

食肉メーカーから見る「牛肉カット規格」の 現状と今後の課題について

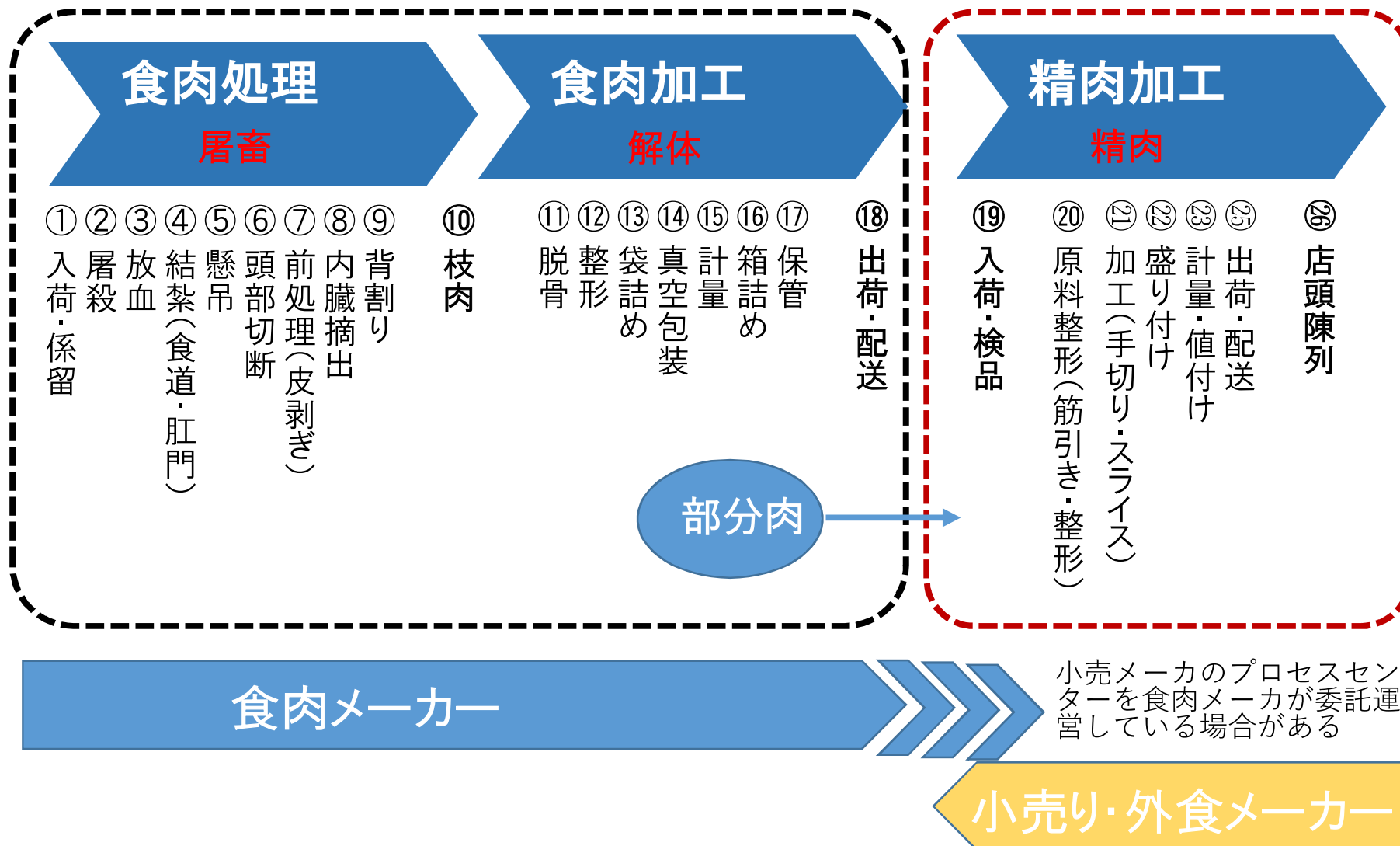
～ 規格管理のデジタル化 DXの取組について ～

伊藤ハム米久ホールディングス株式会社
田代俊文

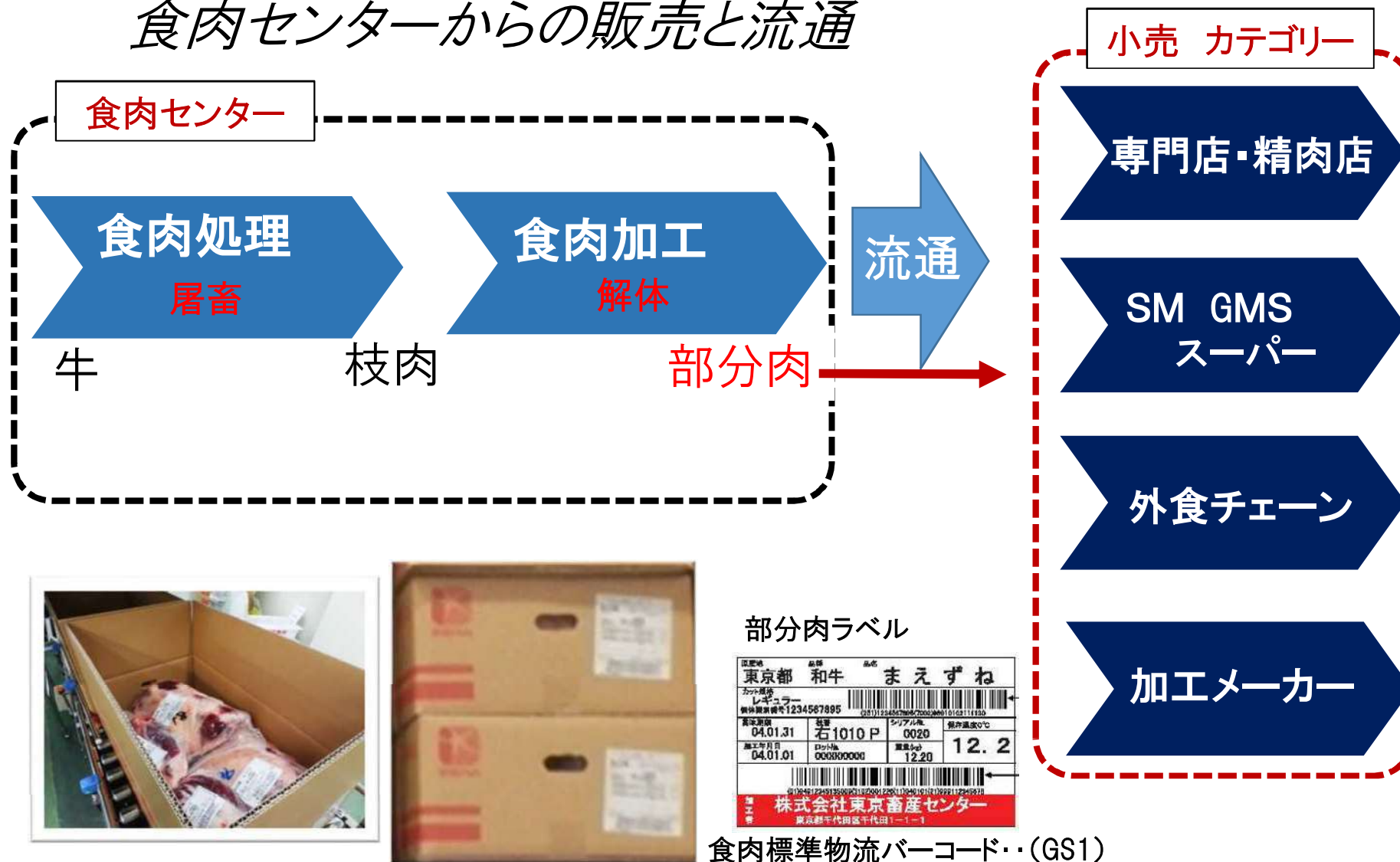
アジェンダ

1. 国産牛肉のサプライチェーンについて
 - ◆ 食肉センターとプロセスセンター
2. 国産牛(部分肉)規格
 - ◆ コマーシャル規格
 - ◆ 規格増加要因
3. 食肉センターの課題と対応について
4. 規格管理システムの紹介

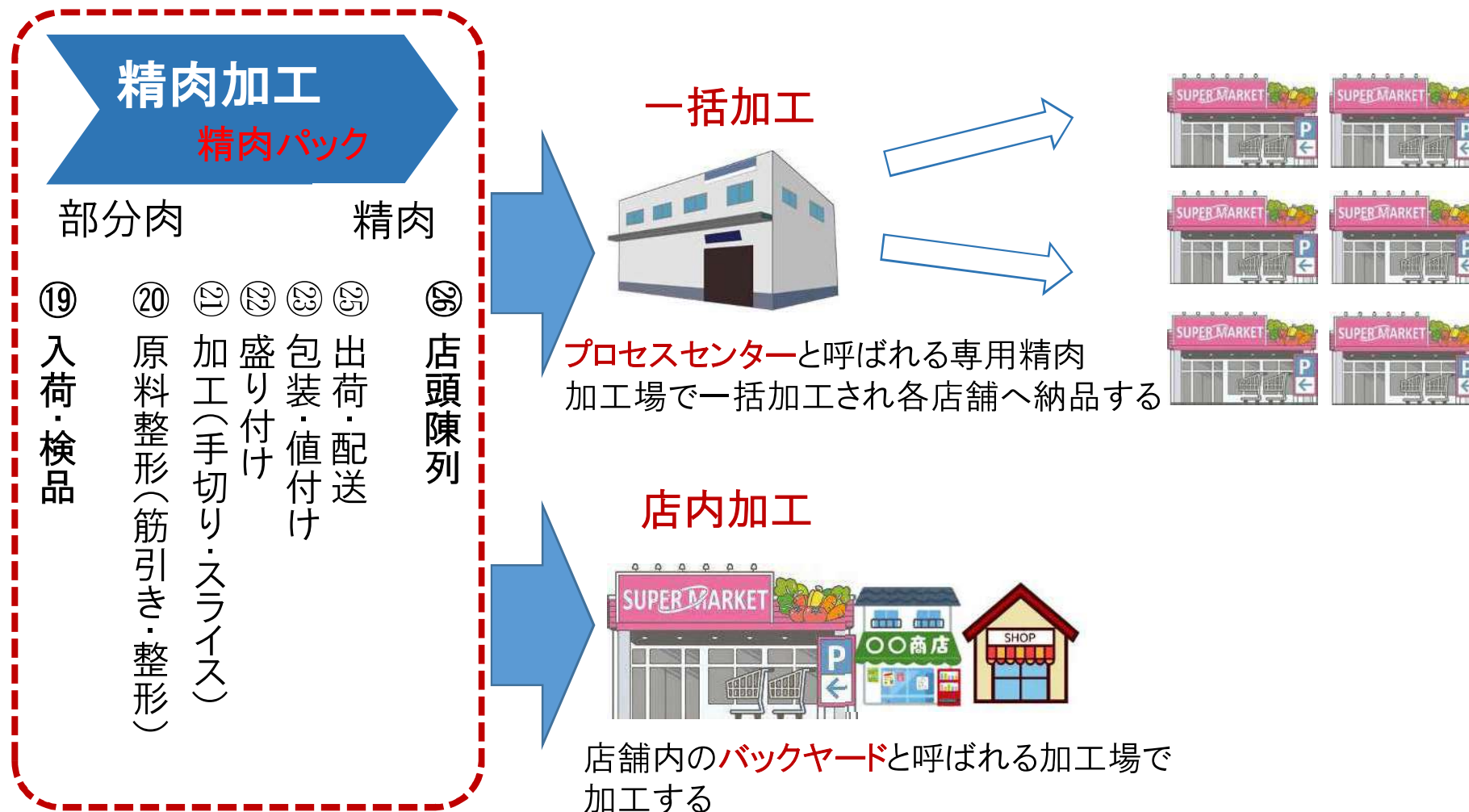
国産牛肉 サプライチェーン



食肉センターからの販売と流通



パック肉販売 国産牛肉 サプライチェーン



国産牛肉（部分肉）の規格について

国産牛肉 サプライチェーン → パック肉販売を参考



⑩ 枝肉

- ⑪ 脱骨
⑫ 整形
⑬ 袋詰め
⑭ 真空包装
⑮ 計量
⑯ 箱詰め
⑰ 保管
⑱ 出荷・配送

推奨規格
コマーシャル規格



推奨規格 コマーシャル規格

食肉の製造コストの低減および食肉流通の合理化に資する事を目的に牛・豚部分肉の小割整形規格を作成し普及を図っています。

公益財団法人日本食肉流通センターHPより

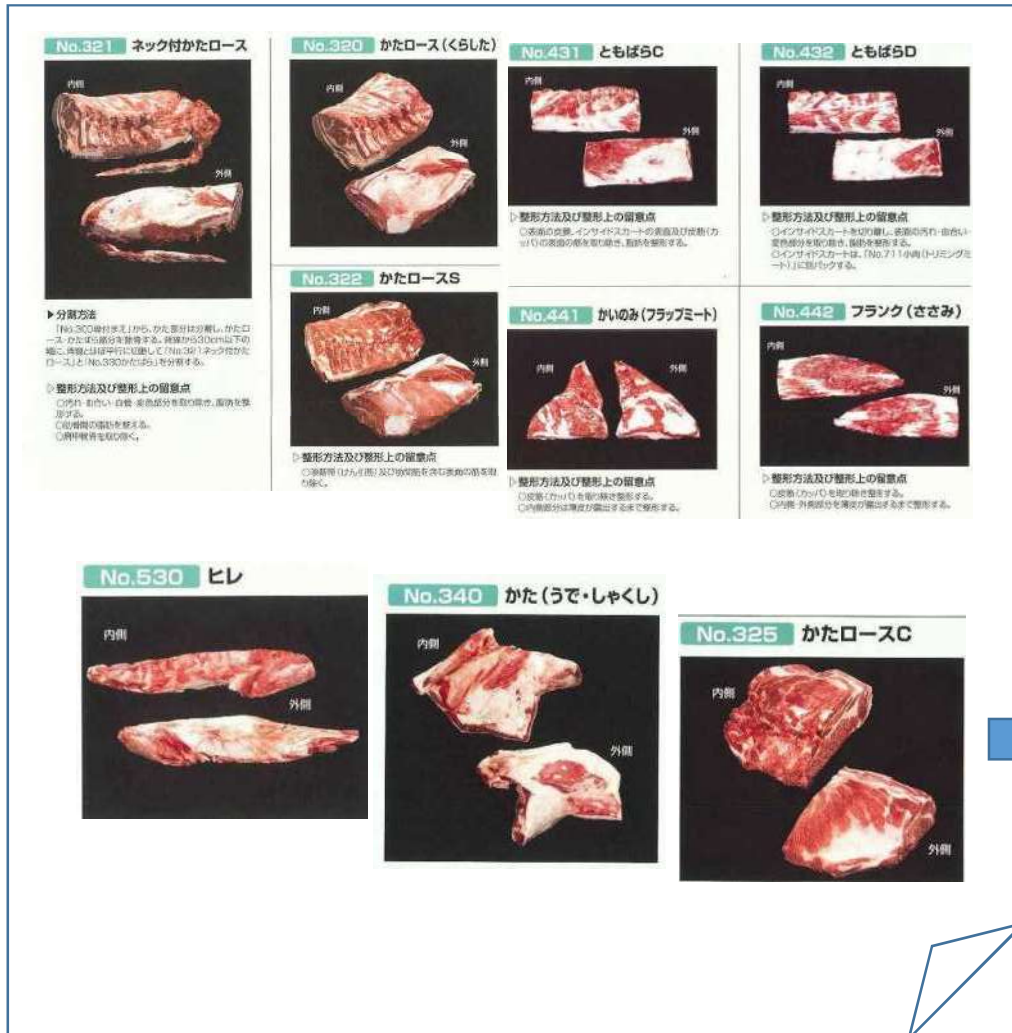


表1-1 牛コマーシャル規格の名称及びコードNo.

部位コード	名 称	部位コード	名 称
100	枝肉	440	かいのみ・ささみ
101	セット	441	かいのみ(フラップミート)
102	セットC	442	フランク(ささみ)
200	枝肉半丸(サイド)	500	骨付ロイン
201	半丸セット	501	骨付ロイン(ヒレなし)
202	半丸セットC	502	ロインセット
210	骨付とも	503	ロインセットC
220	骨付とも(ばらなし)	510	リブロース
300	骨付まえ	511	リブロースS
301	まえセット	512	リブロースろ(リブアイロール)
302	まえセットC	513	リブロースがぶり(リブキャップ)
310	ネック	520	サーロイン
311	ネックS	521	サーロインS
312	ネックA	522	サーロインA
320	かたロース(くらした)	523	サーロインB
321	ネック付かたロース	530	ヒレ(ヘレ)
322	かたロースS	531	ヒレA

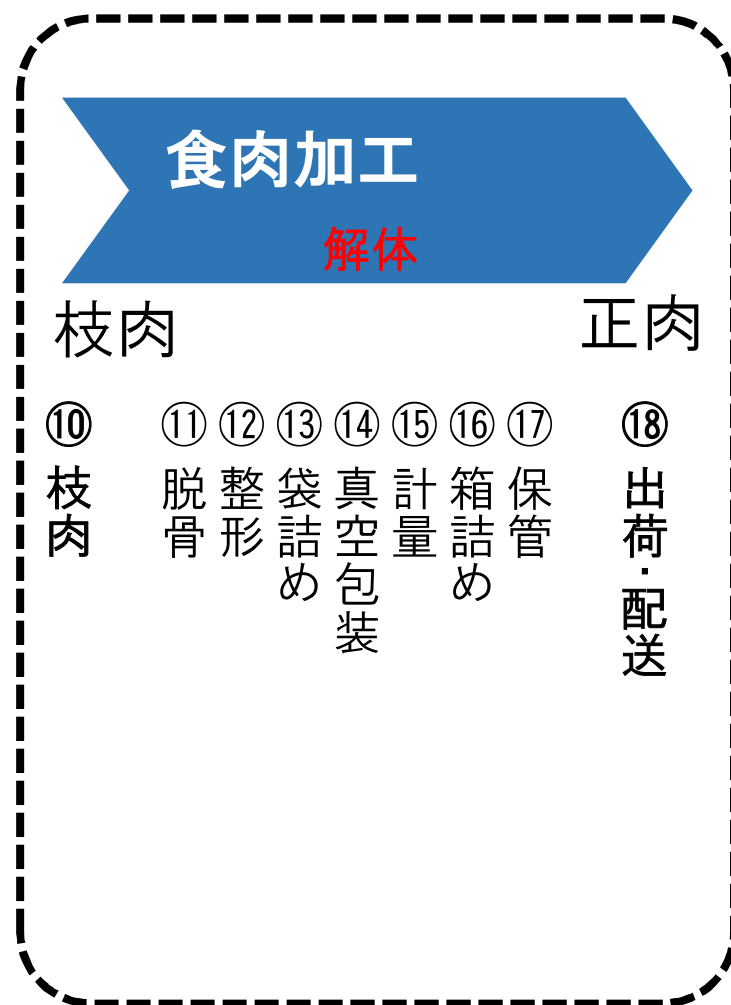
商品規格
商品コード



食肉標準物流バーコード・(GS1)

パック肉販売

国産牛肉 サプライチェーン



推奨規格

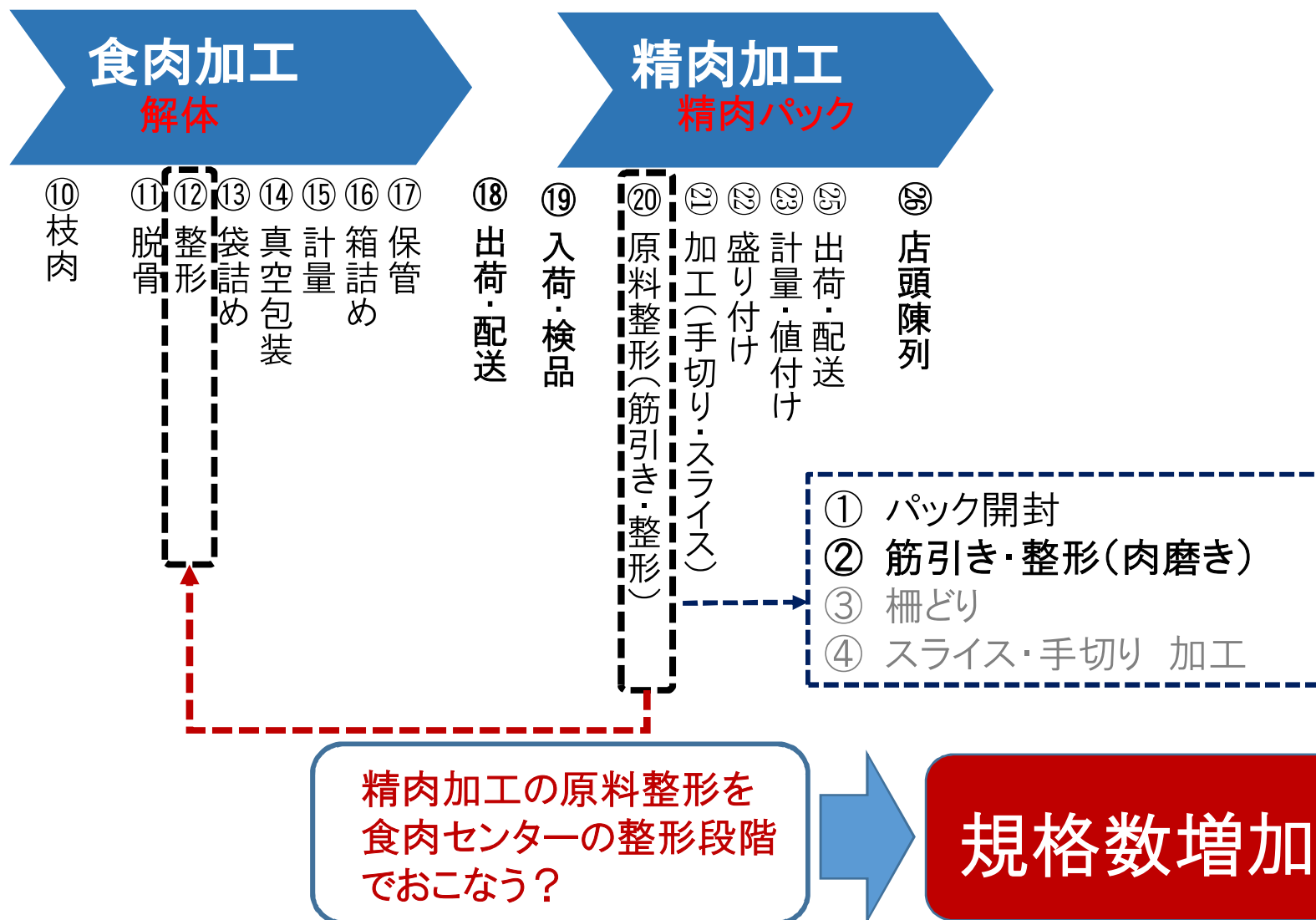
コマーシャル規格



規格数増加

コマーシャル規格は約80規格ですが、
当社工場では、**600程度**の規格が存在する

国産牛肉 サプライチェーン → パック肉販売を参考



食肉センターで規格が増加する要因……1

📍ポイント1…→ ロスの低減



大型店

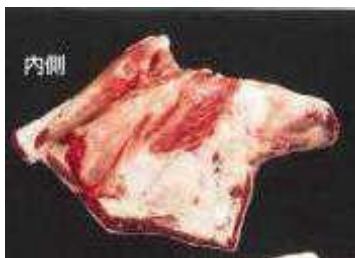


小型店



大型店

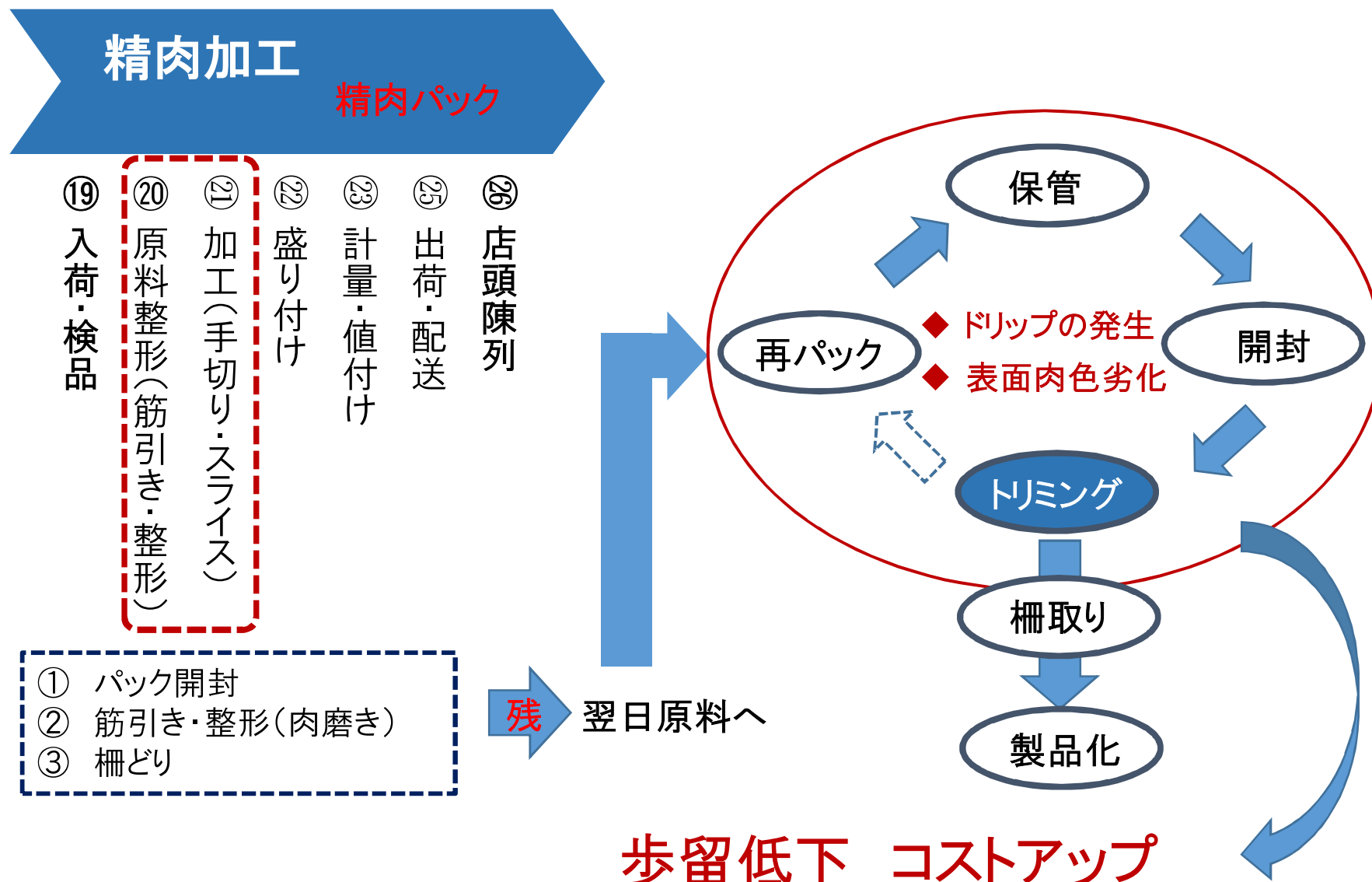
原料肉の1回の加工で
使用量に違いがある



高級部位等
1回の加工で使い切れない

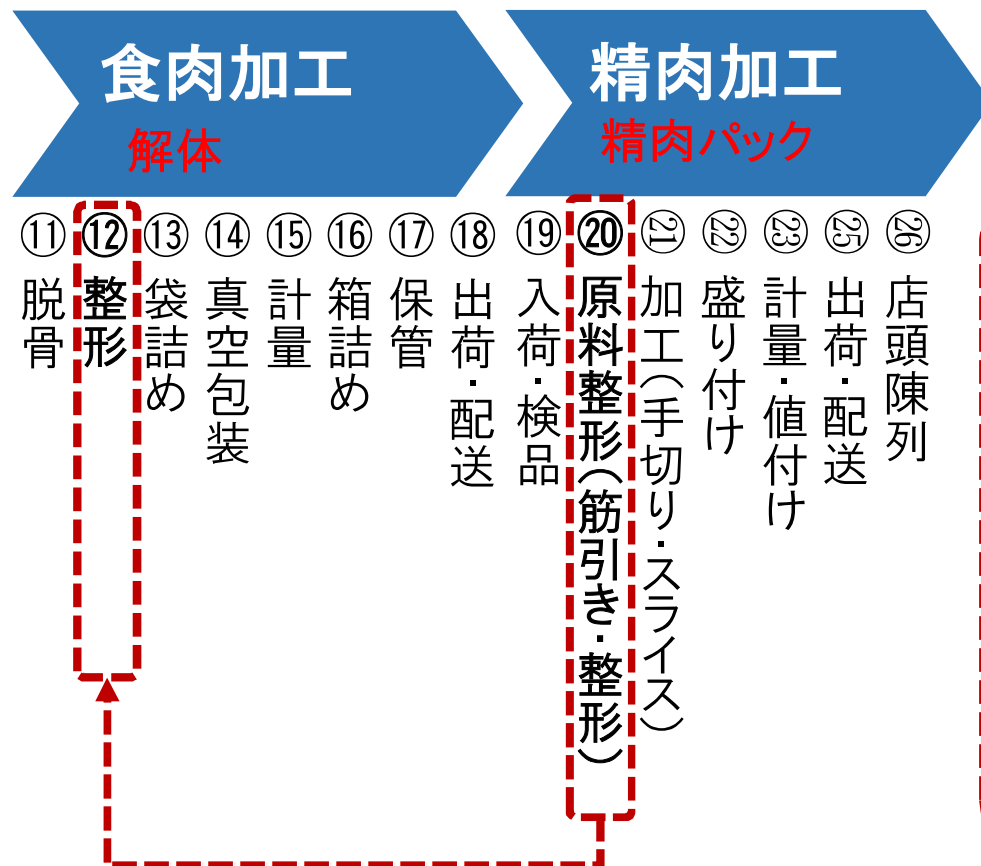


食肉センターで規格が増加する要因……1



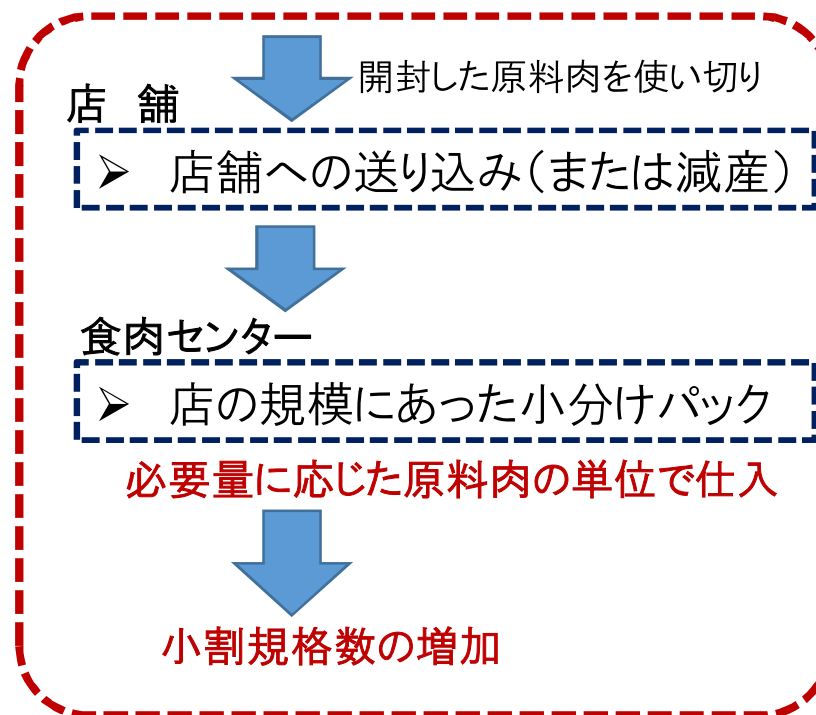
食肉センターで規格が増加する要因……1

👉 ロスの低減



原料肉を残さないために！

使用する原料肉は
「使い切ってしまう」が理想



コマーシャル規格



コマーシャル規格



ヒレ 3分割

ヒレ 5分割



食肉センターで規格が増加する要因……2

📌 ポイント2… → 精肉規格の多様化

ウデ

- ウデ ➤ うす切り
- 上ミスジ ➤ 切り落とし
- とうがらし ➤ 焼肉・ブロック



- ミスジ ➤ ステーキ
- 上ミスジ ➤ 焼肉用
- 小さんかく ➤ うすぎり
- 肩さんかく ➤ 切り落とし
- とうがらし ➤ 焼肉・ブロック

肩ロース・ネック

- 肩ロース ➤ うすぎり
- カブリ・ネック ➤ 切り落とし・ミンチ



- 肩ロース芯 ➤ ステーキ
- ザブトン ➤ 焼肉用
- カタコブ ➤ うすぎり
- バラ山 ➤ 切り落とし
- カブリ・ネック ➤ 切り落とし・ミンチ

背景

1頭セットで仕入 …(メリット)コスト抑制 …(デメリット)部位による季節強弱
季節横断的な商品づくり……付加価値の創出 …希少部位の商品化

コマーシャル規格 かた/肩ロース



うで 小割・分割



うで 小割・分割



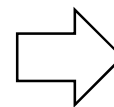
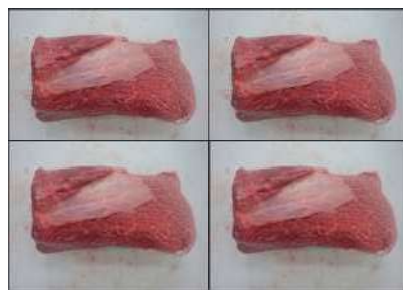
肩ロース・ネック 分割



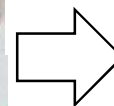
ウデ

小割整形

精肉加工



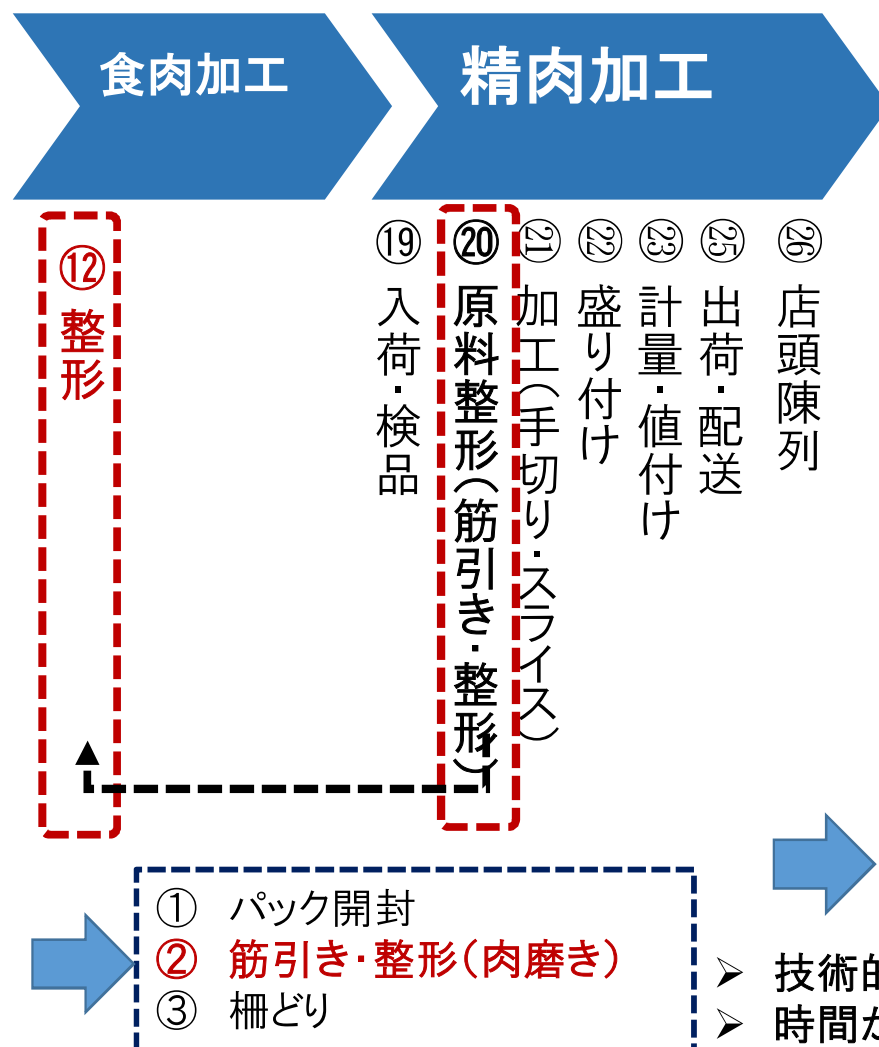
ミスジ
ステーキ・焼肉



ウデ
切り落とし・うすぎり

食肉センターで規格が増加する要因……3

☞ 簡素化・短縮化



環境変化 プロセスセンター バックヤード

- ① 人手不足
- ② 技術者不足
- ③ リードタイム…短縮
- ④ 店舗営業時間…長い
- ⑤ 販売変動

◆ 熟練度に応じた規格への対応

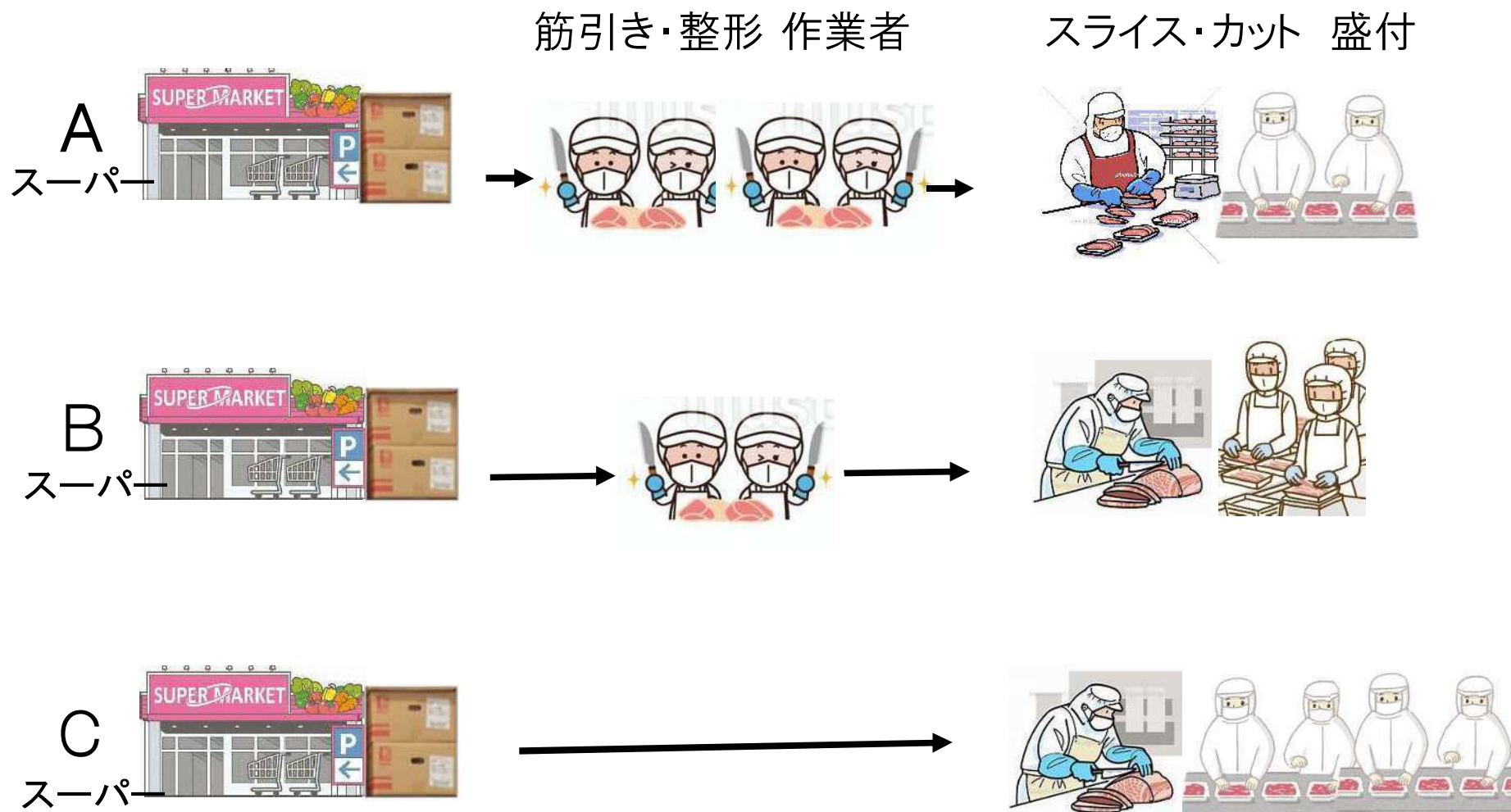
小売りメーカーの作業に応じた原料肉の加工
(小割数、磨きの度合い、カッティング方法)

◆ 生産時間の短縮への対応

各加工場での筋引き・磨きの度合いの実施程度
生産工程・ラインに応じた規格づくり

- 技術的難易度高い
- 時間がかかる

精肉加工工場 作業の違い



しんたま



ウデ(とうがらし)



中バラ(カミノミ)



磨き度合い・・・高

考察・・・規格が増加する要因

👉 ロスの低減

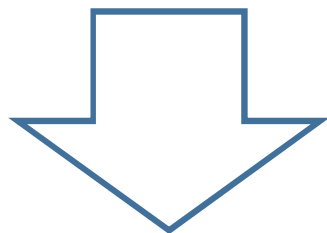
精肉加工場(Pセンター、BY)入荷段階で、店の規模や販売数量に応じた、原料肉が望ましい

👉 精肉規格の多様化

セット仕入れにより、コスト低減を実施、売れにくい部位の商品化
付加価値をつけた商品づくり。
小割した部位を特売などで集中的に販売ができる

👉 簡素化・短縮化

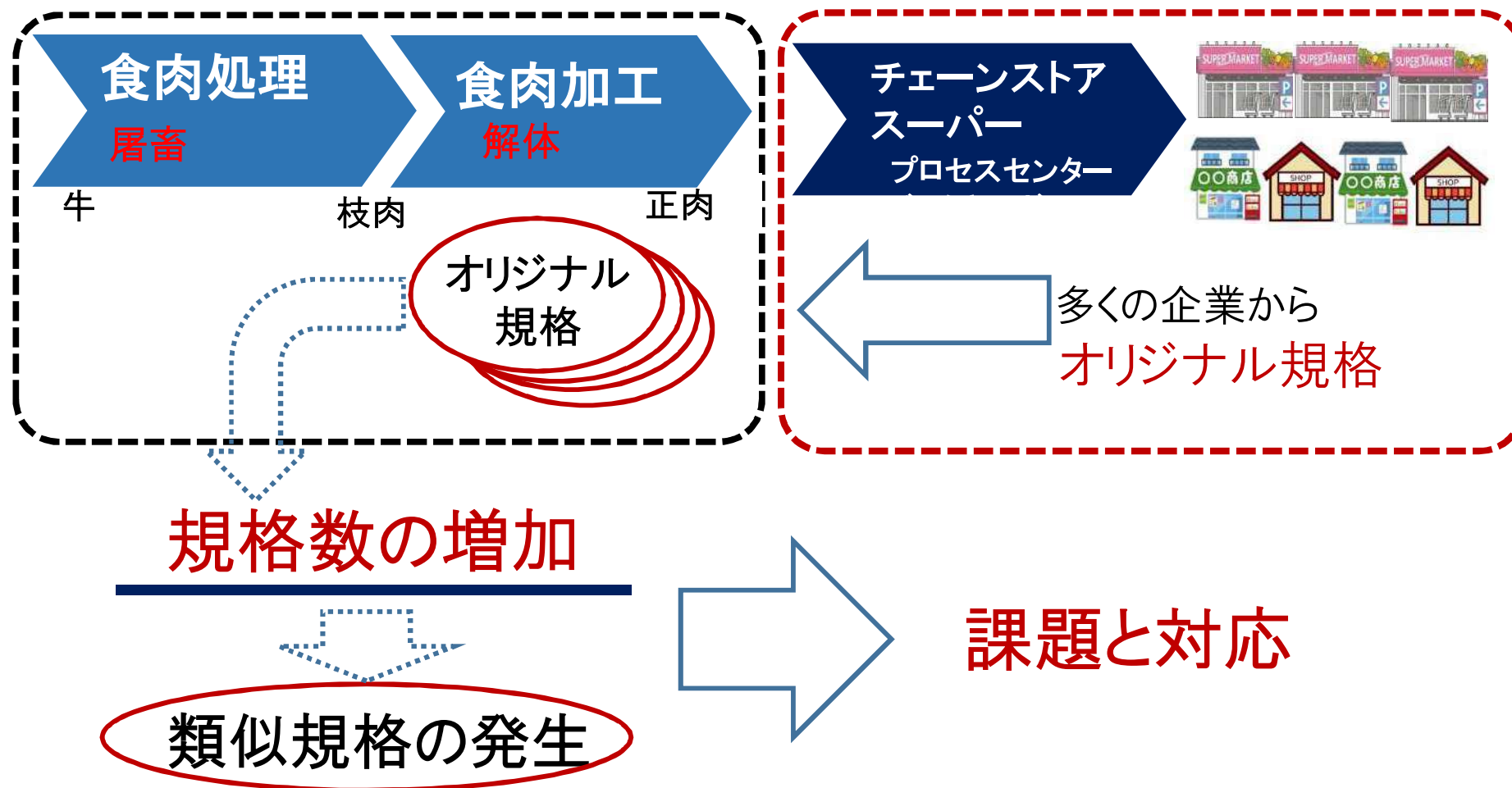
小売りメーカー固有規格の違いによる、原料肉の加工(小割、磨き度合い)の違い
小売りメーカーの、オペレーション方式の違いにより、原料肉加工内容の違い



さらに「食肉センター」では

食肉センターの課題と対応について

国産牛肉 サプライチェーン → パック肉販売を参考



規格増加や類似規格の発生による課題とその要因について

◆ 生産効率の低下

- 要因
- ① 複雑化、高度な規格
 - ② 属人的作業
 - ③ 規格内容の確認が必要

◆ 規格間違いの発生リスク

- 要因
- ① 類似規格
 - ② 規格内容の指示伝達
 - ③ 規格書の未整備

規格増加による課題要因と対応について

◆ 生産効率の低下

- 複雑化、高度な規格への対応
- 属人的作業
- 規格内容の確認が必要

課題要因

- 複雑化、高度な規格
- 属人的作業

対応

教育

◆ 規格間違い発生リスク

- 類似規格
- 規格内容の指示伝達
- 規格書の未整備

- 規格内容の確認が必要
- 規格内容の指示伝達
- 規格書の未整備

規格書の
整備

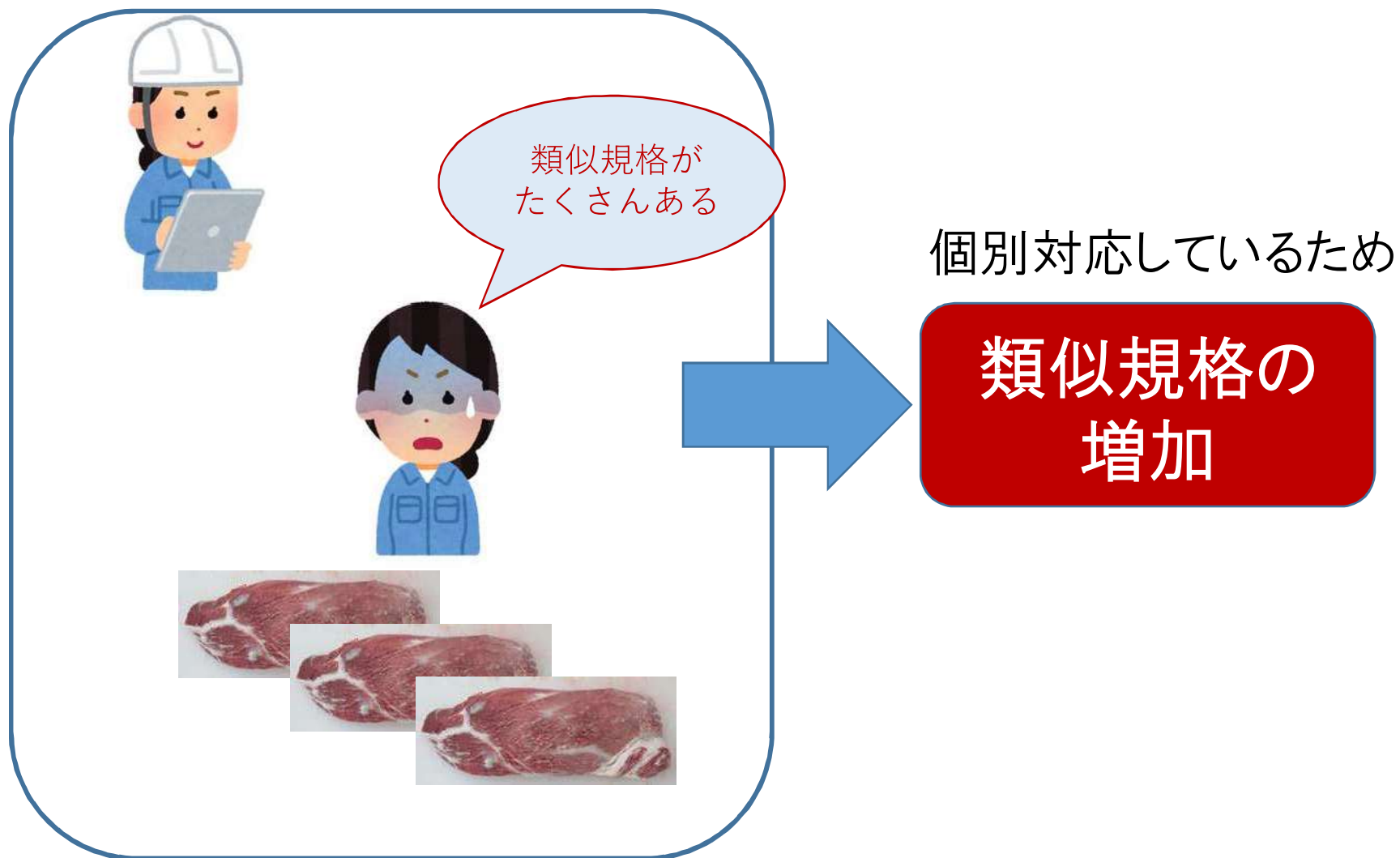
- 類似規格

提案型
営業

類似規格への対応

投影資料をご確認ください

類似規格への対応 提案型営業へ



類似規格への対応

投影資料をご確認ください

規格書の整備 規格管理のデジタル化 DX取組について

規格管理のデジタル化 紹介

規格書の整備 規格管理のデジタル化

投影資料をご確認ください

最後に、

1. 牛肉カット規格への対応について
 - ◆ コマーシャル規格を基本として運用
 - ◆ 小売り様の使用形態に合わせた規格づくり
 - ◆ 過度な磨きはかえってコストアップになる可能性がある
2. 受託型から提案型へ
 - ◆ 類似規格の抑制
 - ◆ 規格ミスの防止
3. 規格書の整備
 - ◆ 規格書の一元化・・・規格システムの開発
 - ◆ 作業性の向上

サプライチェーン全体を通して、低コスト化の実現することが重要