰椎の部分まで切り離し、後肢外側の大腿筋膜張筋(とも三角)の前縁に沿って腹直筋(ささ肉)を切り進み、仙椎と最後腰椎との結合部において背線とほぼ直角に切断する。

No.600 骨付もも

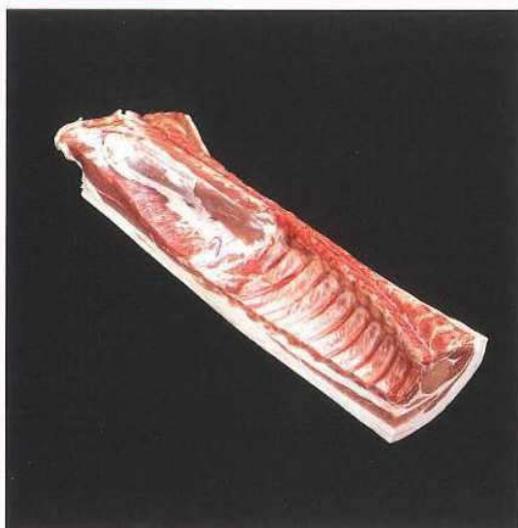


▶分割方法

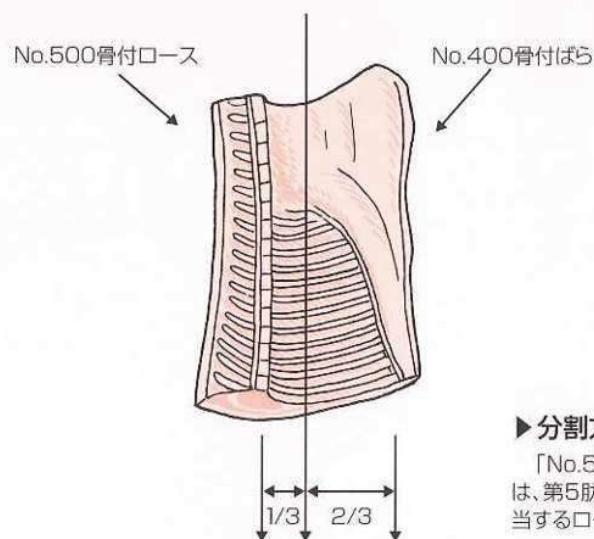
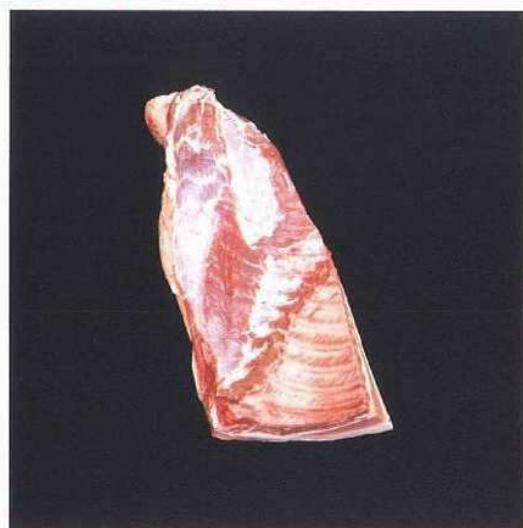
ロースとの切断面は、仙椎と最後腰椎の結合部で背線とほぼ直角に切断し、ばらとの切断面は、大腿筋膜張筋(とも三角)の前縁に沿って腹直筋(ささ肉)を切り進んだ面とする。

分割・整形方法(豚肉編)

No.500 骨付ロース



No.400 骨付ばら



▶ 分割方法

「No.500骨付ロース」と「No.400骨付ばら」の分割は、第5肋骨の長さ(肋軟骨は含まない)の3分の1に相当するロース側で、背線とほぼ平行に行う。

No.310 かた



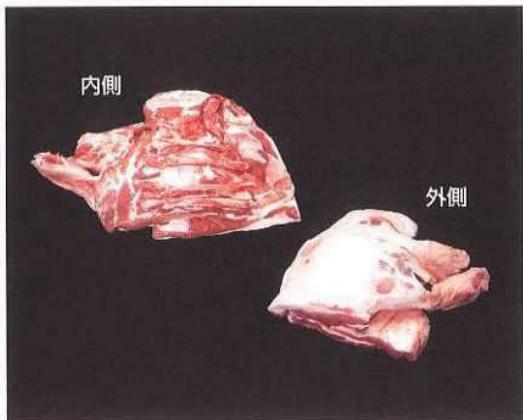
▶分割方法

「No.300骨付かた」から肩甲骨、上腕骨、手根骨、胸椎、頸椎、肋骨（肋軟骨を含む）及び胸骨を除骨する。

▷整形方法及び整形上の留意点

- 肋間筋に残る壁側胸膜（うすかわ）、胸椎、頸椎、肩甲骨跡周辺に残る軟骨、汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除く。
- 背脂肪を棘突起跡の筋肉面に沿って切り落とし、脂肪を整形する。
- 頸部（ジョール）の内面脂肪は、リンパ節とともに筋層まで取り除く。

No.320 うで



▶分割方法

「No.310かた」から、肩関節直上部で背線と平行に切り開き、肩甲骨上端部で背線と平行に切断して「No.320うで」を分割する。

▷整形方法及び整形上の留意点

- かたロースを分割したあとの表面の脂肪をなだらかに整形する。
- リンパ節及び付着するうすかわを取り除く。

No.330 かたロース

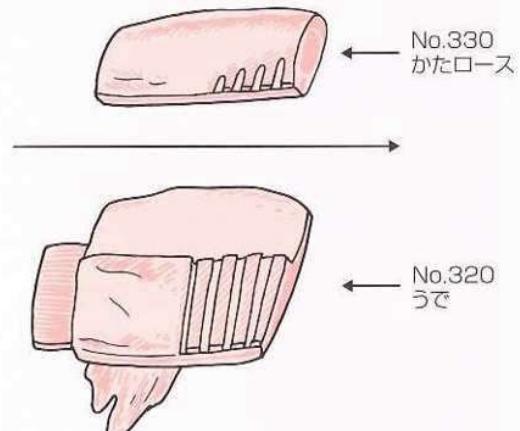


▶分割方法

「No.310かた」から、肩関節直上部で背線と平行に切り開き、肩甲骨上端部で背線と平行に切断して「No.330かたロース」を分割する。

▷整形方法及び整形上の留意点

- うでと分割したあとの表面の脂肪を整形する。
- かたロースの先端は、かた切断面と平行になるように切り落として整形する。



分割・整形方法(豚肉編)

No.321 うでS

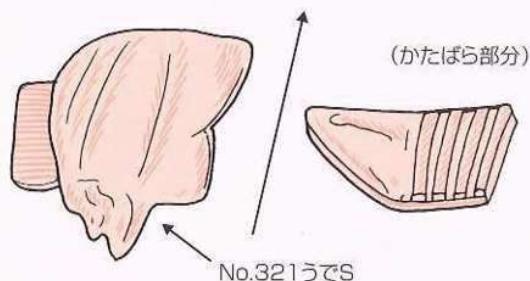


▶分割方法

「No.320うで」からかたばら部分を分割する。

▷整形方法及び整形上の留意点

○かたばらを分割したあとの表面の脂肪を整形する。



▶分割方法

「No.311かたS」から「No.330かたロース」を分割する。

▷整形方法及び整形上の留意点

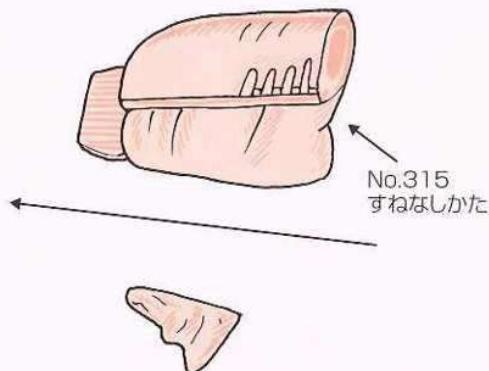
○かたロースを分割したあとの表面の脂肪を整形する。

No.313 まえずね



▶分割方法

「No.311かたS」からにのうでを含むすね部分を分割する。



▶分割方法

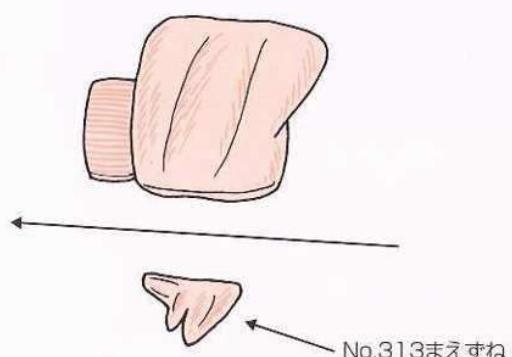
「No.321うでS」からにのうでを含むすね部分を分割する。

No.325 すねなしうで

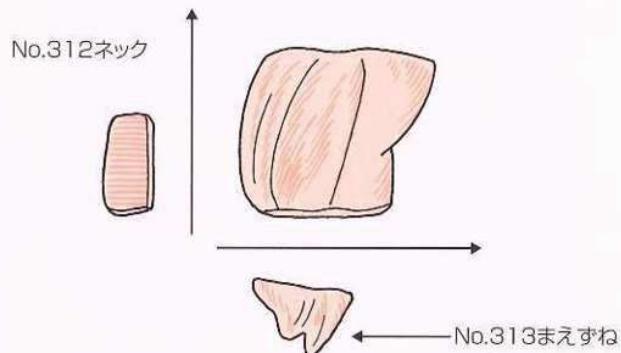


▶分割方法

「No.321うでS」から「No.313まえずね」を分割する。



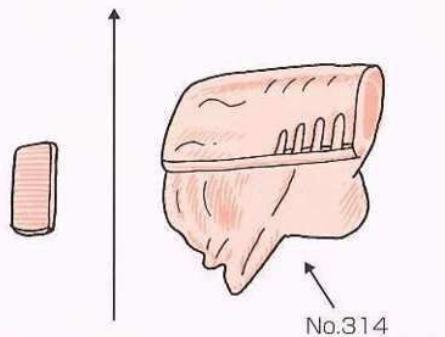
No.326 ネック・すねなしうで



▶分割方法

「No.321うでS」から「No.312ネック」と「No.313まえずね」を分割する。

No.312 ネック



▶分割方法

「No.311かたS」からネック部分を分割する。

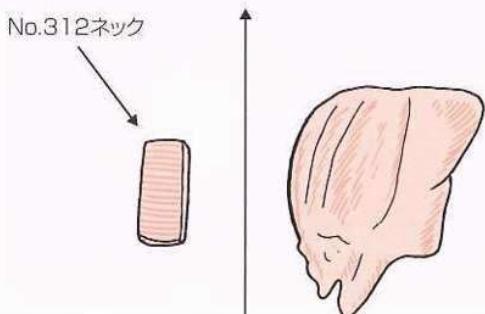
▶分割方法

「No.321うでS」からネック部分を分割する。

▶分割方法

「No.325すねなしうで」からネック部分を分割する。

No.324 ネックなしうで

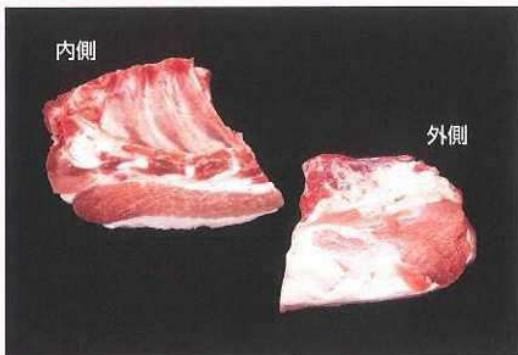


▶分割方法

「No.321うでS」から「No.312ネック」を分割する。

分割・整形方法(豚肉編)

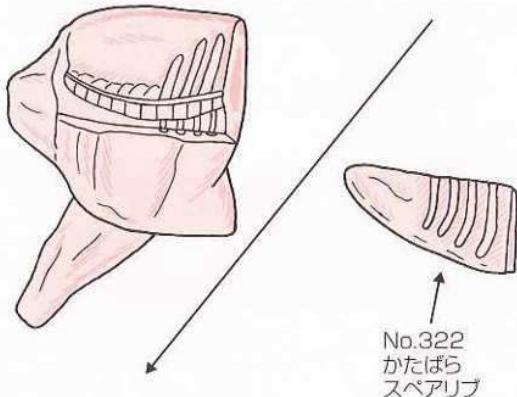
No.322 かたばらスペアリブ



▶分割方法

「No.300骨付かた」の第4肋骨の3分の1に相当する背線側のところから背線にほぼ平行に手のひ等で第1～4肋骨部分を切断し、肩甲骨上端部まで切り開き分割する。

除骨して整形する→No.311かたS



▷整形方法及び整形上の留意点

- 汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除く。

No.311 かたS



▶分割方法

「No.300骨付かた」から「No.322かたばらスペアリブ」を分離し、除骨する。

▷整形方法及び整形上の留意点

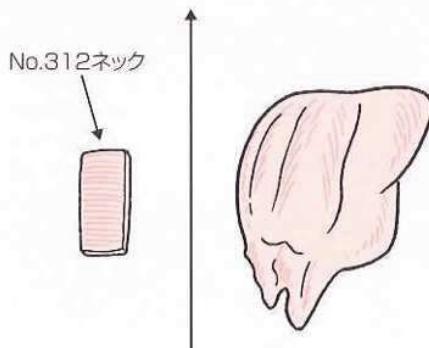
- 軟骨・汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。

No.314 ネックなしかた

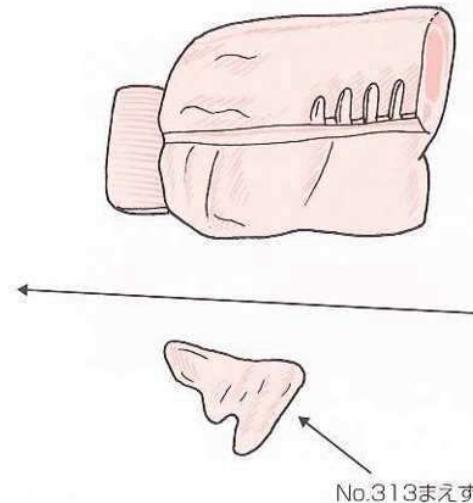


▶分割方法

「No.311かたS」から「No.312ネック」を分割する。



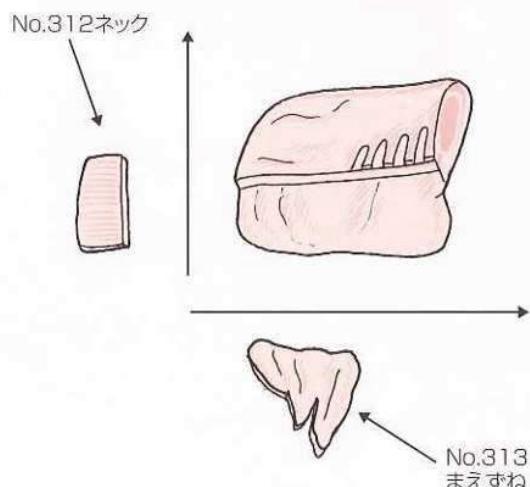
No.315 すねなしかた



▶分割方法

「No.311かたS」から「No.313まえずね」を分割する。

No.316 ネック・すねなしかた



▶分割方法

「No.311かたS」から「No.312ネック」及び「No.313まえずね」を分割する。

No.410 ばら



▶分割方法

「No.501骨付ロース・ばら」から「No.530ヒレ」を分離し、横隔膜の体壁付着部を取り除き、胸椎、腰椎、剣状軟骨を含む胸骨を除骨したあと、第5肋骨の長さ（肋軟骨は含まない）の3分の1に相当するところで背線とほぼ平行に切断して分割する。

▷整形方法及び整形上の留意点

○軟骨・汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き脂肪を整形する。

分割・整形方法(豚肉編)

No.411 ともばらスペアリブ



▷ 整形方法及び整形上の留意点

○汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。

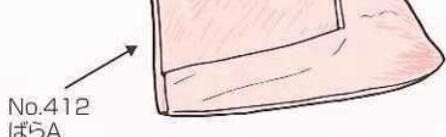
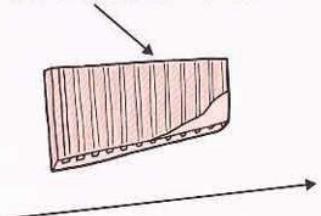
No.412 ばらA



▷ 整形方法及び整形上の留意点

○軟骨・汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。

No.411ともばらスペアリブ



No.520 ロース

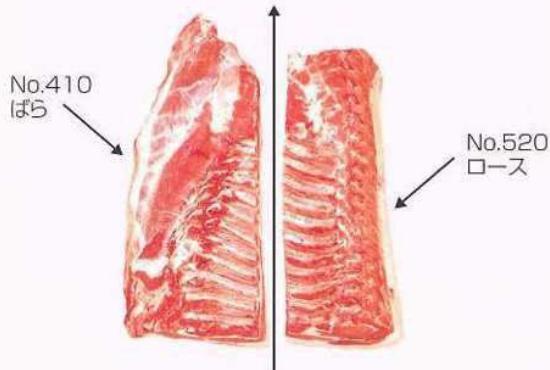


▷ 分割方法

「No.501骨付ロース・ばら」から「No.530ヒレ」を分離し、横隔膜の体壁付着部を取り除き、胸椎、腰椎、剣状軟骨を含む胸骨を除骨したあと、第5肋骨の長さ（肋軟骨は含まない）の3分の1に相当するところで背線とほぼ平行に切断して分割する。

▷ 整形方法及び整形上の留意点

○軟骨・汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。



▷ 分割方法

「No.501骨付ロース・ばら」から「No.530ヒレ」を分離したあと除骨し、第5肋骨の長さ（肋軟骨は含まない）の3分の1に相当するところで背線とほぼ平行に切断する。

▷ 分割方法

「No.411ともばらスペアリブ」と「No.412ばらA」の分割は、肋骨と肋軟骨を分離し、肋骨に沿って2層分をはがすようにして行う。

No.530 ヒレ



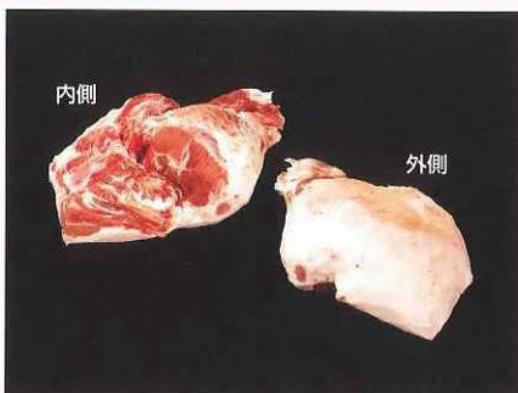
▶分割方法

「No.500骨付ロース」からヒレを骨に沿って切り離す。

▷整形方法及び整形上の留意点

○汚れ・血合い・血管・変色部分及び表面脂肪はすべて取り除き、大腰筋と小腰筋の間にある腱は、形状を損なわない程度に整形する。

No.610 もも



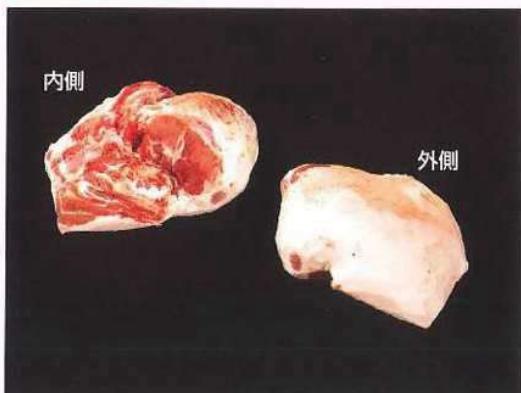
▶分割方法

「No.600骨付もも」から、寛骨、大腿骨、膝蓋骨、下腿骨、足根骨、仙椎及び尾椎を除骨する。

▷整形方法及び整形上の留意点

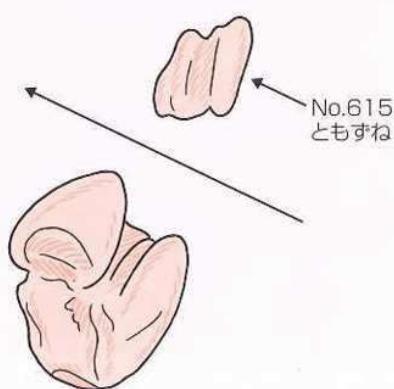
○汚れ・血合い・血管・変色部分及び寛骨内面の小肉(めがね部の小肉)、ともすねに付着する韌帯を取り除き、脂肪は筋肉面に沿って切り落とし、表面脂肪を整形する。

No.611 すねなしもも



▶分割方法

「No.610もも」から「No.615ともすね」を分割する。



No.612 うちもも

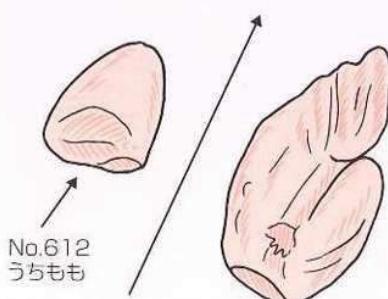


▶分割方法

「No.610もも」からうちもも部分を分割する。

▷整形方法及び整形上の留意点

○分離面及び表面の脂肪を整形する。



分割・整形方法(豚肉編)

No.613 しんたま



▶分割方法

「No.610もも」からしんたま部分を分割する。

▷整形方法及び整形上の留意点

○分離面及び表面の脂肪を整形する。

No.614 そともも(そともも・らんぶ)

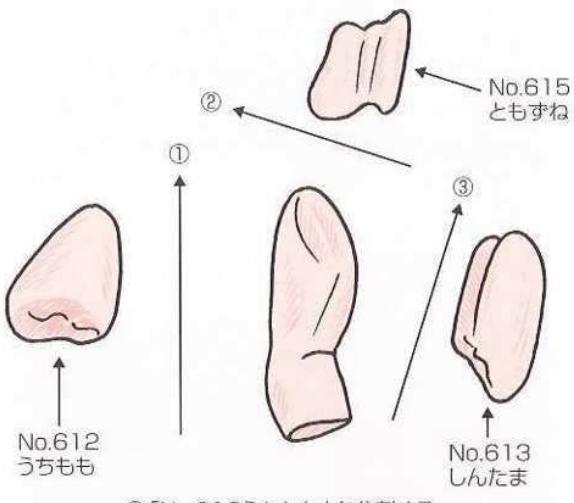


▶分割方法

「No.610もも」からそともも・らんぶ部分を分割する。

▷整形方法及び整形上の留意点

○分離面及び表面の脂肪を整形する。



No.615 ともずね

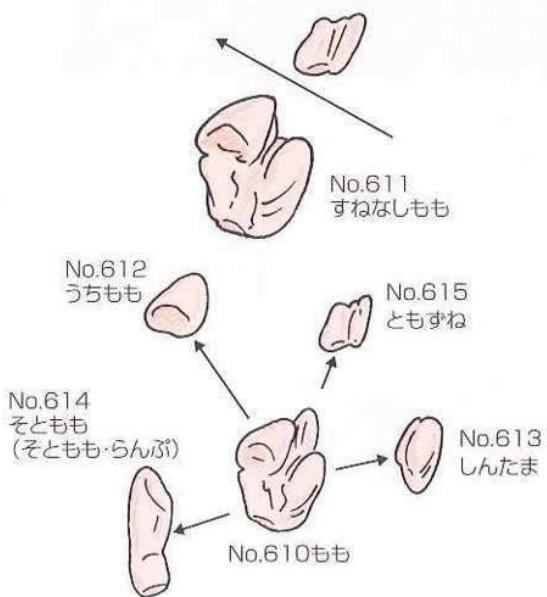


▶分割方法

「No.610もも」から「No.611すねなしもも」を分割する。

▷整形方法及び整形上の留意点

○分離面及び表面の脂肪を整形する。



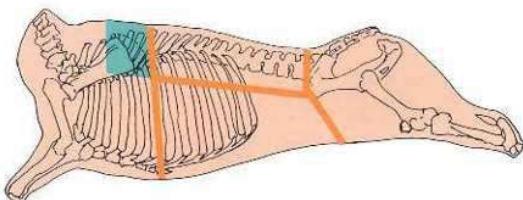
参考資料

1 コマーシャル規格部分肉を使った 商品づくりのポイント

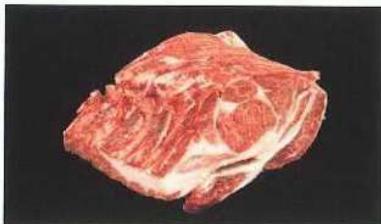
(1) 牛 肉 編

商品づくりのポイント (牛肉編)

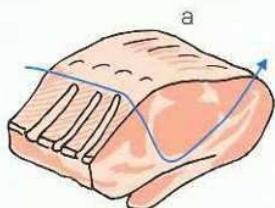
No.324かたロースB



No.324かたロースB



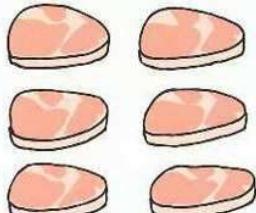
かたロース芯を分割する。



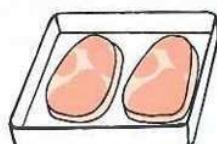
a かたロース芯



繊維に対し直角に15~20mmの厚さにカットする。



〈牛かたロースステーキ用〉



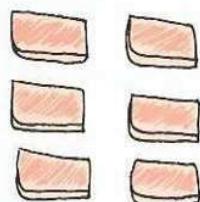
かたロース助間筋とかたロースラップに分割する。



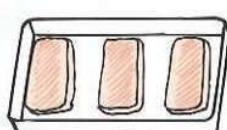
c かたロースラップ



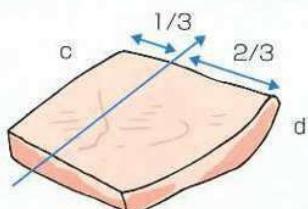
繊維に対し斜めに10mmの厚さにそぎ切りする。



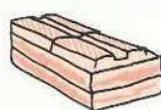
〈牛かたロースバーベキュー用〉



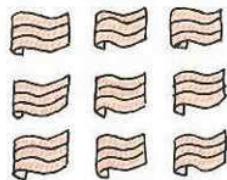
かたロースラップを2分割する。



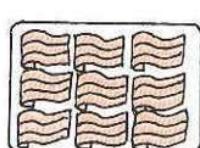
b かたロース助間筋
d かたロースラップ



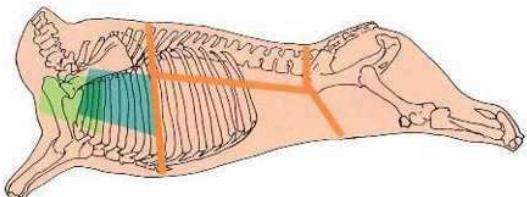
サクを重ねて、2~3mm厚さにサイドを折りながらスライスする。



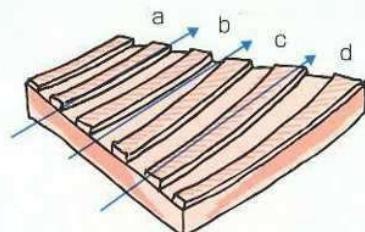
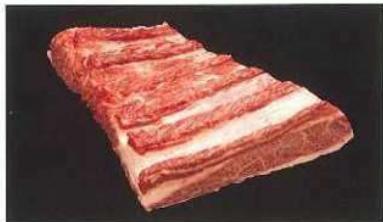
〈牛かたロース切り落とし炒め物用〉



No.331かたばらA(三角ばら)
No.333かたばらC

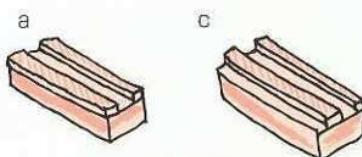


No.331 かたばらA(三角ばら)

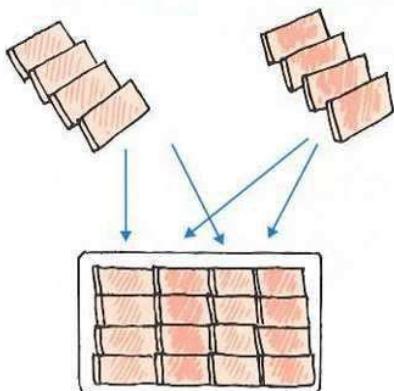


裏面の筋を取り除き、図のように4分割する。

a, c
b, d
の組み合せで商品化する。

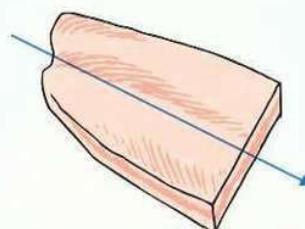
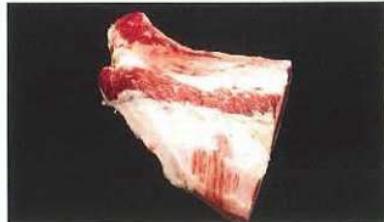


a,c共に5mmの厚さにカットし、交互に盛り付ける。

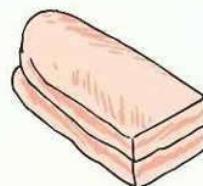


(b,dも同様に商品化する。)

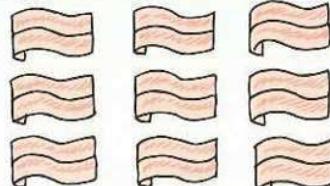
No.333かたばらC



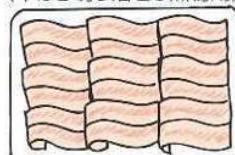
2分割する。



サクを重ねて2~3mmの厚さにサイドを折りながらスライスする。



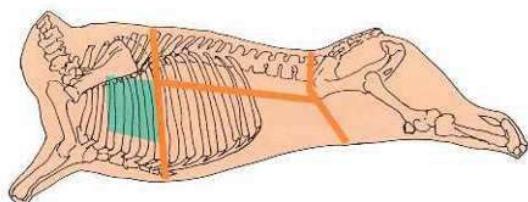
〈牛ばら切り落とし煮物用〉



商品づくりのポイント

(牛肉編)

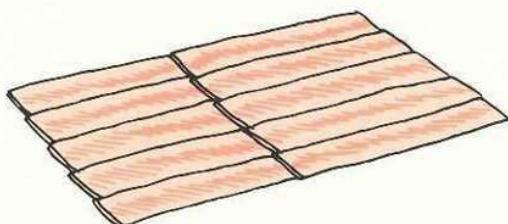
No.334かたばら口



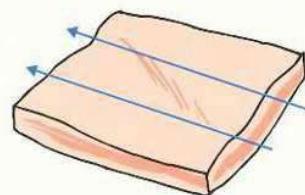
No.334かたばら口



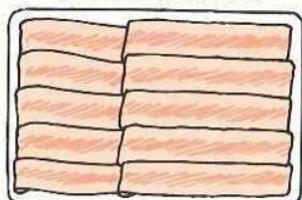
1~2mmの厚さにスライスする。



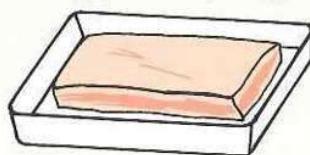
3分割する。



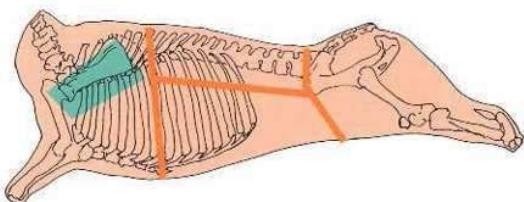
〈牛ばらしゃぶしゃぶ用〉



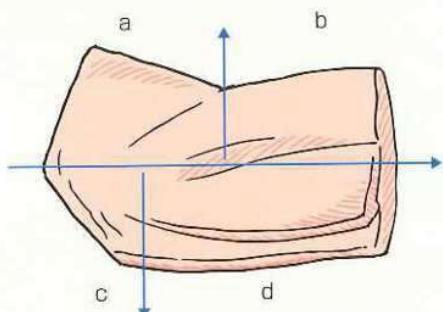
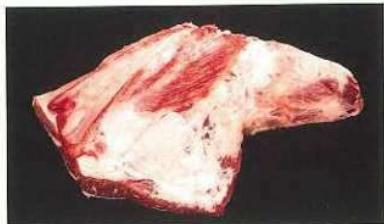
〈牛ばらバーベキュー用〉



No.341かたS



No.341かたS

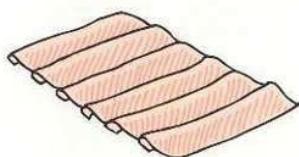


表面、内面の筋を取り除き、図のように4分割する。

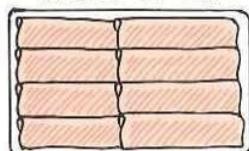
- a かたさんかく
- b こさんかく
- c みすじのあたま
- d ①ほんみすじ
②うわみすじ



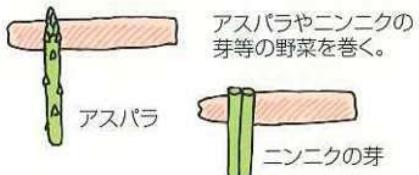
2~3mmの厚さでスライスする。



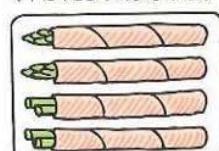
〈牛かたすきやき用〉



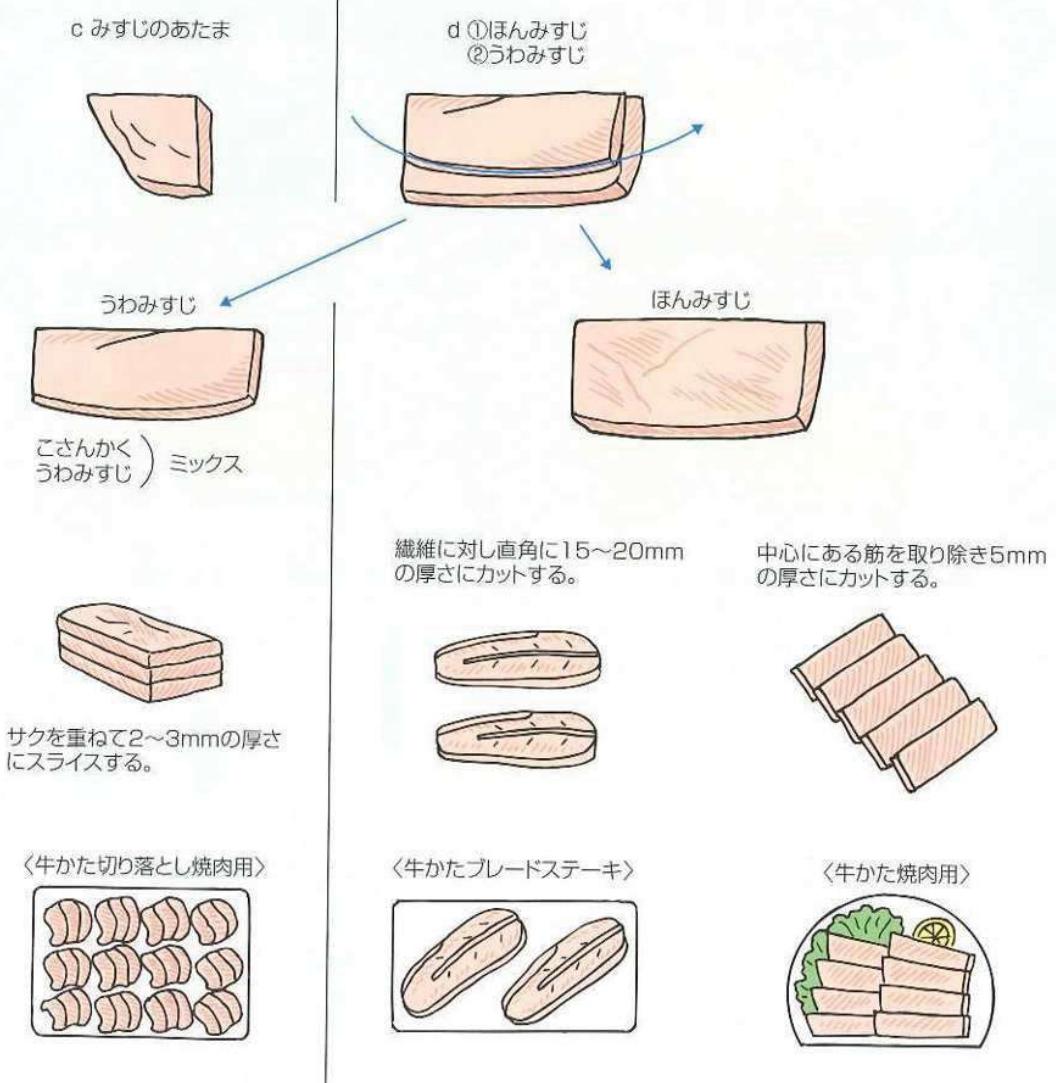
3mmの厚さでスライスする。



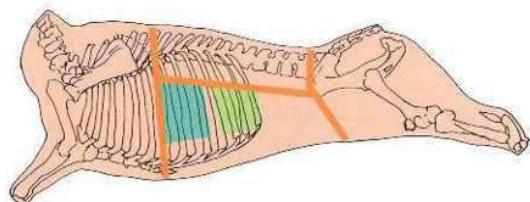
〈牛かたうす切り野菜巻〉



商品づくりのポイント (牛肉編)



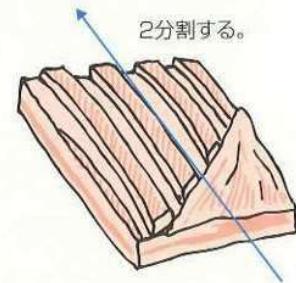
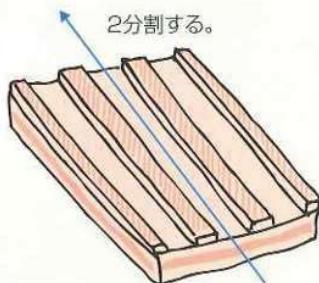
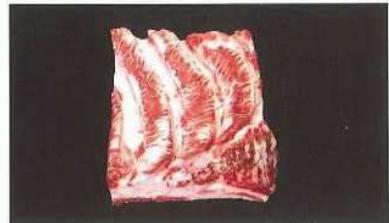
No.421ともばらA
No.422ともばらB



No.421ともばらA



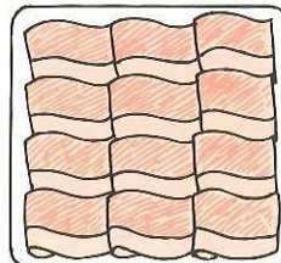
No.422ともばらB



ともばらのサクの大きさに合わせて、赤身系部位(かた系・もも系)のサクを重ねてスライスする。

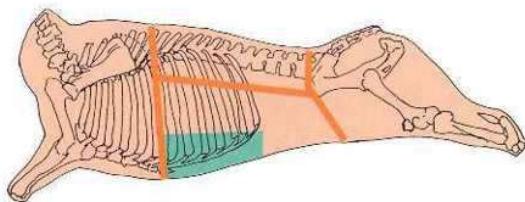


〈牛かた・もも・ばらすきやき用〉



商品づくりのポイント (牛肉編)

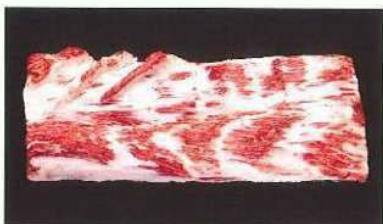
No.431ともばらC
No.432ともばらD



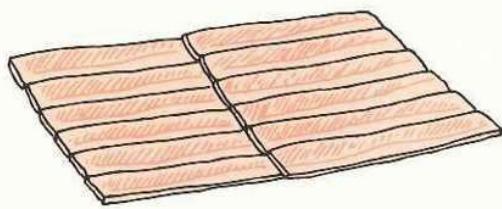
No.431ともばらC



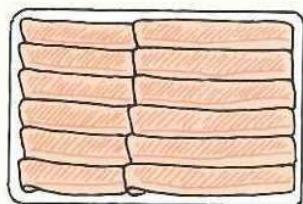
No.432ともばらD



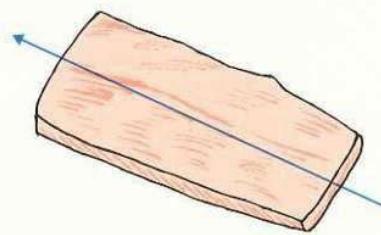
3~4mmの厚さにスライスする。



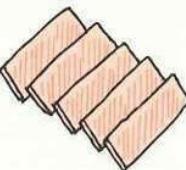
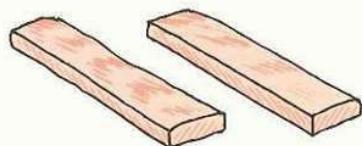
〈牛ばらうす切焼肉用〉



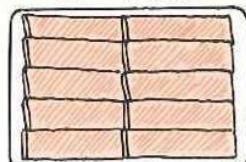
図のように2分割する。



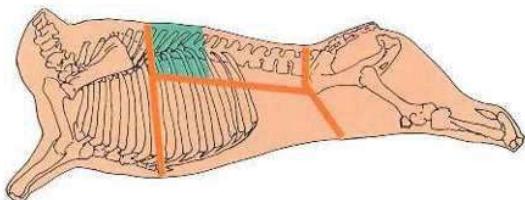
サクを5mmの厚さにカットする。



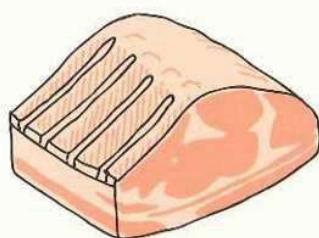
〈牛ばら焼肉用〉



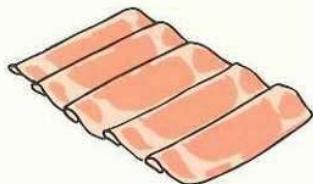
No.511リブロースS



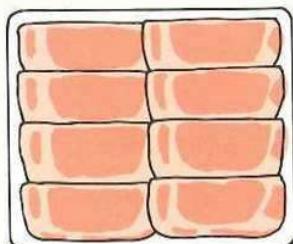
No.511リブロースS



2~3mmの厚さにスライスする。



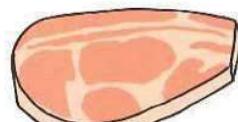
〈牛リブロースすきやき用〉



〈ステーキバリエーションづくり〉

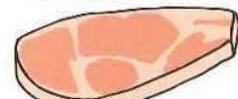
～リブロースからとれる代表的なステーキ～

リブ・ステーキ



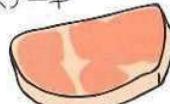
(リブロースをフルカットした状態のもの)

スペンサー・ステーキ



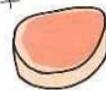
(かぶりを除去した状態で切ったもの)

デルモニコ・ステーキ



(スペンサー・ステーキのバラ足をカットしたもの)

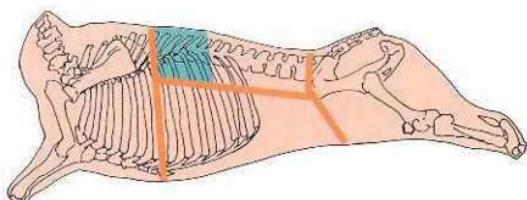
リブ・アイ・ステーキ



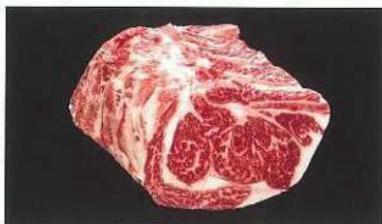
(ロース芯だけに整形したもの)

商品づくりのポイント (牛肉編)

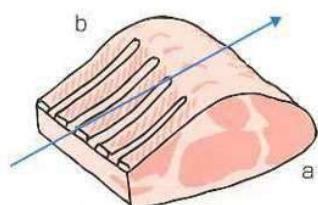
No.512リブロース芯
(リブアイロール)



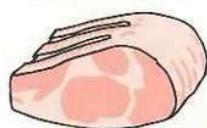
No.512リブロース芯(リブアイロール)



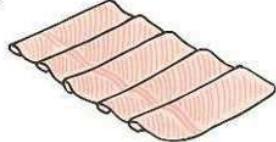
ラージエンド側(a)とスモールエンド側(b)に分割する。



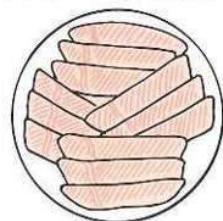
a ラージエンド側



ラージエンド側を2~3mmの厚さにスライスする。



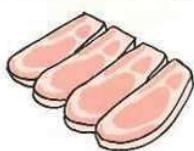
〈牛リブロースすきやき用〉



b スモールエンド側

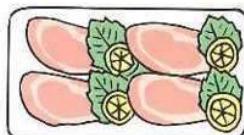


スモールエンド側を5~7mmの厚さにスライスする。

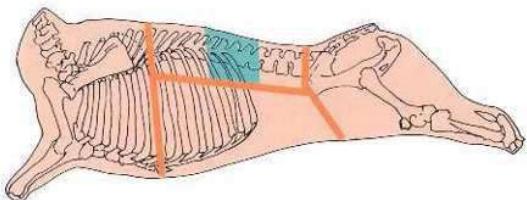


レモンのスライス、大葉をはさんで盛り付けると和風ステーキになる。

〈牛リブロース和風レモンステーキ用〉



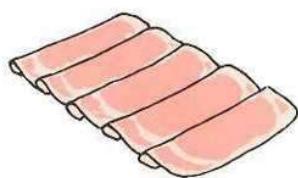
No.522サーロインA



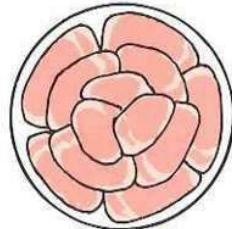
No.522サーロインA



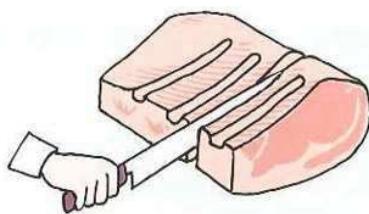
1~2mmの厚さにスライスする。



〈牛サーロインしゃぶしゃぶ用〉



50mmの厚さにカットする。

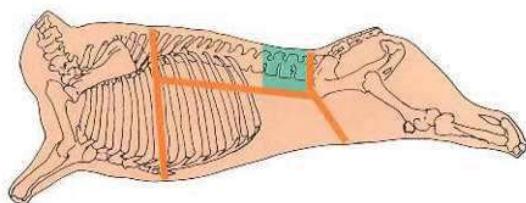


〈牛サーロインロースト用ブロック〉



商品づくりのポイント (牛肉編)

No.523サーロインB

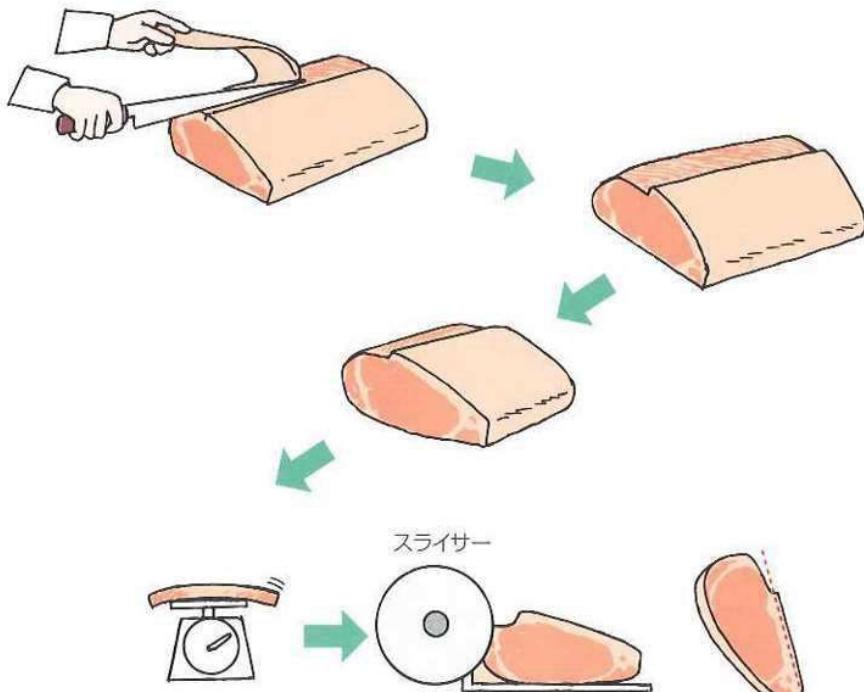


No.523サーロインB

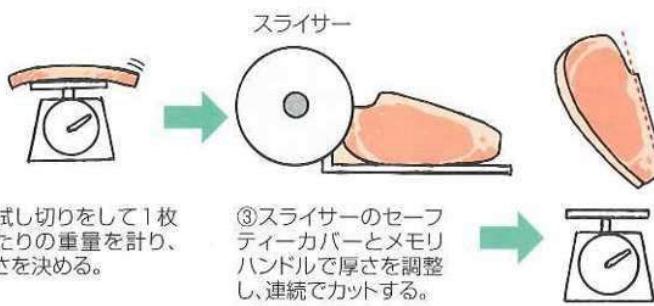


ポーションカットの考え方

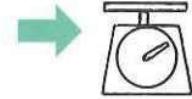
①背脂肪とその内側の大筋を5cm幅で取り除く。



②試し切りをして1枚当たりの重量を計り、厚さを決める。

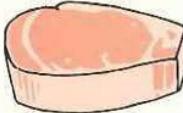
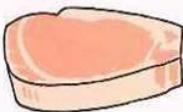
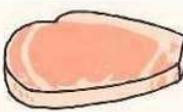
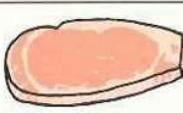
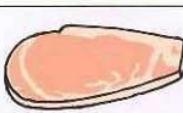


③スライサーのセーフティーカバーとメモリハンドルで厚さを調整し、連続でカットする。



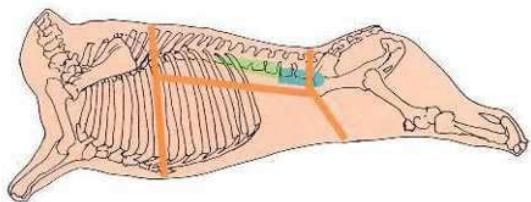
④背脂肪の整形で量目を調整し、定量にする。

サーロインからのメニュー(バリエーション)

カット名	イラスト	厚さ	料理用途
エキストラカット		50mm以上	ロースト用ブロック
シックカット		30~40mm	ニューヨークステーキ ファミリーステーキ
レギュラーカット		25mm	ステーキ
シンカット		15mm	ミニッツステーキ ソテー・カツ
シン・エキストラカット		7~10mm	薄切りステーキ 照焼 カツ
ウェハーカット		5mm	しょうが焼 焼肉
スライスカット		1~3mm	すきやき しゃぶしゃぶ

商品づくりのポイント (牛肉編)

No.531ヒレA
No.532ヒレB

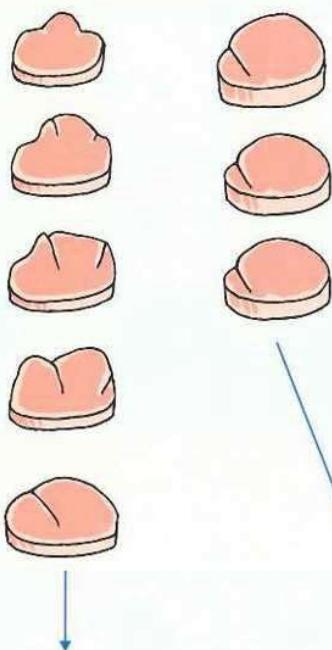


No.531ヒレA

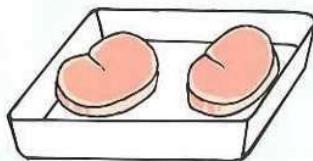


先端部は、25mm厚
(レギュラーカット)
のステーキをとる。

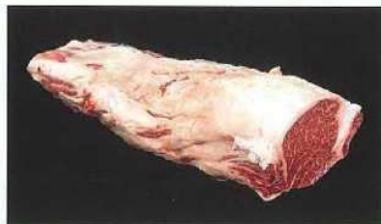
中央部は、30～
40mm厚(シックカット)
のステーキをと
る。



〈牛ヒレトルネードステーキ〉

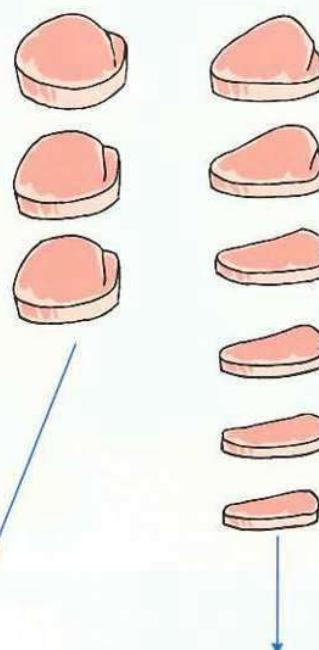


No.532ヒレB

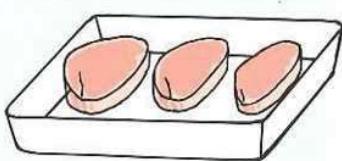
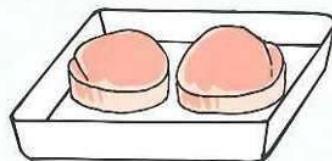


中央部は、30～
40mm厚(シックカット)
のステーキをと
る。

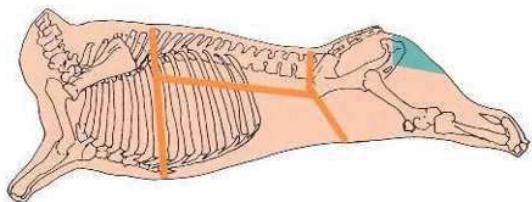
後端部は、15mm厚
(シンカット)のステ
ーキをとる。



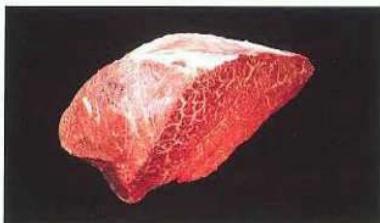
〈牛ヒレシャトーブリアンステーキ〉



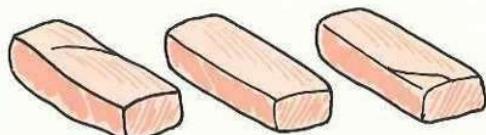
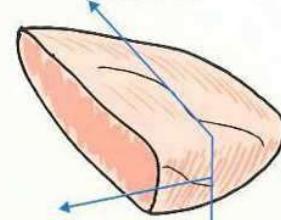
No.613うちももA



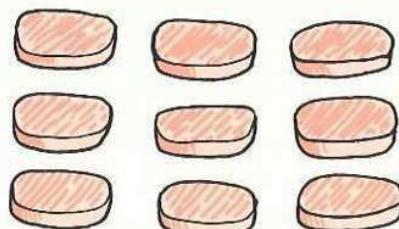
No.613うちももA



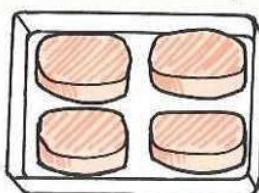
3分割する。



繊維に対し直角に20~25mmの厚さにカットする。

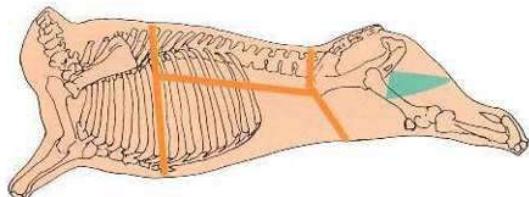


〈牛ももミニステーキ〉



商品づくりのポイント (牛肉編)

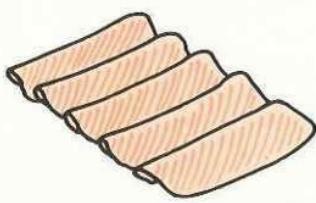
No.614うちももB



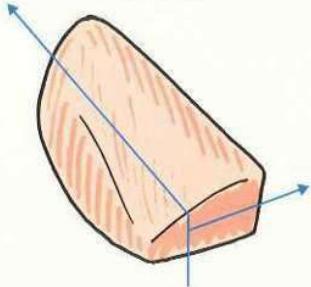
No.614うちももB



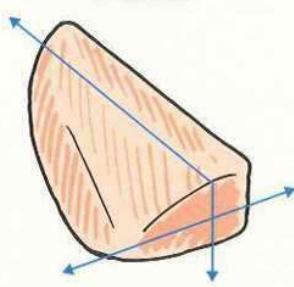
1~2mmの厚さにスライスする。



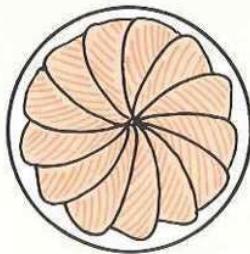
3分割する。



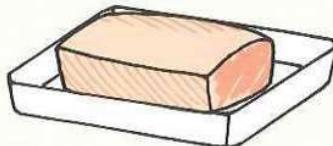
4分割する。



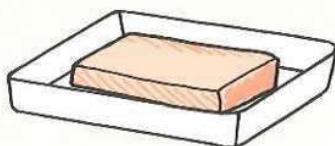
〈牛ももしやぶしやぶ用〉



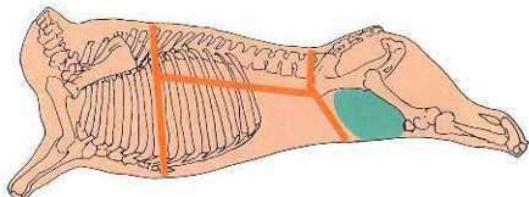
〈牛ももロースト用ブロック〉



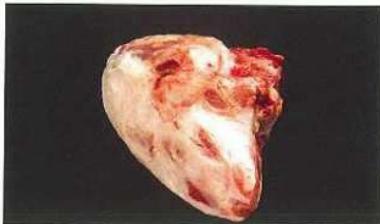
〈牛もも焼肉用ブロック〉



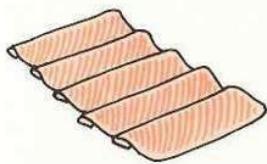
No.621しんたまS



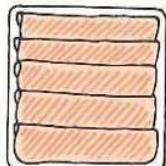
No.621しんたまS



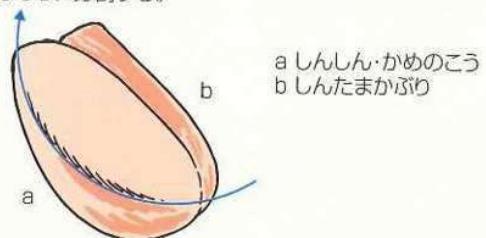
2~3mmの厚さにスライスする。



〈牛ももうす切り煮物・炒め物用〉



しんしん・かめのこうとしんたまかぶりに分割する。

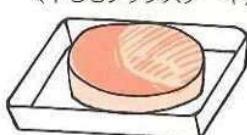


a しんしん・かめのこう



繊維に対し直角に25~30mmの厚さにカットする。

〈牛ももチップステーキ〉

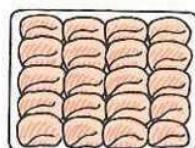


b しんたまかぶり



2~3mmの厚さにスライスする。

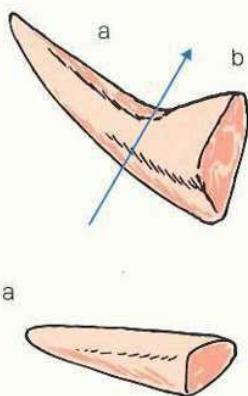
〈牛もも切り落とし煮物用〉



商品づくりのポイント (牛肉編)

No.622ともさんかく
(トライチップ)

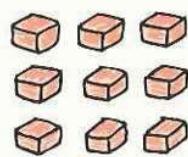
No.622ともさんかく(トライチップ)



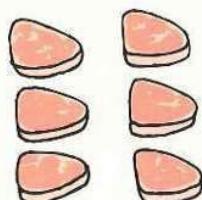
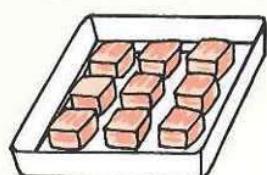
2cm角にカットする。



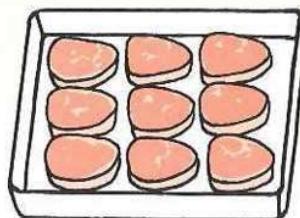
繊維に対し直角に15mmの厚さにカットする。



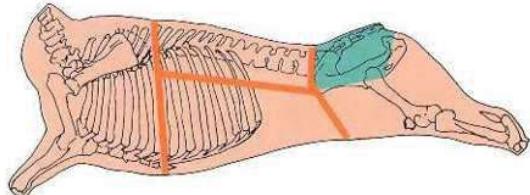
〈牛もも角切りカレー用〉



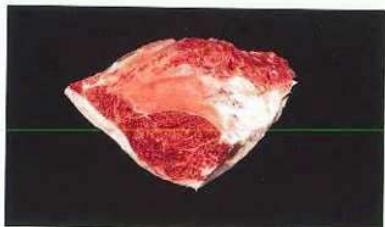
〈牛ももミニツツステーキ〉



No.631らんぶ

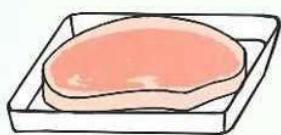


No.631らんぶ

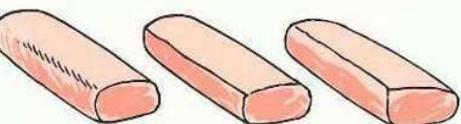
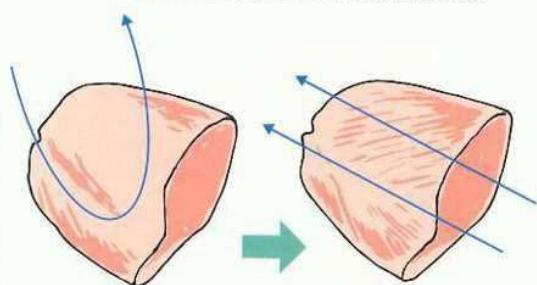


繊維に対し直角に30~40mmにカットする。

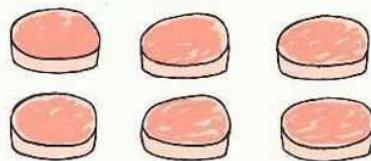
〈牛らんぶファミリーステーキ〉



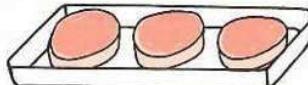
らんぶかぶりを分離し、3分割(等分)する。



繊維に対し直角に30mmの厚さにカットする。



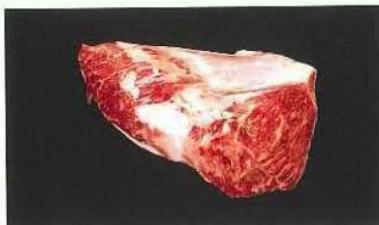
〈牛らんぶ厚切りミニステーキ〉



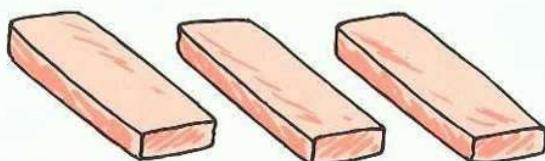
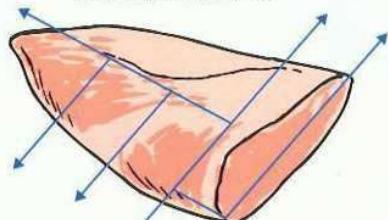
商品づくりのポイント (牛肉編)

No.632いちば
(クーレット)

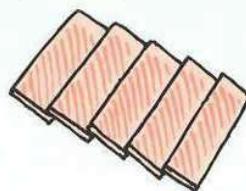
No.632いちば(クーレット)



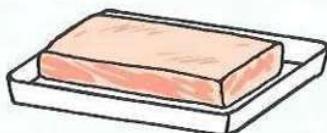
図のように6分割する。



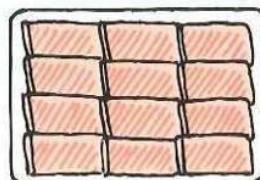
サクを5mmの厚さにカットする。



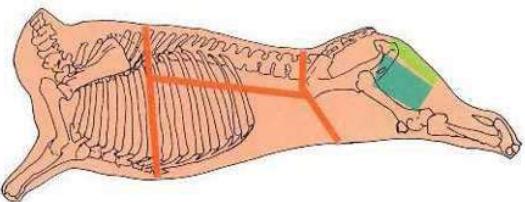
〈牛らんぶ焼肉用ブロック〉



〈牛らんぶ焼肉用〉



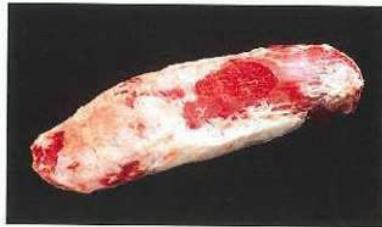
No.642そとももS
No.644しきんぼ(アイラウンド)



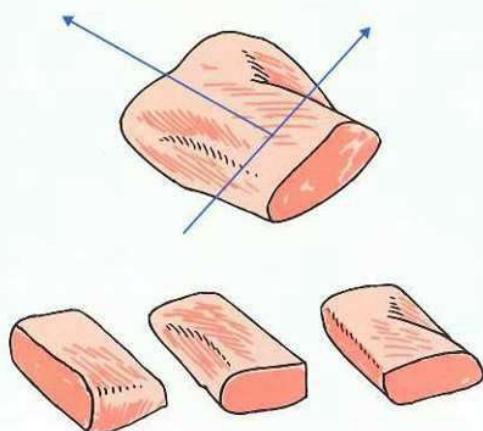
No.642そとももS



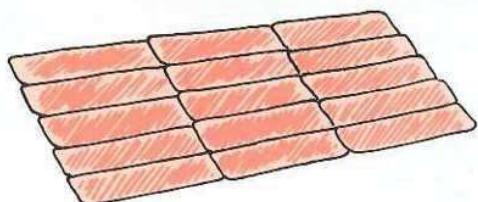
No.644しきんぼ(アイラウンド)



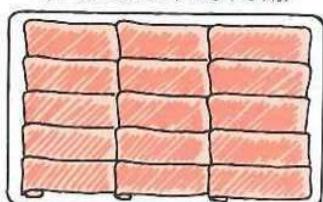
図のように3分割する。



サクを1~2mmの厚さにスライスする。

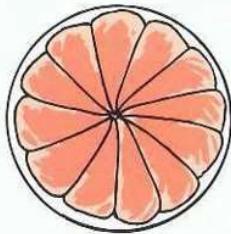


〈牛そとももしやぶしやぶ用〉



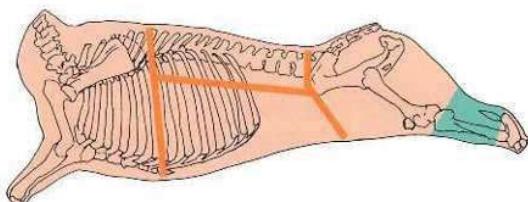
1~2mmの厚さにスライスする。

〈牛そとももしやぶしやぶ用〉

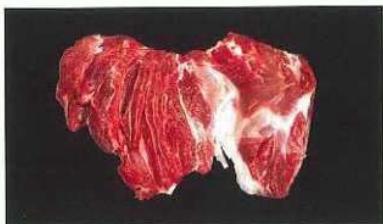


商品づくりのポイント (牛肉編)

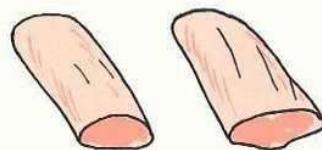
No.652ともすねS



No.652ともすねS

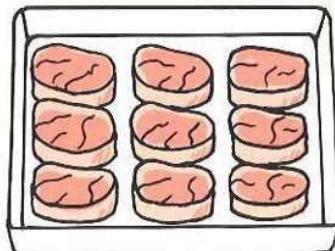


2分割する。



繊維に対し直角に20mmにカットする。

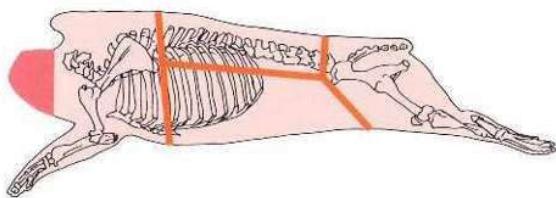
〈牛すねシチュー用〉



(2) 豚肉編

商品づくりのポイント (豚肉編)

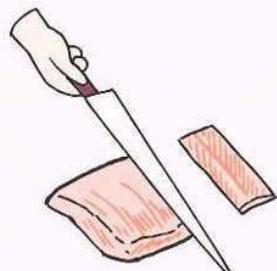
No.312ネック



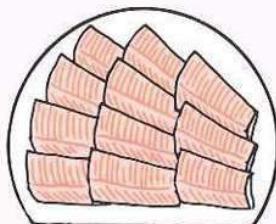
No.312ネック



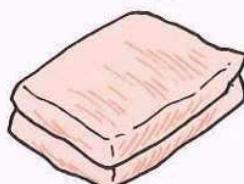
5mmの厚さにそぎ切りする。



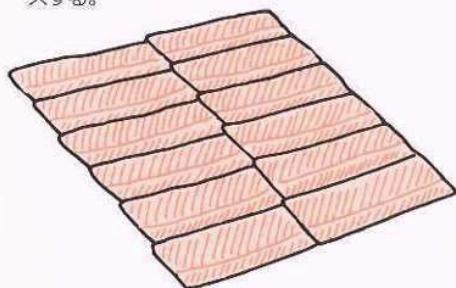
〈豚かたトントロ焼肉用〉



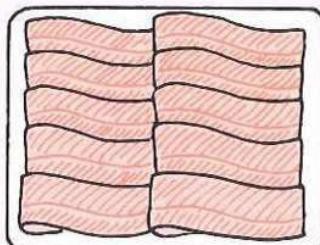
ネック2枚



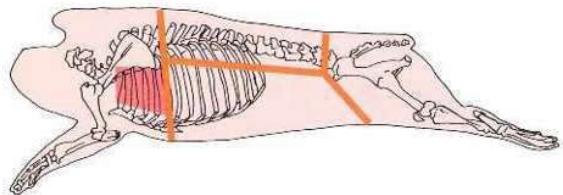
ネックを2枚重ねて1~2mmの厚さにスライスする。



〈豚かたトントロしゃぶしゃぶ用〉



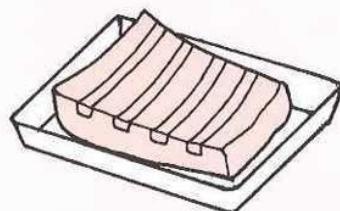
No.322かたばらスペアリブ



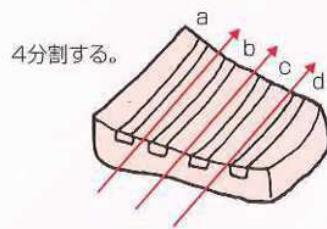
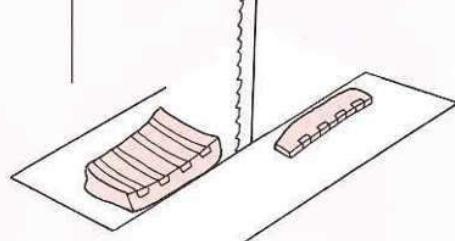
No.322かたばらスペアリブ



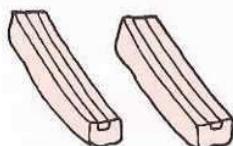
〈豚ばらスペアリブバーベキュー用ブロック〉



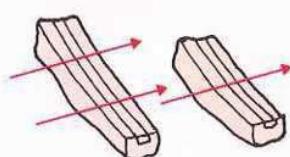
助骨に対して直角にバンドソーで5mmの厚さにカットする。



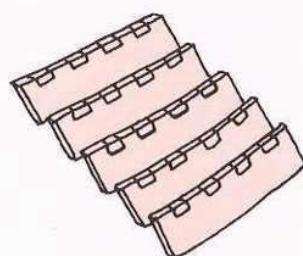
a,b



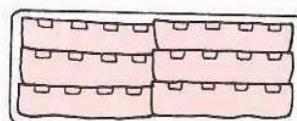
c,d



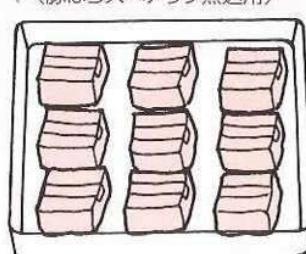
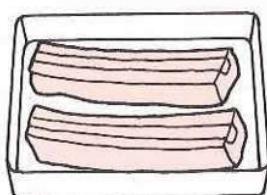
2~3分割する。



〈豚ばらスペアリブ焼肉用〉



〈豚ばらスペアリブバーベキュー用〉

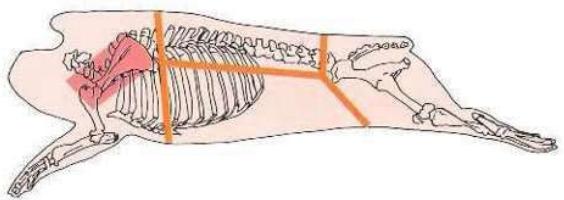


〈豚ばらスペアリブ煮込用〉

商品づくりのポイント

(豚肉編)

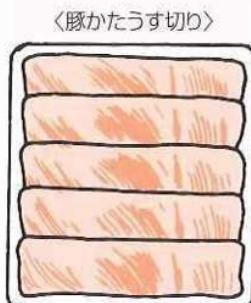
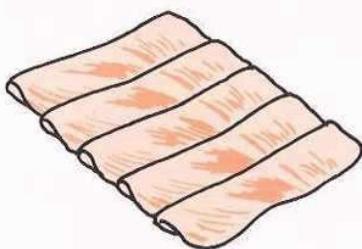
No.326ネック・すねなしうで



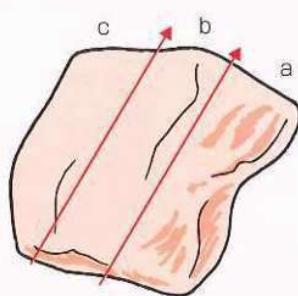
No.326ネック・すねなしうで



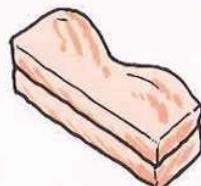
2~3mmの厚さにスライスする。



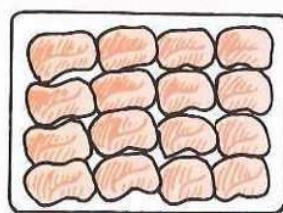
3分割する。



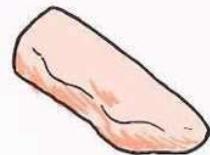
a,bのサク



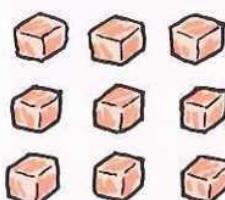
<豚かた切り落とし>



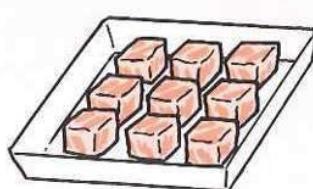
cのサク



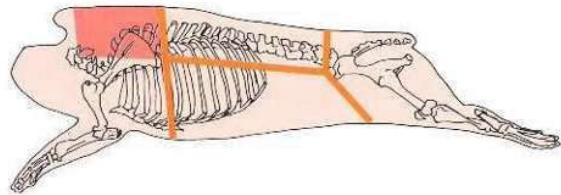
2cm角にカットする。



<豚かた角切りカレー用>



No.330かたロース

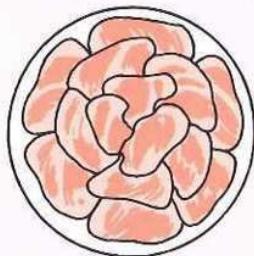


No.330かたロース



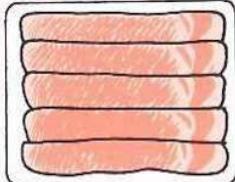
1~2mmにスライスする。

〈豚かたロースしゃぶしゃぶ用〉



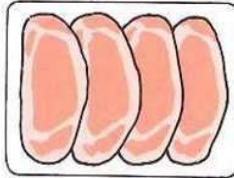
2~3mmにスライスする。

〈豚かたロースうす切り〉

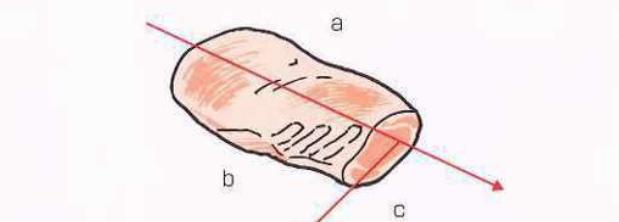


3~4mmにスライスする。

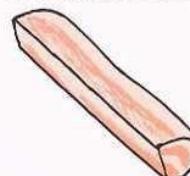
〈豚かたロース生姜焼用〉



3分割する。



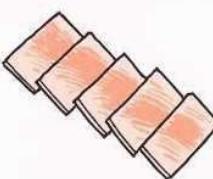
aのサク(脂肪のある部分)



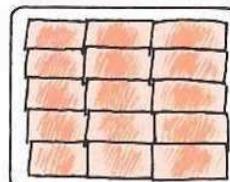
b,cのサク



〈豚かたロースブロック焼豚用〉

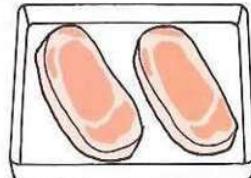


〈豚かたロース焼肉用〉



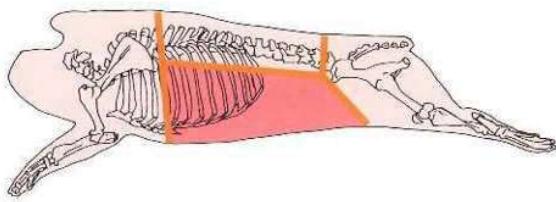
15~20mmにカットする。

〈豚かたロースカツ用〉



商品づくりのポイント (豚肉編)

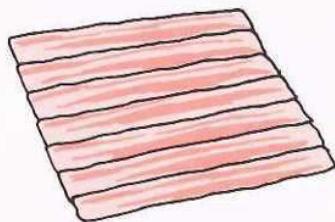
No.410ばら



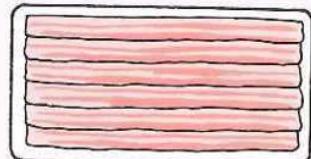
No.410ばら



2~3mmの厚さにスライスする。



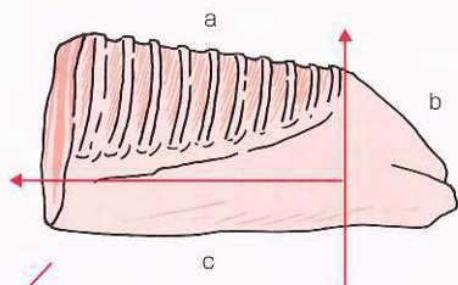
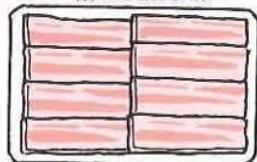
〈豚ばらうす切り〉



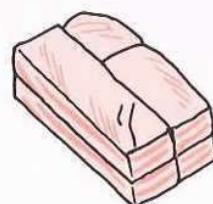
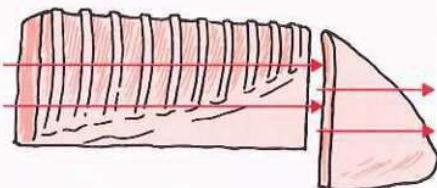
cを5mmの厚さにカットする。



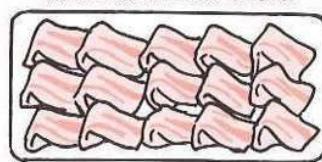
〈豚ばら焼肉用〉



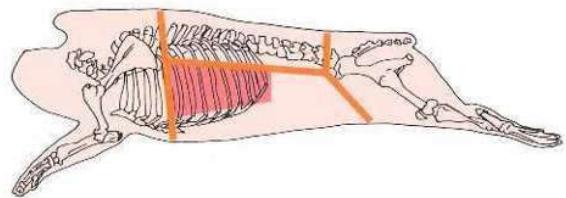
a,bをともに3~4分割し、重ねて3~4mmの厚さに切り落とす。



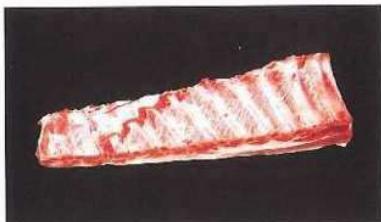
〈豚ばら切り落とし炒め物用〉



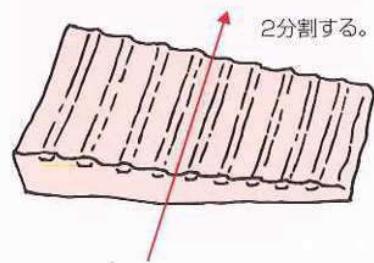
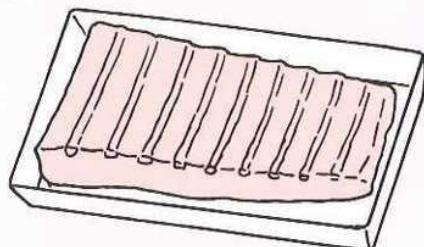
No.411ともばらスペアリブ



No.411ともばらスペアリブ

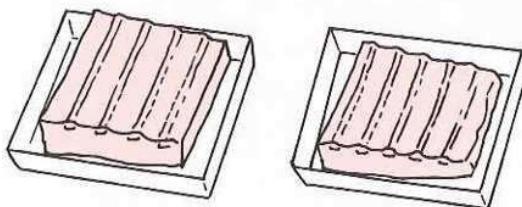


〈豚ばらスペアリブバーベキュー用ブロック(ロング)〉

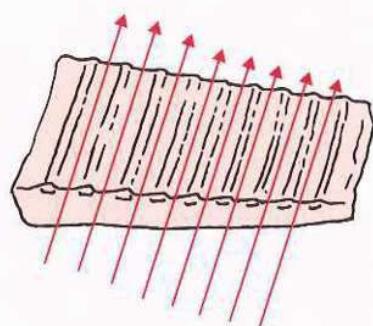


2分割する。

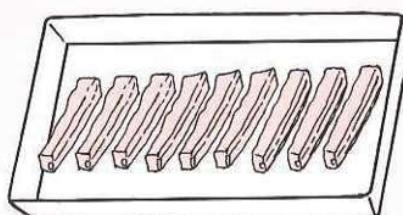
〈豚ばらスペアリブバーベキュー用ブロック(ハーフ)〉



肋骨間で分割する。

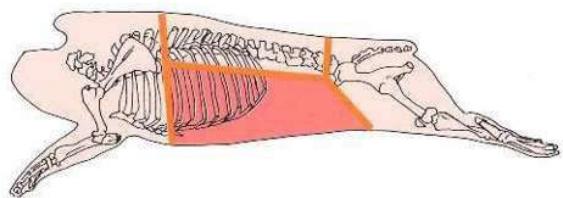


〈豚ばらスペアリブバーベキュー用〉

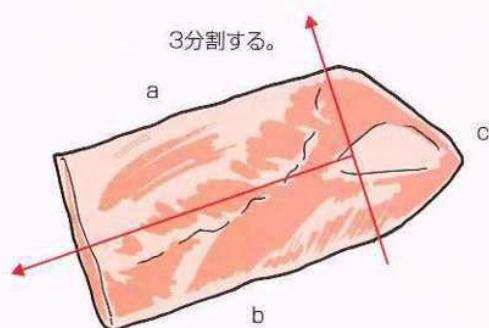


商品づくりのポイント (豚肉編)

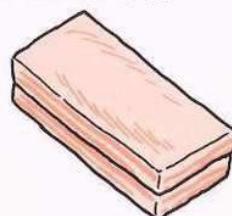
No.412ばらA



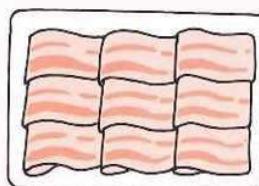
No.412ばらA



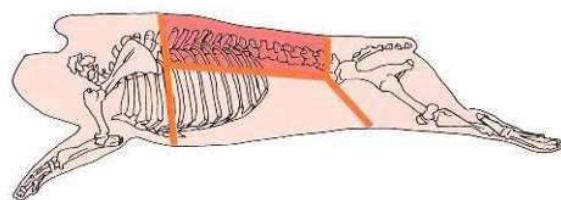
a,bのサクの赤身を重ねて2~3mm
の厚さにスライスする。



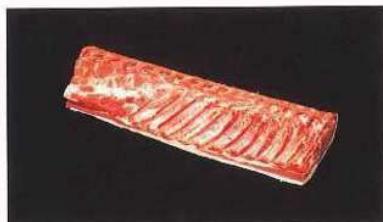
〈豚ばらうす切り(ハーフカット)〉



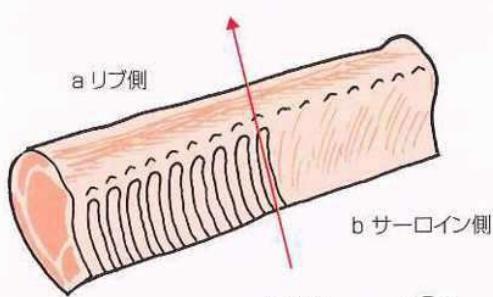
No.520ロース



No.520ロース



リブ側とサーロイン側に2分割する。

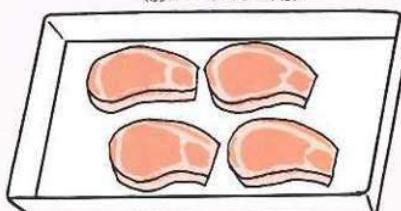


b サーロイン側

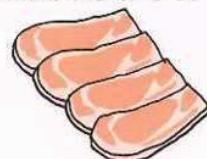


15~20mmにカットする。

〈豚ロースカツ用〉

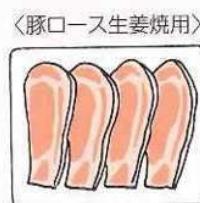
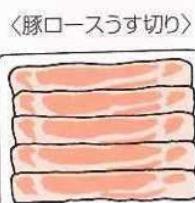
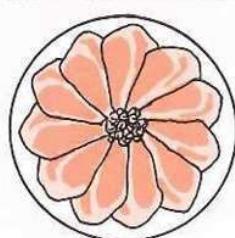


3~4mmにスライスする。



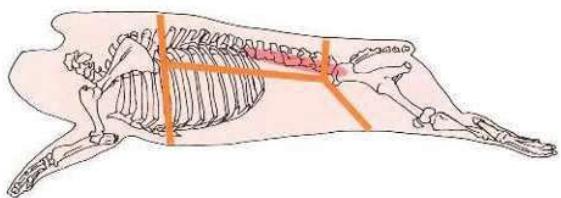
1~2mmにスライスする。

〈豚ロースしゃぶしゃぶ用〉

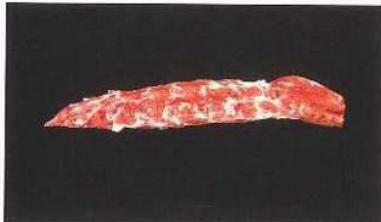


商品づくりのポイント (豚肉編)

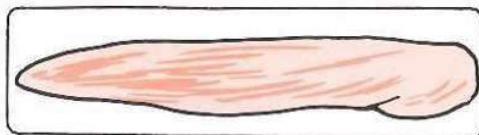
No.530ヒレ



No.530ヒレ

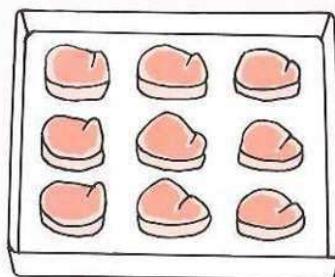


〈豚ヒレブロック(ロング)〉

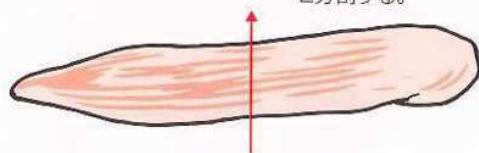


10~15mmにカットする。

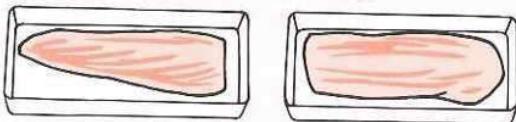
〈豚ヒレカツ用〉



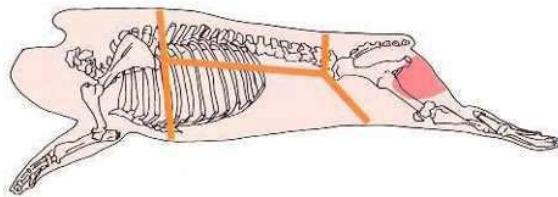
2分割する。



〈豚ヒレブロック(ハーフ)〉



No.612うちもも

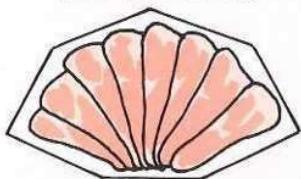


No.612うちもも

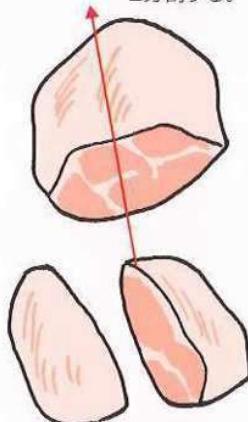


1~2mmにスライスする。

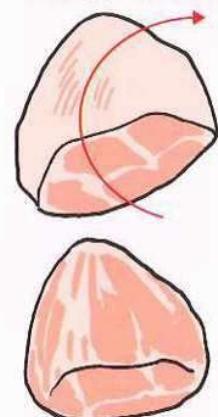
〈豚ももしやぶしやぶ用〉



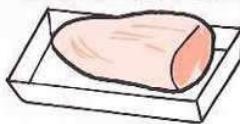
2分割する。



うちももかぶりを分割する。



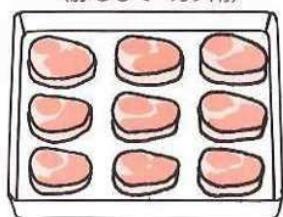
〈豚ももブロックゆで豚用〉



3分割する。

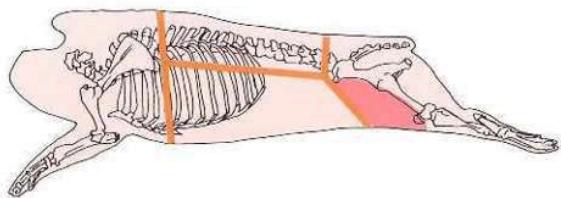


〈豚ももミニカツ用〉



商品づくりのポイント (豚肉編)

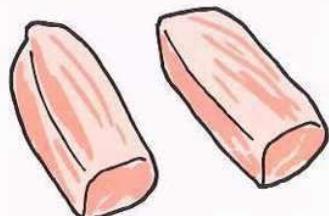
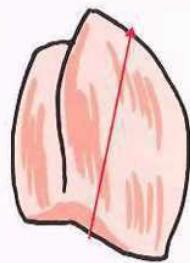
No.613しんたま



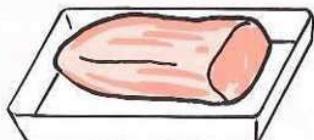
No.613しんたま



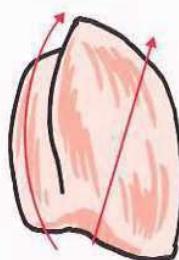
2分割する。



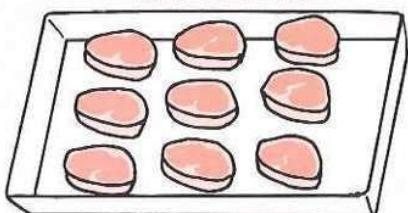
〈豚ももブロック煮豚用〉



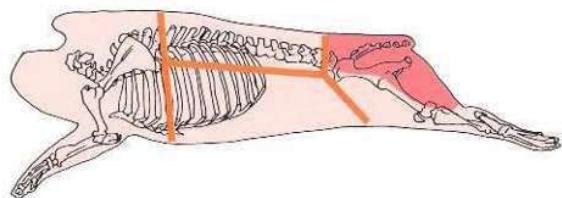
3分割する。



〈豚ももミニカツ用〉



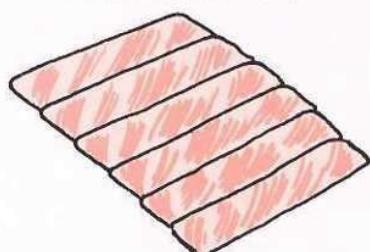
No.614 そともも(そともも・らんぶ)



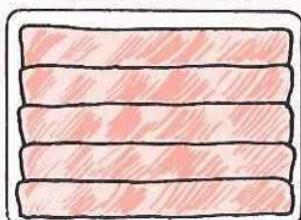
No.614 そともも(そともも・らんぶ)



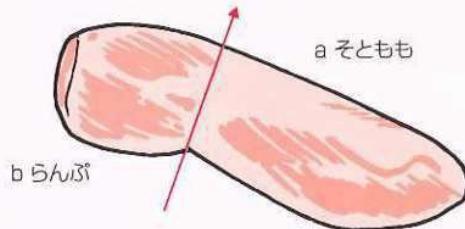
2~3mmにスライスする。



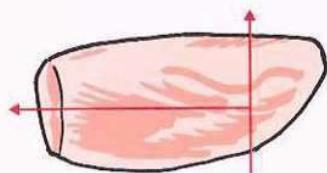
〈豚そとももうす切り〉



そとももとらんぶに2分割する。



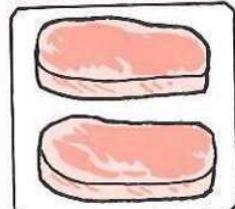
a そともも
はばきを分離して、2分割する。



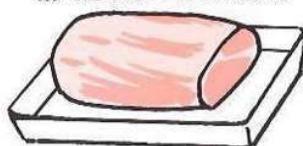
b らんぶ
繊維に対して直角に20mmにカットする。



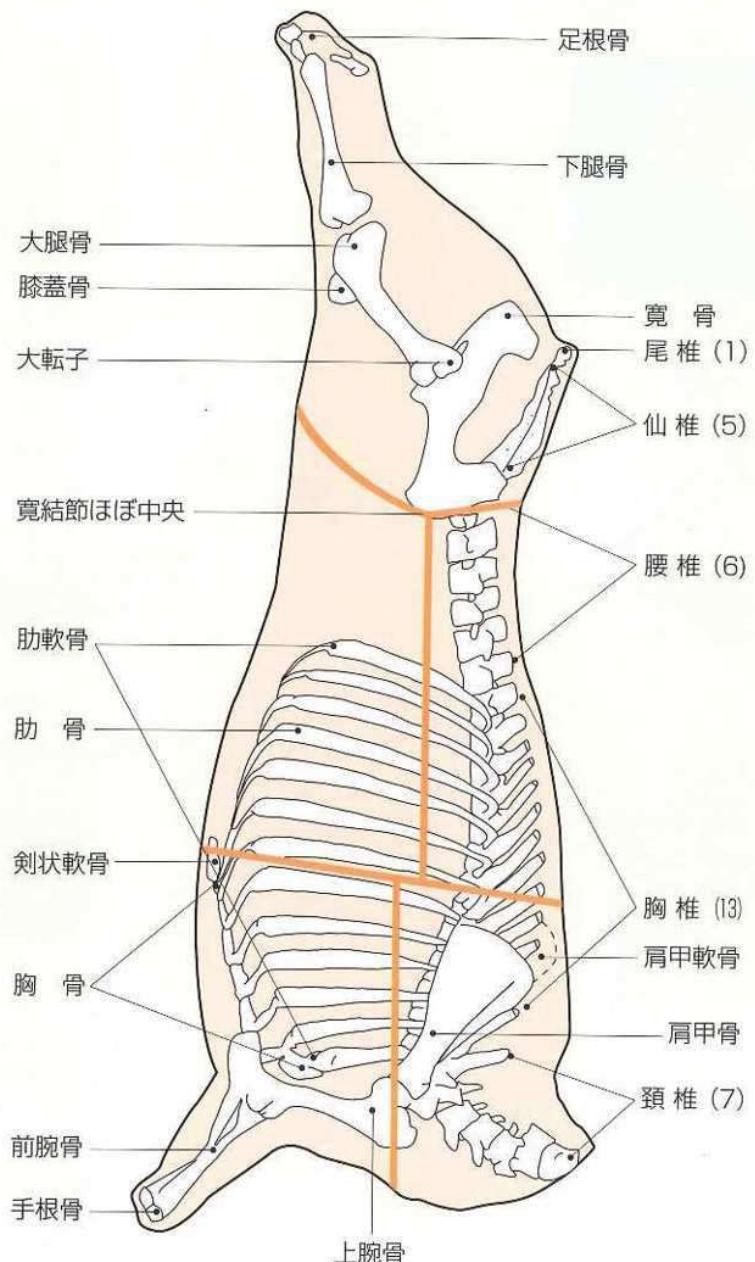
〈豚そとももステーキ用〉



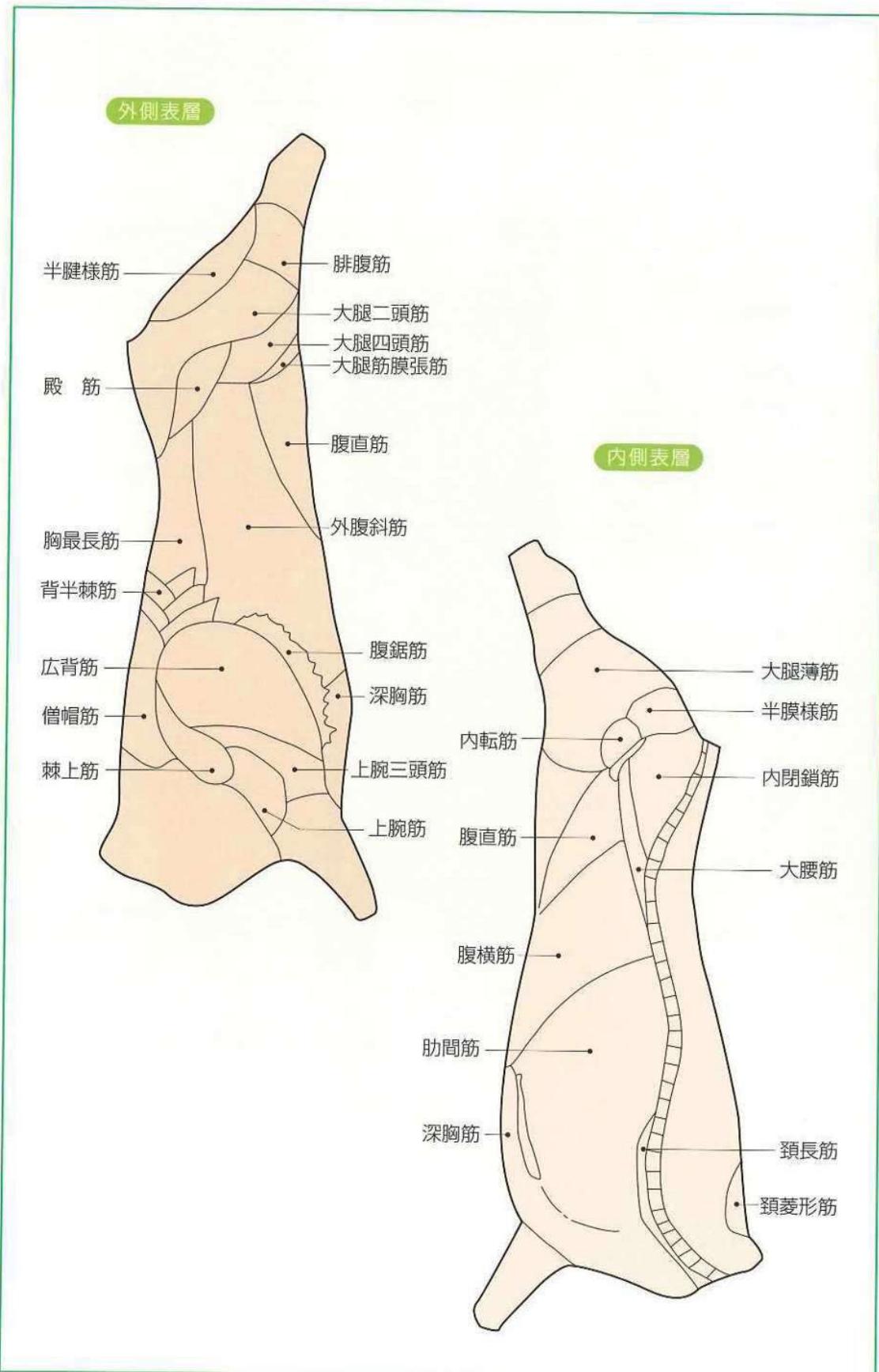
〈豚そとももブロック焼豚用〉



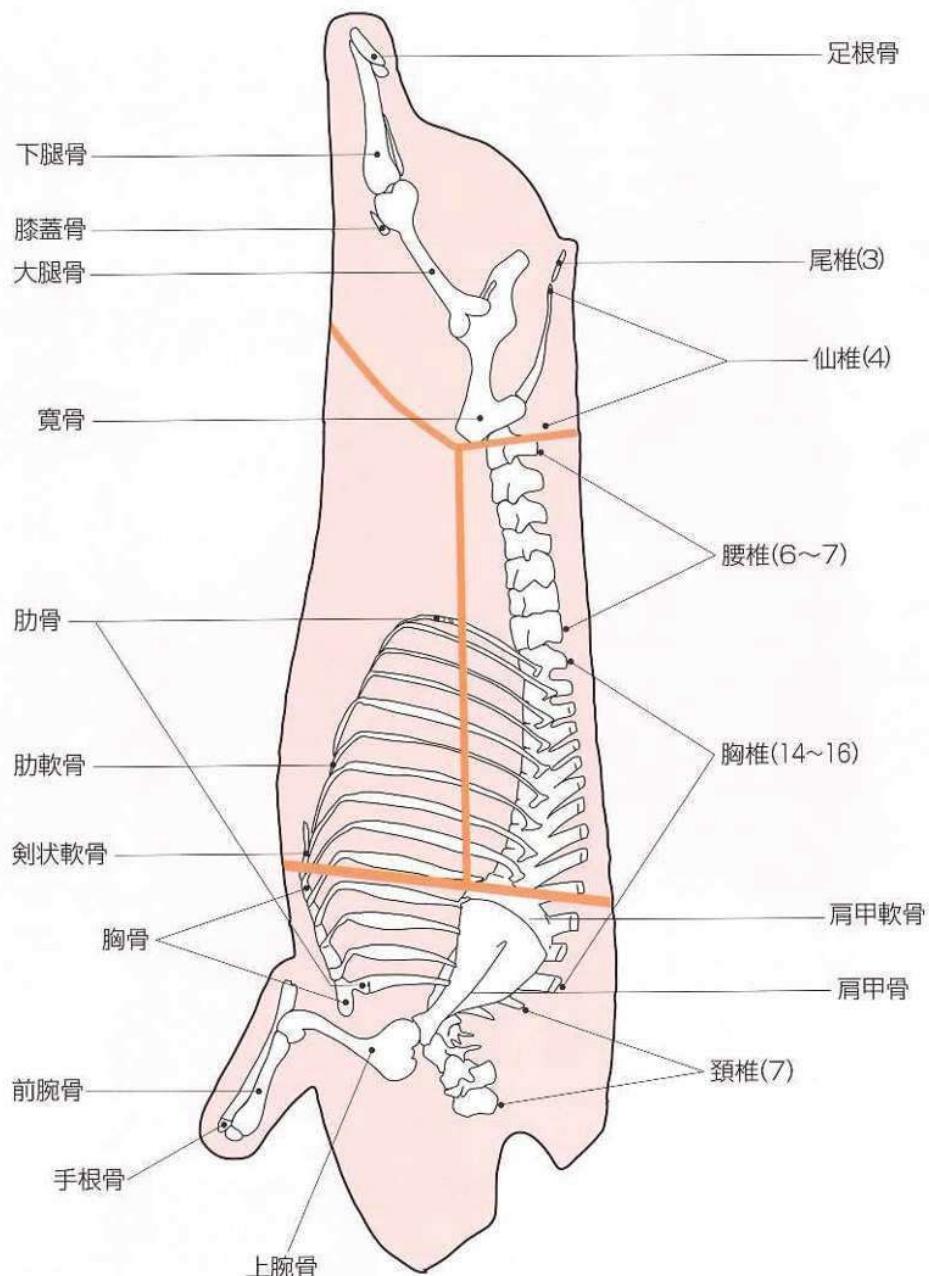
2 牛骨格図



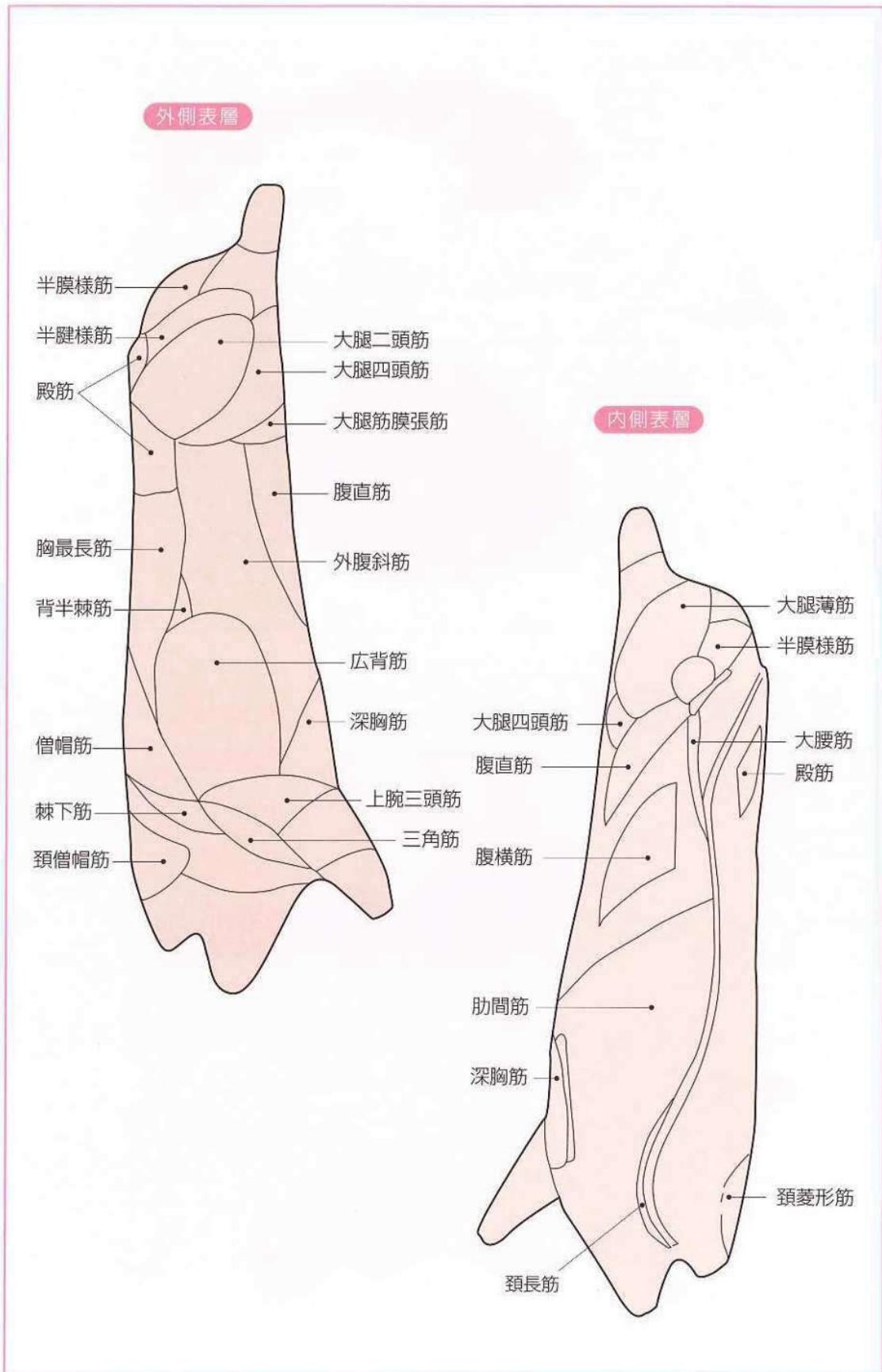
3 牛筋肉図



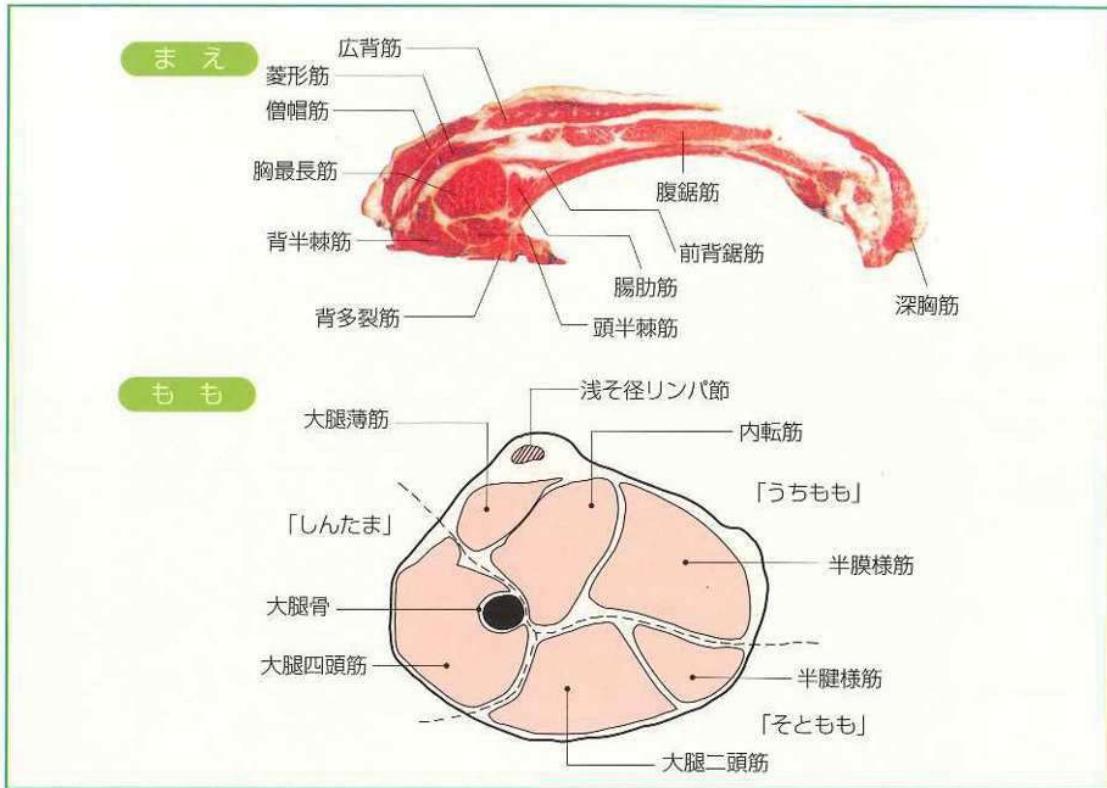
4 豚骨格図



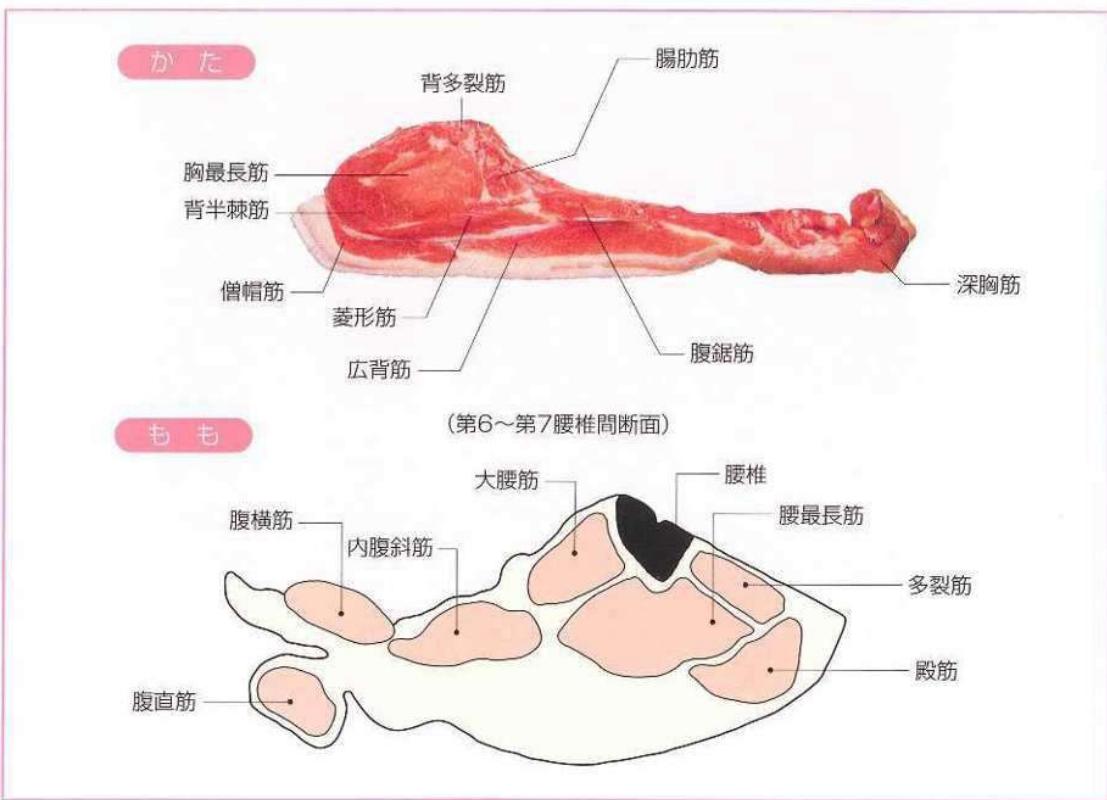
5 豚筋肉図



6 牛断面図



7 豚断面図



8 食肉流通の取引電子化 導入・活用ガイド(抜粋)

～標準商品コードの利用法～

(1) 食肉標準商品コードの全体構成

食肉の標準商品コードは、「標準品名コード」と「標準商品属性コード」を基本に構成されます。「標準品名コード」とは、畜種あるいは品種名と部位名を元にした5桁のコードです。また、「商品属性コード」とは、格付けやチルド／フローズンの別、原産地などを特定するためのコードで、これらのコードを組み合わせることによって、各流通段階の取引に必要なレベルの商品指定を行うことを前提としています。

品名および商品属性の一覧

分類	No.	名称	項目説明、例	コード 桁数
標準品名	1	畜種	一般に畜種と称されている区分を基本とし、品種あるいは国産・輸入の別を一部追加したもの。 例：和牛、輸入牛、国産豚、鶏等	1(2) (注1)
	2	部位	商品形態（枝肉・部分肉の区分）、及び、一般に部位と称されている部分肉の区分。	3
			例：ロース、ヒレ等。	
	3	精肉	精肉カット仕様の区分。	2
			例：薄切り、角切り等。	
	4	態様	商品の保存・流通温度帯区分。	1
			例：冷凍（フローズン）、冷蔵（チルド）等。	
	5	品種	一般に、品種と称されている区分。	2
			例：和牛、牛乳等。	
	6	性別	性別の区分。	2
			例：経産、未経産、去勢等。	
標準商品属性	7	月齢	月齢の区分。	1
			例：18ヶ月～30ヶ月、ラム等。	
	8	等級	肉質等級、歩留等級等の品質区分。	2
			例：A-5、プライム等。	
	9	飼養	飼養方法（飼料の種類や与え方等）。	2
			例：グラスフェッド、ショートグレインフェッド等。	
	10	原産地 (注2)	国内は、JIS都道府県コード。	2
			海外は、JIS（ISO）国コード（英文字）。	3

(注1) コード桁数の（ ）内は、牛、豚、鶏以外の畜種におけるコード桁数を表します。

(注2) 原産地については、JAS法改正の結果を受けて見直すこともあり得ます。

(注3) 上表以外にも、コードは特に定めませんが、ブランド（パッカー等のメーカー名あるいは銘柄を指す。例：I.B.P.、MONFORT、松阪牛等）および工場番号（パッカーメーカーが付番する工場の番号。例：245、86M等）等を、別途、EDIMツセージ上で直接表記することができます。

(2) 標準品名コード

ア 標準品名コードの定義

食肉標準品名コードは、5桁で構成されます。枝肉、部分肉、精肉のそれぞれでコードの構成は、以下のようになっています。

畜種	枝肉および部分肉	精肉
牛、豚、鶏	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 畜種コード 部位コード ○または自由使用	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 畜種コード 部位コード(上2桁) 精肉コード
上記以外の畜種 (羊、鴨など)	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 畜種コード 部位コード	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 畜種コード 部位コード(上1桁) 精肉コード

食肉標準品名コードは、以下の考えに基づいて設定されています。

イ 畜種コード

牛、豚、鶏等の畜種の区分を表します。牛については、さらに和牛、国産牛、輸入牛を識別します。主要な流通畜種である牛、豚、鶏は1桁、これ以外の畜種である羊等を指定する場合は2桁を使用します。

ウ 部位コード

① 基本とした規格

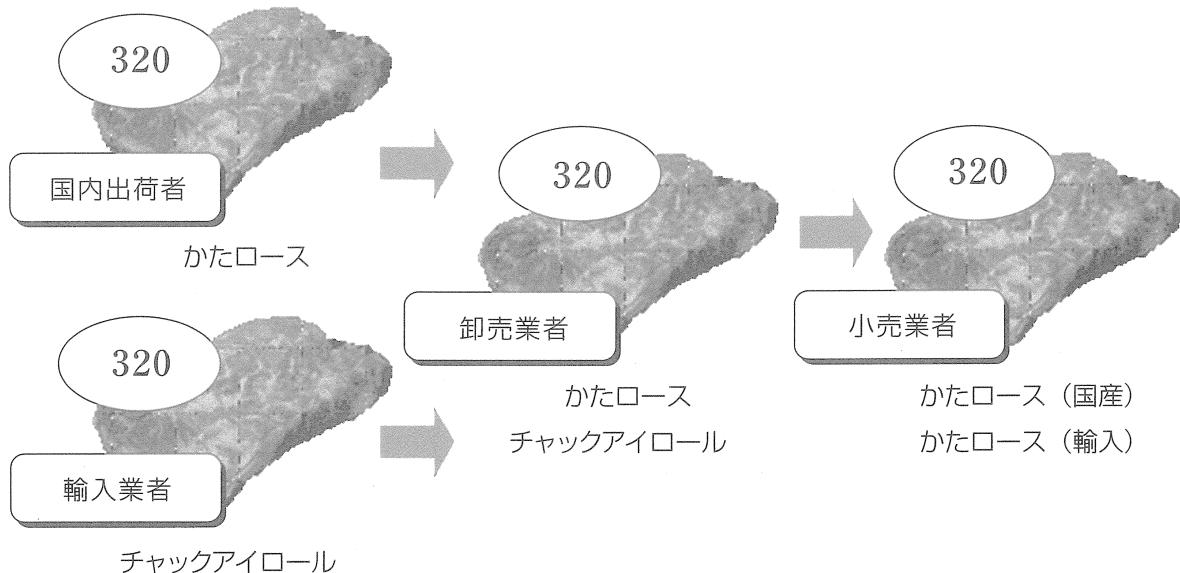
以下の規格を基本として、現状の取引に合わせて部位を一部追加または削除しています。

畜種	基準とした規格
牛	コマーシャル規格（注1） ((財)日本食肉流通センター)。 但し、副生物は、(社)日本畜産副産物協会の分類基準。
豚	コマーシャル規格（注1） ((財)日本食肉流通センター)。 但し、副生物は、(社)日本畜産副産物協会の分類基準。
鶏	食鶏取引規格および食鶏小売規格 ((社)日本食鳥協会)。
上記以外の畜種	それぞれ、上記の各畜種より類似の畜種の部位コードを利用する。

（注1）コマーシャル規格に改訂がある場合には、これに準拠して部位コードの見直しを行います。

② 海外名称との対応付け

標準部位コードでは、同一あるいは類似の部位であれば、名称が異なる場合も同じコードとしています。例えば、「チャックアイロール」は「かたロース」と同じコードとなります。このように、国毎あるいは地域毎に名称の異なるものは、別称として扱います。



具体的には、以下の場合は、同一の部位コードとして扱うことになります。

- a. 1つの標準部位コードに対して、海外の規格コード（NAMP規格コード（米国の規格コード）等）が複数対応する場合

＜例＞下記の対応表の例では、全ての名称が標準部位コード「530」となる。

食肉標準		NAMP規格	
コード	名 称	コード	名 称
530	ヒレ (ヘレ)	189A	ロイン、フル・テンデーロイン、サイドマッスルつき、脂肪なし。
		189	ロイン、フル・テンダーロイン。
		190	ロイン、フル・テンダーロイン、サイドマッスルなし、脂肪なし。
		190A	ロイン、フル・テンダーロイン、サイドマッスルなし、皮なし。
		191	ロイン、バットテンダーロイン。
		191A	ロイン、バットテンダーロイン、脂肪なし。
		191B	ロイン、バットテンダーロイン、皮なし。
		192	ロイン、ショート・テンダーロイン。
		192A	ロイン、テンダーロイン・テイル。

- b. 名称が異なるが、同一の部位を指す場合

<例>下記の対応表の例では、全ての名称が標準コード「320」となる。

部位コード	名 称	NAMP 規格名称 (米国)	Canada Beef Export Federation 規格名称 (カナダ)	AUS-MEAT 規格名称 (豪州)	ニュージーランド 食肉公社 規格名称 (ニュージーランド)
320	かたロース (くらした)	チャック、 チャックアイロール	チャック、 チャックアイロール	チャックロール	チャックロール

③ 分類方法および付番方法

部位の大分類を表す部位コードの1桁目を、表1に示すとおり、牛、豚、鶏で共通としています。

表 1 部位コードの分類方法および付番方法

部位コード	大分類名
100番台～200番台	枝肉／丸どり
300番台	まえ系
400番台	ばら系／むね肉
500番台	ロイン系
600番台	もも系／もも肉
700番台	その他の部位／副品目
800番台	副生物／副品目
900番台	(予備)

なお、セット商品については、次のように設定して下さい。

- a. 一頭分または半頭分のセット商品

それぞれ100番台および200番台にセット名称が登録されていますので、これを使用します。

- b. 大分類の同じ部位を組み合わせたセット商品

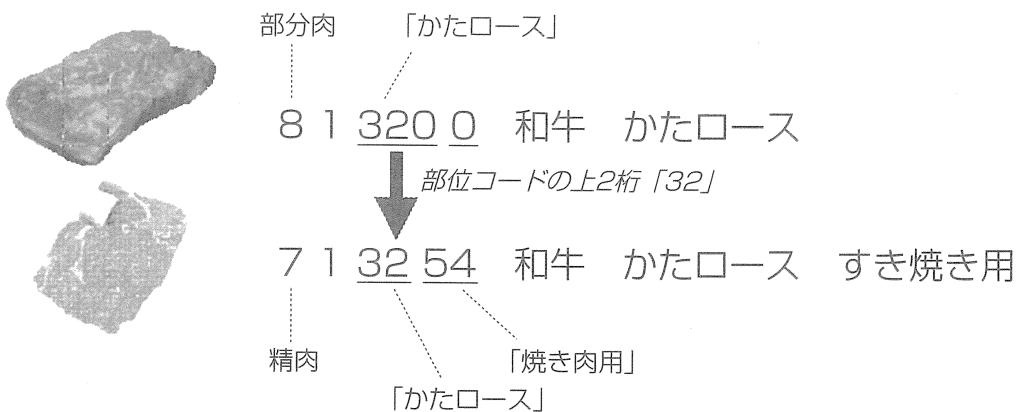
各大分類毎にセット名称が登録されていますので、これを使用します。

- c. 大分類の異なる部位を組み合わせたセット商品

標準化の対象外としています。表 1の900番台を使用して、取引当事者間であらかじめ取り決める等して自由に設定することができます。

工 精肉コード

精肉コードは、「ステーキ用」や「焼き肉用」等のスライス加工した商品に対するコードです。
部分肉と精肉のコードは、以下の様に利用します。



才 対象商品の範囲

食肉標準品名コードは、枝肉、部分肉、精肉を対象としています。加工品（ハム・ソーセージ、ハンバーグや焼き鳥等の調理済み・クックレディー商品等）は、基本的には対象外となります。加工品では既にJANコードの付けられた商品が多く、メーカーを特定する必要性も高いことから、JANコードを利用することとします。

1 メーカーコード（7桁または9桁）とメーカーが指定する商品の単品識別コード（5桁または3桁）で構成される、国際標準のコードです。

(3) 標準商品属性コード

商品属性コードの詳細については、「食肉標準商品コード表」を参照してください。

ア 態様

チルド、フローズン等の保存温度帯を表します。

イ 品種

特定JAS規格で定義される「黒豚（バーキンシャー種）」および「地鶏」の他、「黒毛和種」、「アンガス種」等の代表的な品種の名称を登録しています。

ウ 性別

主に枝肉での利用を想定し、「経産」、「未経産」等の区分を登録しています。

エ 月齢

日常的な取引においてはあまり使われることはないようですが、各国の公的機関の定める月齢の区分を登録しています。

オ 等級

社団法人日本食肉格付協会の定める等級の区分を登録しています。輸入品については、各国の公的機関の定める等級を登録しています。

また、枝肉では、等級歩留等級、脂肪交雑基準、肉食基準、脂肪色基準、きめ・しまり基準といった品質を表す多種類の基準がありますが、いずれも表記方法が社団法人日本食肉格付協会により定められているため、これをEDIメッセージ上に直接表記することとします。

カ 飼養

飼養は、肥育方法を表します。最近では、「無農薬飼料使用」や「ホルモン剤、抗生物質使用なし」等のように飼育方法が多様化していますが、これらは銘柄毎に経済連や農協等が指定していますので、ここではごく一般的な飼養形態のみを登録しています。

キ 原産地

食肉では、従来より輸入品の取扱量が多いため、産地が多様化しており、さらに近年では特に国産品において、銘柄と呼ばれる多様な品質のものが供給されるようになったことから、消費者を中心として食肉の原産地表示を求める声が高まってきています。このような状況下において、このたび「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」(JAS法)により、食肉に対して原産国表示が義務づけられます。国産品にあっては国産品である旨、輸入品にあっては原産国名を記載する必要があります。これらの原産国表示に対応するコードとしてJISコードを採用しています。

2 特定JAS制度：近年、我が国においては、消費者側では本物志向、生産者側では高付加価値志向が強まってきており、このようなニーズに応えるため、平成5年6月JAS法を改正し、特別な生産方法又は特色ある原材料に着目した「特定JAS」制度が導入された。従来のJAS規格は、加工食品、林産物等について性状、成分、使用原材料、性能等の品質全般にわたる製品の規格であったが、特定JAS規格は、特別な生産方法などについて定める規格で、いわば特別な「作り方」についての「作り方JAS」というべきものである。これにより、このような農林物資について、生産者からの申請に基づき第三者機関（JAS制度における格付機関）が生産や製造の工程をチェックし、特定JAS規格に合格したものに、特定JASマークをつけることができるようになった。食肉においては、地鶏肉等で特定JAS規格が定められている。

(4) 品名コード表

ア 畜種コード

畜種コード	名 称	摘要
1	和牛	黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種を指す。
2	国産牛	原産国（注1）が日本であり、和牛以外の牛を指す。ただし、生体を輸入した場合は、輸入した日から3ヶ月以内にと畜して生産したものと除く。
3	輸入牛	原産国（注1）が日本以外である牛を指す。ただし、生きた牛を海外から輸入した場合は、輸入した日から3ヶ月以内にと畜されたものを指す。
4	国産豚	原産国（注1）が日本である豚を指す。ただし、生体を輸入した場合は、輸入した日から2ヶ月以内にと畜して生産したものと除く。
5	輸入豚	原産国（注1）が日本以外である豚を指す。ただし、生きた豚を海外から輸入した場合は、輸入した日から2ヶ月以内にと畜されたものを指す。
6	国産鶏	原産国（注1）が日本である鶏を指す。ただし、生体を輸入した場合は、輸入した日から1ヶ月以内にと畜して生産したものと除く。
7	輸入鶏	原産国（注1）が日本以外である鶏を指す。ただし、生きた鶏を海外から輸入した場合は、輸入した日から1ヶ月以内にと畜して生産したものと指す。
	牛・豚に類似した畜種	
81	子牛	
82	馬	
83	羊	
84	山羊	
85	いのしし	
86	いのぶた	
87	鹿	
89	その他	
	鶏に類似した畜種	
91	あひる	
92	かも	
93	あいがも	
94	きじ	
95	七面鳥	
96	ほろほろ鳥	
97	はと	
99	その他	

(注1) 食肉における原産国とは、と畜された時点の国を指す。

イ 部位コード

① 牛

部位コード	名 称
100	枝肉
101	セット
102	セットC
190	その他枝肉
191	その他セット
200	枝肉半丸（サイド）
201	半丸セット
202	半丸セットC
210	骨付きとも
220	骨付きとも（ばらなし）
290	その他半丸枝肉
291	その他半丸セット
300	骨付まえ
301	まえセット
302	まえセットC
310	ネック
311	ネックS
312	ネックA
320	かたロース（くらした）
321	ネック付きかたロース
322	かたロースS
323	かたロースA
324	かたロースB
325	かたロースC
330	かたばら
331	かたばらA（三角ばら）
332	かたばらB（ブリスケット）
333	かたばらC
334	かたばらD
340	かた（うで、しゃくし）
341	かたS
342	とうがらし（チャックテンダー）
350	まえずね（すね）
351	まえずねS
390	その他まえ

部位コード	名 称
400	骨付ともばら
401	ともばらセット
402	ともばらセットC
410	ともばら
420	うちばら
421	ともばらA
422	ともばらB
430	そとばら
431	ともばらC
432	ともばらD
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）
490	その他ばら
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	リブロース
511	リブロースS
512	リブロース芯（リブアイロール）
513	リブロースかぶり（リブキャップ）
520	サーロイン
521	サーロインS
522	サーロインA
523	サーロインB
530	ヒレ（ヘレ）
531	ヒレA
532	ヒレB
590	その他ロイン

部位コード	名 称
600	骨付もも
601	ももセット
602	ももセットC
610	うちもも
611	うちももS
612	うちももかぶり
613	うちももA
614	うちももB
620	しんたま
621	しんたまS
622	ともさんかく（トライチップ）
630	らんいち
631	らんぶ
632	いちば（クーレット）
640	そともも（はばきなし）
641	そともも（はばき付）
642	そとももS
643	はばき（ヒール）
644	しきんぼ（アイラウンド）
650	ともずね（はばき付）
651	ともずね（はばきなし）
652	ともずねS
690	その他もも
710	
711	小肉（トリミングミート）
712	挽材（正肉）
713	小間材
714	切り落とし
715	すじ
720	骨
730	脂肪
731	脂肪
732	天然脂
790	その他部位

部位コード	名 称
800	副生物
801	副生物セット
810	<頭部>
811	カシラニク（頭肉、トウニク）
812	ホホニク（頬肉）
820	<赤物>
821	タン（舌）
822	ハツ（心臓、ココロ）
823	ハツモト（下行大動脈）
824	レバー（肝臓、キモ）
825	サガリ
826	ハラミ（横隔膜）
827	マメ（腎臓）
828	フワ（肺臓、フク）
840	<白物>
841	ミノ（第1胃）
842	ハチノス（第2胃）
843	センマイ（第3胃）
844	アカセンマイ（第4胃、ギアラ、アカワタ）
845	ショウチョウ（小腸）
846	ダイチョウ（大腸）
847	シマチョウ
848	チョクチョウ（直腸）
860	<その他内臓部>
861	チレ（脾臓、タチギモ）
862	スイゾウ（膀胱）
863	シビレ（胸腺）
864	気管（フエガラミ、フエ）
865	食道（ノドスジ、ネリガエシ）
866	ブレンズ（脳）
867	セキズイ（脊髄）
868	チチカブ（乳房）
869	コブクロ（子宮）
880	<足・尾部>
881	テール（尾）
882	牛足
883	アキレス（アキレス腱）
890	<その他副生物>
891	ハラ脂

② 豚

部位コード	名 称
100	枝肉
101	セット
102	セットC
150	皮付き枝肉
190	その他枝肉
191	その他セット
200	半丸枝肉
201	半丸セット
202	半丸セットC
250	半丸皮付き枝肉
290	その他半丸枝肉
291	その他半丸セット
300	骨付きかた
310	かた
311	かたS
312	ネック
313	まえずね
314	ネックなしかた
315	すねなしかた
316	ネック・すねなしかた
320	うで
321	うでS
322	かたばらスペアリブ
323	ネックなしうで
324	すねなしうで
325	ネック・すねなしうで
330	かたロース
350	皮付きかた
390	その他かた
400	骨付きばら
410	ばら
411	ともばらスペアリブ
412	ばらA
450	皮付きばら
490	その他ばら

部位コード	名 称
500	骨付きロース
501	骨付きロース・ばら
520	ロース
530	ヒレ
550	皮付きロース
590	その他ロース
600	骨付きもも
610	もも
611	すねなしもも
612	うちもも
613	しんたま
614	そともも (そともも・らんぶ)
615	ともずね
650	皮付きもも
690	その他もも
710	
711	小肉
712	挽肉 (正肉)
720	骨
721	げんこつ
722	ばらぼね
723	軟骨
730	脂肪
731	A脂肪
732	B脂肪
733	C脂肪
734	一枚脂
740	
741	リンパ
790	その他部位

部位コード	名 称
800	<副生物>
801	副生物セット
810	<頭部>
811	カシラニク（頭肉、トウニク）
812	ホホニク（頬肉）
820	<赤物>
821	タン（舌）
822	ハツ（心臓、ココロ）
823	ハツモト（下行大動脈）
824	レバー（肝臓、キモ）
825	サガリ
826	ハラミ（横隔膜）
827	マメ（腎臓）
828	フワ（肺臓、フク）
840	<白物>
841	ミノ（第1胃）
842	ハチノス（第2胃）
843	センマイ（第3胃）
844	アカセンマイ（第4胃、ギアラ、アカワタ）
845	ショウチョウ（小腸）
846	ダイチョウ（大腸）
847	シマチョウ
848	チョクチョウ（直腸）
860	<その他内臓部>
861	チレ（脾臓、タチギモ）
862	スイゾウ（脾臓）
863	シビレ（胸腺）
864	気管（フエガラミ、フエ）
865	食道（ノドスジ、ネリガエシ）
866	ブレンズ（脳）
867	セキズイ（脊髄）
868	チチカブ（乳房）
869	コブクロ（子宮）
880	<足・尾部>
881	テール（尾）
882	牛足
883	アキレス（アキレス腱）
890	<その他副生物>
891	ハラ脂

(3) 鶏

部位コード	名 称	摘 要
〈丸どり〉		
100	中ぬき（丸どり）	
101	中ぬきⅠ型	
102	中ぬきⅡ型	
103	中ぬきⅢ型	
104	中ぬきⅣ型	
105	中ぬきⅤ型	
〈セット〉		
210	正肉セット	「むね肉」及び「もも肉」をあわせたもの。
220	特製正肉セット	「特製むね肉」及び「特製もも肉」をあわせたもの。
〈手羽類〉		
(骨付き肉)		
310	手羽	上腕から指先までの全部。
320	手羽もと	上腕部分。
330	手羽さき	「手羽」から「手羽元」を除去した残部。
340	手羽なか	「手羽さき」から手指部分を除去した残部。
350	チキンバー (スペアリブ、手羽中ハーフ)	「手羽中」の細い方の橈骨をはずし、骨に付着している肉を裏返しにはずしたもの。
360	チューリップ	
〈むね類〉		
(骨付き肉)		
410	骨付きむね	胸椎及び胸椎に付随する肋骨を除去した胸部で、手羽（上腕から指先までの全部）を含むもの。ただし、頸皮は除去する。
411	骨付きむね肉	「手羽もと」つきの胸部の正肉類。ただし、頸皮は除去する。
(正肉)		
420	むね肉	手羽（上腕から指先までの全部）及び頸皮を除去した胸部の正肉類。
430	皮なしむね肉（特製むね肉）	手羽（上腕から指先までの全部）及び頸皮を除去した胸部の正肉類で、周辺の皮及び脂肪を除去して整形したもの。
〈もも類〉		
(骨付き肉)		
610	骨付きもも	
611	骨付きももⅠ型	大腿関節で分割し、あしをけづめの直上で切断したもの。
612	骨付きももⅡ型	大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断したもの。
613	骨付きうわもも	大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断した腿をひざ関節で分割した上の部分（大腿）。
614	骨付きしたもも	大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断した腿をひざ関節で分割した下の部分（下腿）。

部位コード	名 称	概 要
(正肉)		
620	もも肉	腿の正肉類。
630	皮なしもも肉（特製もも肉）	「もも肉」から主な腱及びあし関節付近の皮を除去したもの。
〈その他〉		
710	ささみ	腱のついたもの。
711	ささみすじなし	腱を除去したもの。
720	こにく	正肉類及び「ささみ」を除去した骨に付着している肉を切り取ったもの。
721	こにくⅠ型	正肉類を除去した胸椎及び「くび」に付着している肉を切り取ったもの。
722	こにくⅡ型	正肉類及び「ささみ」を除去した胸骨及び腰骨（腸骨、坐骨及び恥骨）に付着している肉を切り取ったもの。
730	すりみ	骨肉分離器で分離した肉。
740	かわ	皮
741	かわⅠ型	頸皮
742	かわⅡ型	頸皮以外の皮
750	あぶら	主として腹部の脂肪層
760	がら	頭部及びあし部分以外の骨
761	がらⅠ型	くび、背部及び腰部分の骨で「こにく」のついているもの。
762	がらⅡ型	頭部及びあし部分以外の骨で「こにく」のついていないもの。
770	軟骨	
771	ひざ軟骨	
772	剣状軟骨（むね軟骨）	
〈副品目〉		
810	もつ	可食内臓
820	きも	心臓及び肝臓。ただし、脾臓の有無は任意とする。
821	きも（脾臓つき）	
822	きも（脾臓なし）	
823	きも（血抜き）	心臓（血抜きし、上部を除去したものに限る。）及び肝臓。
830	心臓	
840	肝臓	
850	すなぎも	腺胃及び内層を除去した筋胃
851	すなぎも（すじなし）	腱を除去した「すなぎも」
860	くび	皮を除去した頸部
870	あし	
890	その他副品目	

ウ 精肉コード（牛及び豚）

精肉コード	名 称
10	ブロック
11	ブロック
12	ブロック、糸かけ
13	スペアリブ
14	切り身
19	その他ブロック
20	角切り
21	カレーシチュー用
22	B B Q用
29	その他角切り
30	厚切り
31	ステーキ用
32	サイコロステーキ用
33	とんかつ用
34	一口かつ用
35	カツレツ用
39	その他厚切り
50	薄切り
51	薄切り
52	焼肉用
53	カルビ焼き用
54	すき焼き用
55	しゃぶしゃぶ用
56	牛丼用
57	生姜焼き用
58	切り落とし
59	その他
70	細切れ
80	挽肉
81	挽肉（ミンチ）
82	赤身挽肉
83	合挽
89	その他挽肉
90	その他

精肉コード	名 称
10	ブロック（パーツ）
11	スティック
12	開き
19	その他ブロック
20	ぶつ切り（角切り）
21	鍋用
29	その他ぶつ切り
30	切り身（カット肉）
31	唐揚用
32	ステーキ用
33	一口ステーキ用
34	カツレツ用
35	焼肉用
36	ソテー用
39	その他切り身
50	串
51	焼き鳥串
52	いかだ串
53	つくね串
54	ねぎま串
59	その他串
70	細切れ
80	挽肉（ミンチ）
81	挽肉
82	すり身
83	肉団子
89	その他挽肉
90	その他

(5) 商品属性コード表

ア 態様コード

態様コード	名 称
2	チルド
3	フローズン
9	その他

イ 品種コード

① 牛

品種コード	名 称	備 考
10	和種	
11	黒毛和種	
12	褐毛和種	
13	日本短角種	
14	無角和種	
20	交雑種	
30	乳用種・肉用種	畜種毎に乳用／肉用比率が異なるものの、乳用種、肉用種ともに両用の場合が一般的であるため、区分しないこととする。
31	ホルスタイン種	
32	アバンディーン・アンガス種	
33	ヘレフォード種	
34	シャロレー種	
35	その他の乳用種・肉用種	
90	その他	

② 豚

品種コード	名 称	備 考
10	黒豚(バークシャー種)	純粋バークシャー種同士の交配から生産された豚を指す。
20	銘柄豚	
30	豚(黒豚以外)	肉用豚の90%以上は純粋種を交配した交雑種であるため、基本的には品種の区分は行わないこととする。
90	その他	

③ 鶏

品種コード	名 称	備 考
10	地鶏（注1）	在来鶏の純系によるもの、または在来鶏を素びな生産の両親または片親に使ったものを指す。
20	銘柄鶏（注2）	親の鶏種とともに、通常の飼育方法と異なり工夫を加えた内容を明らかにしたもの指す。
30	肉用種（ブロイラー）	
40	廃鶏	
41	採卵鶏	
42	種鶏	
90	その他	

(注1)

農林水産省の「地鶏肉の日本農林規格」では、地鶏肉の生産の方法についての基準は、下記のとおり定められています。

事 項	基 準
素 び な	在来種由来血液百分率が50%以上のものであって、出生の証明（在来種からの系譜、在来種由来血液百分率及びふ化日の証明をいう。）ができるものを使用していること。
飼育期間	ふ化日から80日間以上飼育していること。
飼育方法	28日齢以降平飼いで飼育していること。
飼育密度	28日齢以降1m ² 当たり10羽以下で飼育していること。

在来種：明治時代までに国内で成立し又は導入され定着した以下に掲げる鶏の品種をいう。

会津地鶏、伊勢地鶏、岩手地鶏、インギー鶏、烏骨鶏、鶏矮鶏、ウタイチャーン、エーコク、横斑プリマスロック、沖縄地鶏、尾長鶏、河内奴鶏、雁鶏、岐阜地鶏、熊本種、久連子鶏、黒柏鶏、コーチン、声良鶏、薩摩鶏、佐渡鶏、地頭鶏、芝鶏、軍鶏、小国鶏、矮鶏、東天紅鶏、蜀鶏、土佐九斤、土佐地鶏、対馬地鶏、名古屋種、比内鶏、三河種、蓑曳矮鶏、蓑曳鶏、宮地鶏、ロードアイランドレッド

平飼い：鶏舎内又は屋外において、鶏が床面又は地面を自由に運動できるようにして飼育する飼育方法をいう。

在来種由来血液百分率：在来種を100%、在来種でない品種を0%とし、交配した品種にあっては、両親のそれぞれの在来種由来血液百分率の1/2の値を合計した値をいう。

また、地鶏肉の表示の基準は、下記等のとおり定められています。

事 項	基 準
表示項目	1. 次に掲げる事項を表示してあること。 (1)品名 (2)組合せ (3)飼育期間 (4)飼育方法 (5)内容量 (6)消費期限 (7)保存方法 (8)生産業者の氏名又は名称及び住所

(注2)

(社)日本食鳥協会の「国産銘柄鶏の定義」では、下記のとおり定められています。

「銘柄鶏」とは、両親が地鶏に比べ増体に優れた肉専用種といわれるもので、できた素びなの羽色が褐色系で「赤どり」といわれるものと「ブロイラー」といわれる通常の若どり（チキン）の場合とがあり、いずれの場合も親の鶏種（赤どり：シェーバーレッドプロ、レッドコーニッシュ、レッドプリマスロック、ブレノアール等、ブロイラー：ホワイトコーニッシュ、ホワイトロック等）とともに、通常の飼育方法（飼料内容、出荷日令等）と異なり、工夫を加えた内容を明らかにした次の表示を食鳥処理場の出荷段階のパッケージ等に行なったものをいう。

なお、小売段階においても、これに準じて一定の表示を行なう。

- (1) 銘柄鶏（もも肉、むね肉等の部位）
- (2) 生産の方法（①鶏種、交配様式 ②出荷日令 ③飼料内容）
- (3) 内容量
- (4) 消費期限又は品質保持期限
- (5) 保存方法
- (6) 生産者の氏名又は名称及び住所

ウ 性別コード

性別コード	名 称
10	雄
11	去勢
12	非去勢（ブル）
20	雌
21	経産
22	未経産
30	子
90	その他

エ 月齢コード

月齢コード	名 称	畜 種	産 地	備 考
1	18ヶ月まで	牛	オーストラリア	永久門歯の数：0
2	18-30ヶ月	牛	オーストラリア	永久門歯の数：2
3	24-36ヶ月	牛	オーストラリア	永久門歯の数：4
4	30-42ヶ月	牛	オーストラリア	永久門歯の数：7
5	42ヶ月以上	牛	オーストラリア	永久門歯の数：8
1	ラム(0-15ヶ月)	羊	オーストラリア	乳歯の数：8
2	ホゲット(12-20ヶ月)	羊	オーストラリア	永久門歯の数：2
3	18-30ヶ月	羊	オーストラリア	永久門歯の数：4
4	30-45ヶ月	羊	オーストラリア	永久門歯の数：6
5	42ヶ月以上	羊	オーストラリア	永久門歯の数：8

オ 等級コード

等級コード	名 称	畜 種	産 地	形 態	備 考
1	5	牛	国産	枝肉、部分肉	(社)日本食肉格付協会の定める 肉質等級規格。 「5」が最上級である。
2	4	牛	国産	枝肉、部分肉	
3	3	牛	国産	枝肉、部分肉	
4	2	牛	国産	枝肉、部分肉	
5	1	牛	国産	枝肉、部分肉	

等級コード	名称	畜種	産地	形態	備考	
1	I	豚	国産	部分肉	(社)日本食肉格付協会の定める肉質等級規格。	「I」が最上級である。標準的なもの。
2	II	豚	国産	部分肉		標準的なもの以外のもの。
1	極上	豚	国産	枝肉	(社)日本食肉格付協会の定める肉質等級規格 (①外観 (均称、肉付き、脂肪付着、仕上げ) と②肉質 (肉の締まり及びきめ、肉の色沢、脂肪の色沢と質、脂肪の沈着) により総合評価される。	「極上」が最上級である。量的には少ない。
2	上	豚	国産	枝肉		
3	中	豚	国産	枝肉		
4	並	豚	国産	枝肉		
5	等外	豚	国産	枝肉		
1	通常品	鶏	国産	と体、中ぬき、解体品	農林水産省の定める食鶏取引規格の品質標準を満たすもの。	
2	格外品	鶏	国産	と体、中ぬき、解体品	「通常品」以外のもの。	
1	PRIME	牛	U.S.	枝肉、部分肉	米国農務省の定める牛枝肉の肉質等級規格 (米国での牛枝肉規格には、「肉質等級」と「歩留等級」があるが、部分肉では国産の場合と同様に「肉質等級」のみをコード化する。また、「肉質等級」には、霜降り格付も含まれるが、各々対応する肉質等級の枝番として付番を行っている。)	
2	CHOICE	牛	U.S.	枝肉、部分肉		
3	SELECT	牛	U.S.	枝肉、部分肉		
4	NO ROLL	牛	U.S.	枝肉、部分肉		
5	UNGRADED	牛	U.S.	枝肉、部分肉		
1	NO.1	豚	U.S.	部分肉	米国農務省の定める肉質等級規格	
2	NO.2	豚	U.S.	部分肉		
3	NO.3	豚	U.S.	部分肉		
4	NO.4	豚	U.S.	部分肉		
5	UTILITY	豚	U.S.	部分肉		
1	PRIME	羊	U.S.	部分肉		
2	CHOICE	羊	U.S.	部分肉		
3	GOOD	羊	U.S.	部分肉		
4	UTILITY	羊	U.S.	部分肉		
1	PRIME	山羊	U.S.	部分肉		
2	CHOICE	山羊	U.S.	部分肉		
3	GOOD	山羊	U.S.	部分肉		
4	STANDARD	山羊	U.S.	部分肉		
5	UTILITY	山羊	U.S.	部分肉		

等級コード	名 称	畜種	産 地	形 態	備 考
1	No.1	牛	オーストラリア	枝肉	オーストラリア食肉畜産公社とAUS-MEATの定める肉質等級規格（「脂肪交雑」は12段階、「肉色等級区分」は11段階、「脂肪色等級区分」は13段階にそれぞれ区分されている。）
2	No.2	牛	オーストラリア	枝肉	
3	No.3	牛	オーストラリア	枝肉	
4	No.4	牛	オーストラリア	枝肉	
5	No.5	牛	オーストラリア	枝肉	
6	No.6	牛	オーストラリア	枝肉	
7	No.7	牛	オーストラリア	枝肉	
8	No.8	牛	オーストラリア	枝肉	
9	No.9	牛	オーストラリア	枝肉	
10	No.10	牛	オーストラリア	枝肉	
11	No.11	牛	オーストラリア	枝肉	
12	No.12	牛	オーストラリア	枝肉	
13	No.13	牛	オーストラリア	枝肉	
1	PRIME	牛	カナダ	枝肉	カナダビーフグレーディング機関(Canadian Beef Grading Agency)の定める肉質等級規格
2	AAA	牛	カナダ	枝肉	
3	AA	牛	カナダ	枝肉	
4	A	牛	カナダ	枝肉	
5	B	牛	カナダ	枝肉	※カナダの規格ではBグレードはB1～B4の4段階に細分化されるが、流通量が少い(全と殺量中の3.0%)上、日本にはほとんど輸入されないため、標準規格では1グレードに統合化する。
6	D	牛	カナダ	枝肉	
7	E	牛	カナダ	枝肉	

力 飼養コード

① 牛

飼養コード	名 称
10	グラス
20	グレイン
21	ショートグレイン
22	ミドルグレイン
23	ロンググレイン
90	その他

② 豚

飼養コード	名 称
10	普通
20	SPF
90	その他

キ 原産地コード

① 県コード

県コード	漢 字	カ ナ
01	北海道	ホッカイドウ
02	青森県	アオモリケン
03	岩手県	イワテケン
04	宮城県	ミヤギケン
05	秋田県	アキタケン
06	山形県	ヤマガタケン
07	福島県	フクシマケン
08	茨城県	イバラキケン
09	栃木県	トチギケン
10	群馬県	グンマケン
11	埼玉県	サイタマケン
12	千葉県	チバケン
13	東京都	トウキョウト
14	神奈川県	カナガワケン
15	新潟県	ニイガタケン
16	富山県	トヤマケン
17	石川県	イシカワケン
18	福井県	フクイケン
19	山梨県	ヤマナシケン
20	長野県	ナガノケン
21	岐阜県	ギフケン
22	静岡県	シズオカケン
23	愛知県	アイチケン
24	三重県	ミエケン

県コード	漢 字	カ ナ
25	滋賀県	シガケン
26	京都府	キョウトフ
27	大阪府	オオサカフ
28	兵庫県	ヒヨウゴケン
29	奈良県	ナラケン
30	和歌山県	ワカヤマケン
31	鳥取県	トツリケン
32	島根県	シマネケン
33	岡山県	オカヤマケン
34	広島県	ヒロシマケン
35	山口県	ヤマグチケン
36	徳島県	トクシマケン
37	香川県	カガワケン
38	愛媛県	エヒメケン
39	高知県	コウチケン
40	福岡県	フクオカケン
41	佐賀県	サガケン
42	長崎県	ナガサキケン
43	熊本県	クマモトケン
44	大分県	オオイタケン
45	宮崎県	ミヤザキケン
46	鹿児島県	カゴシマケン
47	沖縄県	オキナワケン

② 国コード

国コード	国名	Country Name	エリア
I S L	アイスランド共和国	Iceland	西欧
I R L	アイルランド	Ireland	西欧
A Z E	アゼルバイジャン共和国	Azerbaijan	旧ソ
A F G	アフガニスタン・イスラム共和国	Afghanistan	南アジア
U S A	アメリカ合衆国（米国）	United States	北米
A R E	アラブ首長国連邦	United Arab Emirates	中東
D Z A	アルジェリア民主人民共和国	Algeria	アフリカ
A R G	アルゼンチン共和国	Argentina	アルゼンチン
A B W	アルバ	Aruba	カリブ
A L B	アルバニア共和国	Albania	西欧
A R M	アルメニア共和国	Armenia	旧ソ
A I A	アンギラ	Anguilla	カリブ
A G O	アンゴラ共和国	Angola	アフリカ
A T G	アンティグア・バーブーダ	Antigua And Barbuda	カリブ
A N T	オランダ領アンチル	Netherlands Antilles	カリブ
A N D	アンドラ公国	Andorra	西欧
Y E M	イエメン共和国	Yemen	中東
I S R	イスラエル国	Israel	中東
I T A	イタリア共和国	Italy	西欧
I R Q	イラク共和国	Iraq	中東
I R N	イラン・イスラム共和国	Iran (Islamic Republic Of)	中東
I N D	インド	India	南アジア
I D N	インドネシア共和国	Indonesia	東南アジア
I O T	英領インド洋地域	British Indian Ocean Territory	アフリカ
U G A	ウガンダ共和国	Uganda	アフリカ
U K R	ウクライナ	Ukraine	旧ソ
U Z B	ウズベキスタン共和国	Uzbekistan	旧ソ
U R Y	ウルグアイ東方共和国	Uruguay	南米
E C U	エクアドル共和国	Ecuador	南米
E G Y	エジプト・アラブ共和国	Egypt	中東
E S T	エストニア共和国	Estonia	旧ソ
E T H	エチオピア	Ethiopia	アフリカ
E R I	エリトリア	Eritrea	アフリカ
S L V	エルサルバドル共和国	El Salvador	中米
A U S	オーストラリア	Australia	ポリネシア
A U T	オーストリア共和国	Austria	西欧
O M N	オマーン国	Oman	中東
N L D	オランダ王国	Netherlands	西欧
G U Y	ガイアナ協同共和国	Guyana	南米
K A Z	カザフスタン共和国	Kazakhstan	旧ソ
Q A T	カタール国	Qatar	中東
G H A	ガーナ共和国	Ghana	アフリカ
C A N	カナダ	Canada	北米

国コード	国名	Country Name	エリア
C P V	カーポベルデ共和国	Cape Verde	アフリカ
G A B	ガボン共和国	Gabon	アフリカ
CMR	カメルーン共和国	Cameroon	アフリカ
G M B	ガンビア共和国	Gambia	アフリカ
K H M	カンボディア王国	Cambodia	東南アジア
G U F	仏領ギアナ	French Guiana	南米
M N P	北マリアナ諸島	Northern Mariana Islands	メラネシア
G I N	ギニア共和国	Guinea	アフリカ
G N B	ギニアビサオ共和国	Guinea-Bissau	アフリカ
C Y P	キプロス共和国	Cyprus	中東
C U B	キューバ共和国	Cuba	カリブ
A T F	仏領極南諸島	French Southern Territories	アフリカ
G R C	ギリシャ共和国	Greece	西欧
K I R	キリバス共和国	Kiribati	ポリネシア
K G Z	キルギスタン共和国	Kyrgyzstan	旧ソ
G T M	グアテマラ共和国	Guatemala	中米
G L P	グアドループ島	Guadeloupe	カリブ
G U M	グアム	Guam	ミクロネシア
K W T	クウェート国	Kuwait	中東
C O K	クック諸島	Cook Islands	ポリネシア
C X R	クリスマス島	Christmas Island	ポリネシア
G R L	グリーンランド	Greenland	西欧
G E O	グルジア共和国	Georgia	旧ソ
G B R	グレートブリテン及び北部 アイルランド連合王国（英国）	United Kingdom	西欧
G R D	グレナダ	Grenada	カリブ
H R V	クロアチア共和国	Croatia (Local Name: Hrvatska)	東欧
C Y M	ケイマン諸島	Cayman Islands	カリブ
K E N	ケニア共和国	Kenya	アフリカ
C C K	ココス諸島	Cocos (Keeling) Islands	東南アジア
C R I	コスタリカ共和国	Costa Rica	中米
C I V	コートジボアール共和国	Cote D'Ivoire	アフリカ
C O M	コモロ・イスラム連邦共和国	Comoros	アフリカ
C O L	コロンビア共和国	Colombia	南米
C O G	コンゴ共和国	Congo	アフリカ
Z A R	ザイール共和国	Zaire	アフリカ
S A U	サウジアラビア王国	Saudi Arabia	中東
A S M	米領サモア	American Samoa	
S T P	サントメ・プリンシペ民主共和国	Sao Tome And Principe	アフリカ
Z M B	ザンビア共和国	Zambia	アフリカ
S P M	サンピエール島・ミクロン島	St. Pierre And Miquelon	北米
S M R	サンマリノ共和国	San Marino	西欧
S L E	シェラレオネ共和国	Sierra Leone	アフリカ
D J I	ジブチ共和国	Djibouti	アフリカ
G I B	ジブラルタル	Gibraltar	西欧

国コード	国名	Country Name	エリア
J AM	ジャマイカ	Jamaica	カリブ
S Y R	シリア・アラブ共和国	Syrian Arab Republic	中東
S G P	シンガポール共和国	Singapore	東南アジア
Z WE	ジンバブエ共和国	Zimbabwe	アフリカ
C H E	スイス連邦	Switzerland	西欧
S W E	スウェーデン王国	Sweden	北欧
S D N	スーダン共和国	Sudan	アフリカ
S J M	スバルバル諸島・ヤンマイン島	Svalbard And Jan Mayen Islands	北欧
E S P	スペイン	Spain	西欧
S U R	スリナム共和国	Suriname	南米
L K A	スリランカ民主社会主義共和国	Sri Lanka	南アジア
S V K	スロバキア共和国	Slovakia (Slovak Republic)	東欧
S V N	スロベニア共和国	Slovenia	東欧
SWZ	スワジランド王国	Swaziland	アフリカ
S Y C	セイシェル共和国	Seychelles	アフリカ
G N Q	赤道ギニア共和国	Equatorial Guinea	アフリカ
S E N	セネガル共和国	Senegal	アフリカ
K N A	セントクリストファー・ネイビス	Saint Kitts And Nevis	カリブ
V C T	セントビンセント及びグレナディーン諸島	Saint Vincent And The Grenadines	カリブ
S H N	セントヘレナ島	St. Helena	アフリカ
L C A	セントルシア	Saint Lucia	カリブ
S O M	ソマリア民主共和国	Somalia	アフリカ
S L B	ソロモン諸島	Solomon Islands	メラネシア
T H A	タイ王国	Thailand	東南アジア
K O R	大韓民国	Korea, Republic Of	東アジア
U M I	米領太平洋諸島	United States Minor Outlying Islands	
T W N	台湾	Taiwan, Province Of China	東アジア
T C A	ターカス諸島・カイコス諸島	Turks And Caicos Islands	カリブ
T J K	タジキスタン共和国	Tajikistan	旧ソ
T Z A	タンザニア連合共和国	Tanzania, United Republic Of	アフリカ
C Z E	チェコ共和国	Czech Republic	東欧
T C D	チャド共和国	Chad	アフリカ
C A F	中央アフリカ共和国	Central African Republic	アフリカ
C H N	中華人民共和国	China	東アジア
T U N	チュニジア共和国	Tunisia	アフリカ
P R K	(北朝鮮=朝鮮民主主義人民共和国)	Korea, Democratic People's Republic Of	東アジア
C H L	チリ共和国	Chile	南米
T U V	ツバル	Tuvalu	ポリネシア
D N K	デンマーク王国	Denmark	北欧
D E U	ドイツ連邦共和国	Germany	西欧
T K L	トケラウ諸島	Tokelau	ポリネシア
T G O	トーゴ共和国	Togo	アフリカ

国コード	国名	Country Name	エリア
DOM	ドミニカ共和国	Dominican Republic	カリブ
DMA	ドミニカ国	Dominica	カリブ
TTO	トリニダード・トバゴ共和国	Trinidad And Tobago	カリブ
TKM	トルクメニスタン	Turkmenistan	旧ソ
TUR	トルコ共和国	Turkey	中東
TON	トンガ王国	Tonga	ポリネシア
NGA	ナイジェリア連邦共和国	Nigeria	アフリカ
NRU	ナウル共和国	Nauru	ミクロネシア
NAM	ナミビア共和国	Namibia	アフリカ
ATA	南極	Antarctica	南極
NIU	ニウエ	Niue	ポリネシア
NIC	ニカラグア共和国	Nicaragua	中米
NER	ニジェール共和国	Niger	アフリカ
ESH	西サハラ	Western Sahara	アフリカ
WSM	西サモア	Samoa	ポリネシア
JPN	日本国	Japan	東アジア
NCL	ニューカレドニア	New Caledonia	メラネシア
NZL	ニュージーランド	New Zealand	ポリネシア
NPL	ネパール王国	Nepal	南アジア
NFK	ノーフォーク島	Norfolk Island	メラネシア
NOR	ノルウェー王国	Norway	北欧
HTI	ハイチ共和国	Haiti	カリブ
PAK	パキスタン・イスラム共和国	Pakistan	南アジア
VGB	英領バージン諸島	Virgin Islands (British)	カリブ
VIR	米領バージン諸島	Virgin Islands (U.S.)	カリブ
VAT	バチカン市国	Vatican City State (Holy See)	西欧
PAN	パナマ共和国	Panama	南米
VUT	バヌアツ共和国	Vanuatu	ポリネシア
BHS	バハマ国	Bahamas	カリブ
PNG	パプアニューギニア	Papua New Guinea	メラネシア
BMU	バーミューダ諸島	Bermuda	北米
PLW	パラオ	Palau	東南アジア
PRY	パラグアイ共和国	Paraguay	南米
BRB	バルバドス	Barbados	カリブ
BHR	バーレーン国	Bahrain	中東
HUN	ハンガリー共和国	Hungary	東欧
BGD	バングラデシュ人民共和国	Bangladesh	南アジア
TMP	東ティモール	East Timor	東南アジア
PCN	ピトケアン島	Pitcairn	ポリネシア
FJI	フィジー共和国	Fiji	メラネシア
PHL	フィリピン共和国	Philippines	東南アジア
FIN	フィンランド共和国	Finland	北欧
PRI	プエルトリコ	Puerto Rico	カリブ
FRO	フェロー諸島	Faroe Islands	西欧

国コード	国名	Country Name	エリア
F L K	フォークランド(マルビナス)諸島	Falkland Islands (Malvinas)	南米
B T N	ブータン王国	Bhutan	南アジア
B V T	ブーベ島	Bouvet Island	南極
B R A	ブラジル連邦共和国	Brazil	南米
F R A	フランス共和国	France	西欧
F X X	フランス(本国)	France, Metropolitan	西欧
B G R	ブルガリア共和国	Bulgaria	東欧
B F A	ブルキナファソ	Burkina Faso	アフリカ
B R N	ブルネイ・ダルサラーム国	Brunei Darussalam	東南アジア
B D I	ブルンジ共和国	Burundi	アフリカ
H M D	ヘアド・マクドナルド諸島	Heard And Mc Donald Islands	アフリカ
V N M	ベトナム社会主義共和国	Viet Nam	東南アジア
B E N	ベナン共和国	Benin	アフリカ
V E N	ベネズエラ共和国	Venezuela	南米
B L R	ベラルーシ共和国	Belarus	旧ソ
B L Z	ベリーズ	Belize	北米
B E L	ベルギー王国	Belgium	西欧
P E R	ペルー共和国	Peru	南米
B I H	(ボスニア＝ヘルツェゴビナ共和国)	Bosnia And Herzegovina	東欧
B W A	ボツワナ共和国	Botswana	アフリカ
P O L	ポーランド共和国	Poland	東欧
P Y F	仏領ポリネシア	French Polynesia	ポリネシア
B O L	ボリビア共和国	Bolivia	南米
P R T	ポルトガル共和国	Portugal	西欧
H K G	ホンコン(香港)	Hong Kong	東アジア
H N D	ホンジュラス共和国	Honduras	中米
M Y T	マイヨット島(仏領)	Mayotte	アフリカ
M A C	マカオ(澳門)	Macau	
M H L	マーシャル諸島共和国	Marshall Islands	ミクロネシア
M D G	マダガスカル共和国	Madagascar	アフリカ
M W I	マラウイ共和国	Malawi	アフリカ
M L I	マリ共和国	Mali	アフリカ
M L T	マルタ共和国	Malta	西欧
M T Q	マルチニーク島	Martinique	カリブ
M Y S	マレーシア	Malaysia	東南アジア
F S M	ミクロネシア連邦	Micronesia, Federated States Of	ミクロネシア
Z A F	南アフリカ共和国	South Africa	アフリカ
S G S	南ジョージア島・南サンドイッチ諸島	South Georgia And The South Sandwich Islands	南米
MMR	ミャンマー連邦	Myanmar	東南アジア
M E X	メキシコ合衆国	Mexico	北米
MOZ	モザンビーク共和国	Mozambique	アフリカ
M C O	モナコ公国	Monaco	西欧
M U S	モーリシャス共和国	Mauritius	アフリカ
M R T	モーリタニア・イスラム共和国	Mauritania	アフリカ

国コード	国名	Country Name	エリア
MDV	モルディブ共和国	Maldives	南アジア
MDA	モルドバ共和国	Moldova, Republic Of	旧ソ
MAR	モロッコ王国	Morocco	アフリカ
MNG	モンゴル国	Mongolia	東アジア
MSR	モントセラト	Montserrat	カリブ
YUG	(ユーゴスラビア連邦共和国)	Yugoslavia	東欧
JOR	ヨルダン・ハシミテ王国	Jordan	中東
LAO	ラオス人民民主主義共和国	Lao People'S Democratic Republic	東南アジア
LVA	ラトビア共和国	Latvia	旧ソ
LTU	リトアニア共和国	Lithuania	旧ソ
LIB	社会主義人民リビア・アラブ国	Libyan Arab Jamahiriya	中東
LIE	リヒテンシュタイン公国	Liechtenstein	西欧
LBR	リベリア共和国	Liberia	アフリカ
LUX	ルクセンブルク大公国	Luxembourg	西欧
ROM	ルーマニア	Romania	東欧
RWA	ルワンダ共和国	Rwanda	アフリカ
LSO	レソト王国	Lesotho	アフリカ
LBN	レバノン共和国	Lebanon	中東
REU	レユニオン	Reunion	アフリカ
RUS	ロシア連邦	Russian Federation	旧ソ
WLF	ワリス・フチナ諸島	Wallis And Futuna Islands	ポリネシア

本章は、「食肉流通の取引電子化導入・活用ガイド」(財)食品流通構造改善促進機構
(平成14年3月)からの引用(抜粋)です。

食肉規格格付円滑化緊急対策事業(コマーシャル規格調査事業)

牛・豚コマーシャル規格書

平成15年3月再発行

財団法人 日本食肉流通センター

〒210-0869 神奈川県川崎市川崎区東扇島24番地

TEL 044-266-1172

FAX 044-299-3216

URL:<http://www.jmtc.or.jp/>

後援 農林水産省 農畜産業振興事業団