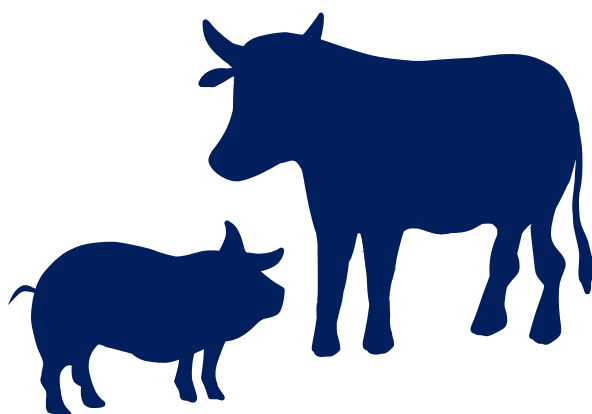


牛・豚コマーシャル規格書



公益財団法人日本食肉流通センター

牛・豚コマーシャル規格書



公益財団法人日本食肉流通センター

『牛・豚コマーシャル規格書』の活用について

- 本規格は、牛・豚部分肉の小割整形規格であり、2002年3月に公益財団法人日本食肉流通センターが策定したものです。本規格では、部位ごとのコードが制定されており、電子取引で用いられる食肉標準商品コードの基本となっています（巻末の参考資料を参照）。
 - 本規格の分割及び整形の方法については、YouTubeチャンネルにおいて動画でも紹介しています。全工程の動画については下のQRコードから、部位ごとの工程動画はそれぞれのページのQRコードからご覧いただけます。
- 
- 本規格書は、公益財団法人日本食肉流通センターの以下のホームページ（総合サイト）からダウンロードできます。

公益財団法人日本食肉流通センターHP □牛・豚肉のコマーシャル規格
<https://www.piif.jmtc.or.jp/cmnikaku/>



目 次

【コマーシャル規格】

1 目的	1
2 コマーシャル規格	1
表1-1 牛コマーシャル規格の名称及びコードNo.	2
表1-2 豚コマーシャル規格の名称及びコードNo.	3
表2 脂肪基準	4
表3-1 牛肉質等級	4
表3-2 豚肉質等級	5
表4-1 牛重量区分	5
表4-2 豚重量区分	6
〈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)	7
II コマーシャル規格の分割及び整形の方法(豚肉編)	35

【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	51
(1)牛肉編	51
(2)豚肉編	57
2 牛・豚の骨格筋肉構造図	63
(1)牛骨格図	64
(2)牛筋肉図	65
(3)豚骨格図	66
(4)豚筋肉図	67
(5)牛断面図	68
(6)豚断面図	68
3 食肉流通の取引電子化導入・活用ガイド(抜粋)	69
①食肉標準商品コードの全体構成	70
②標準品名コード	71
③標準商品属性コード	74
〈巻末資料1 食肉標準商品コード〉	
1 品名コード表	76
2 商品属性コード表	83

公益財団法人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、公益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.を公益財団法人食品等流通合理化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（プリスケット）
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

（注）表中の「セット」は、ノーマルカット部分肉規格によるセットを示し、「セットC」は、小割整形部分肉規格によるセットを示す。

部位コード	名 称
440	かいのみ・ささみ
441	かいのみ（フラップミート）
442	フランク（ささみ）
500	骨付ロイン
501	骨付ロイン（ヒレなし）
502	ロインセット
503	ロインセットC
510	リブロース
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	らんぷ
632	いちぼ（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
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	まえすね
	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・らんぷ）
	615	ともすね

(注)表中の「セット」は、ノーマルカット部分肉規格によるセットを示し、「セットC」は、小割整形部分肉規格によるセットを示す。

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

(注) 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	脂肪交雑	肉の色沢	肉の締まり及びきめ	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雑がかなり多いもの	肉色及び光沢がかなり良いもの	締まりはかなり良く、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雑がやや多いもの	肉色及び光沢がやや良いもの	締まりはやや良く、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雑が標準のもの	肉色及び光沢が標準のもの	締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雑がやや少ないもの	肉色及び光沢が標準に準ずるもの	締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雑がほとんどないもの	肉色及び光沢が劣るもの	締まりが劣り又はきめが粗いもの	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」
肉質及び形状 部位コード・名称	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	肉の締まり及びきめ、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	肉づきの良いもの	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	厚く、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に難のあるもの
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～ kg未満 9.0	9.0 kg以上
No.320 う で	6.0	6.0～ 6.5	6.5
No.330 かたローズ	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

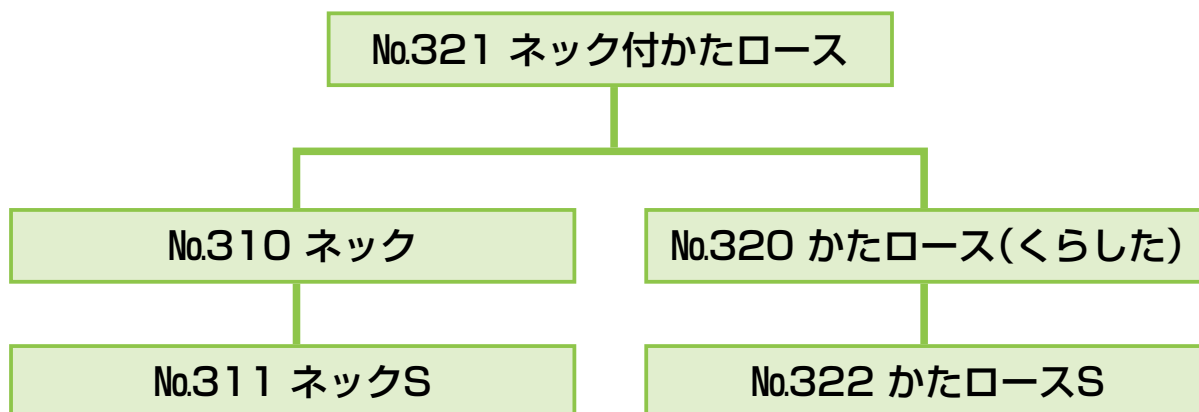
コマーシャル規格の分割及び整形の方法

(牛 肉 編)

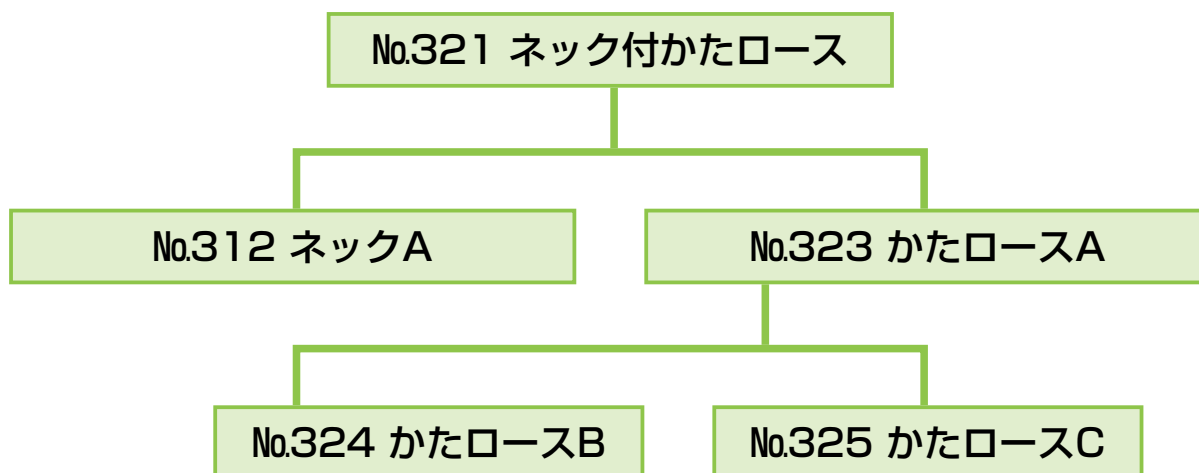
主な部位の派生関係図

「No.321 ネック付かたロース」の派生規格

[第6頸椎～第7頸椎間の分割]



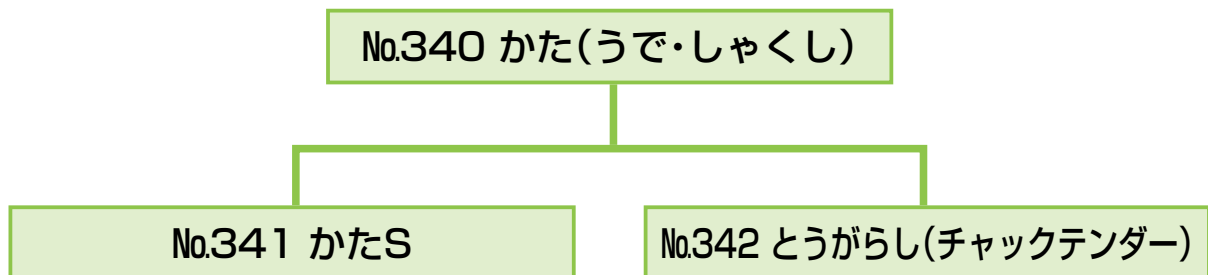
[第3頸椎～第4頸椎間の分割]



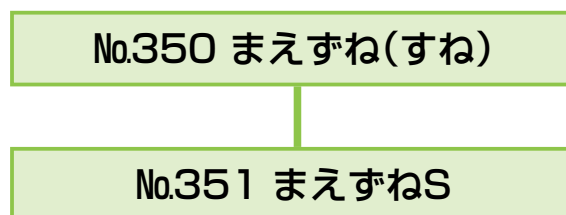
「No.330 かたばら」の派生規格



「No.340 かた(うで・しゃくし)」の派生規格

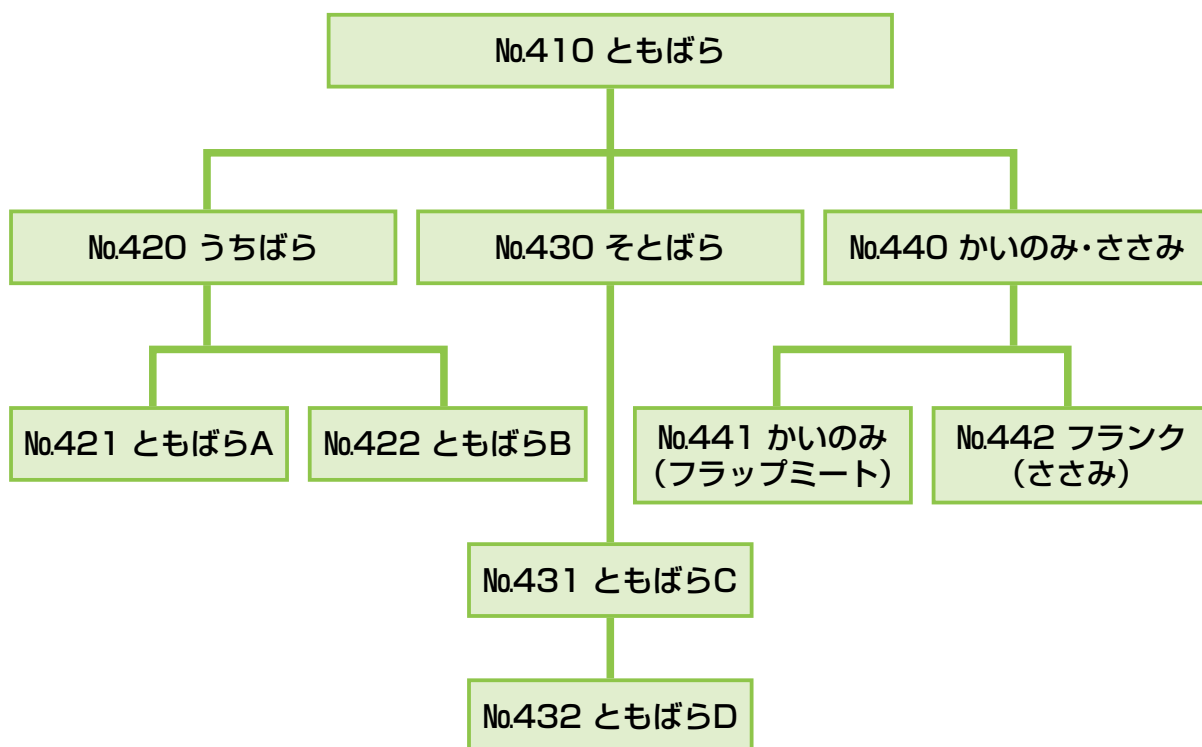


「No.350 まえずね(すね)」の派生規格

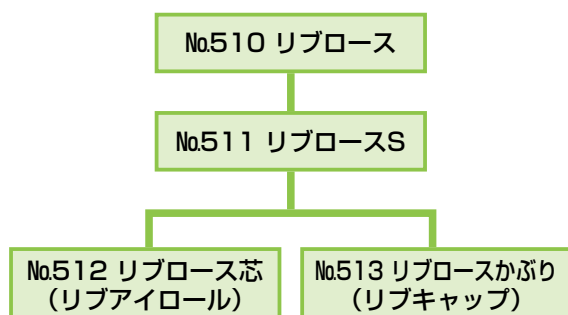


分割・整形方法(牛肉編)

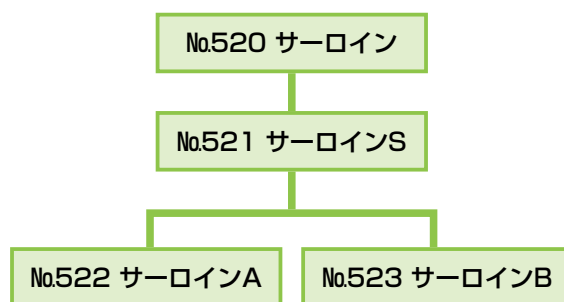
「No.410 ともばら」の派生規格



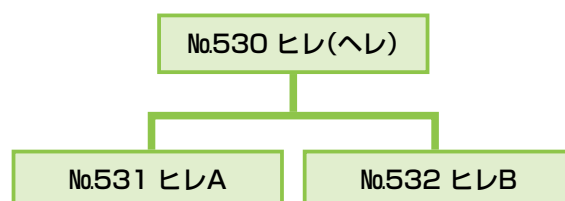
「No.510 リブローズ」の派生規格



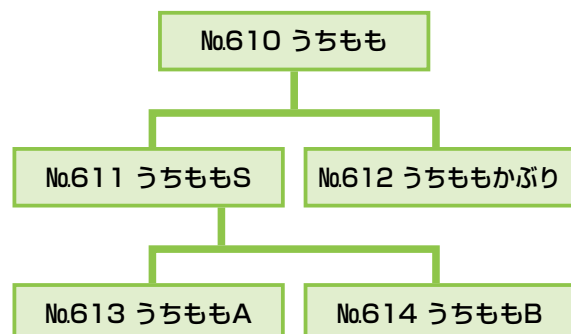
「No.520 サーロイン」の派生規格



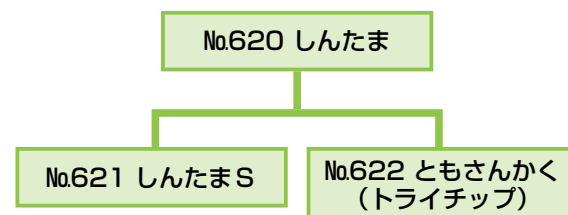
「No.530 ヒレ(ヘレ)」の派生規格



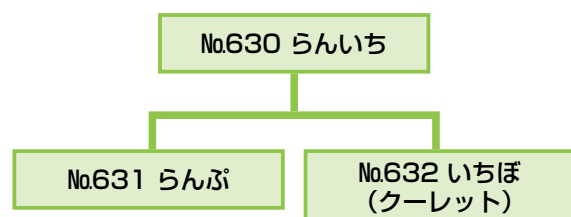
「No.610 うちもも」の派生規格



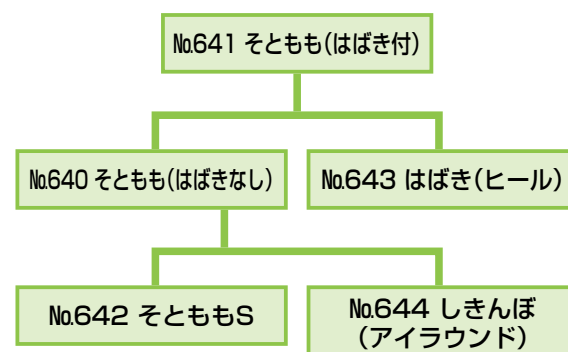
「No.620 しんたま」の派生規格



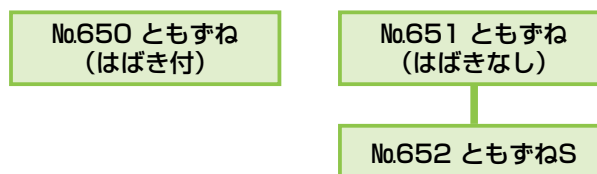
「No.630 らんいち」の派生規格



「No.641 そともも(はばき付)」の派生規格



「ともすね」の派生規格



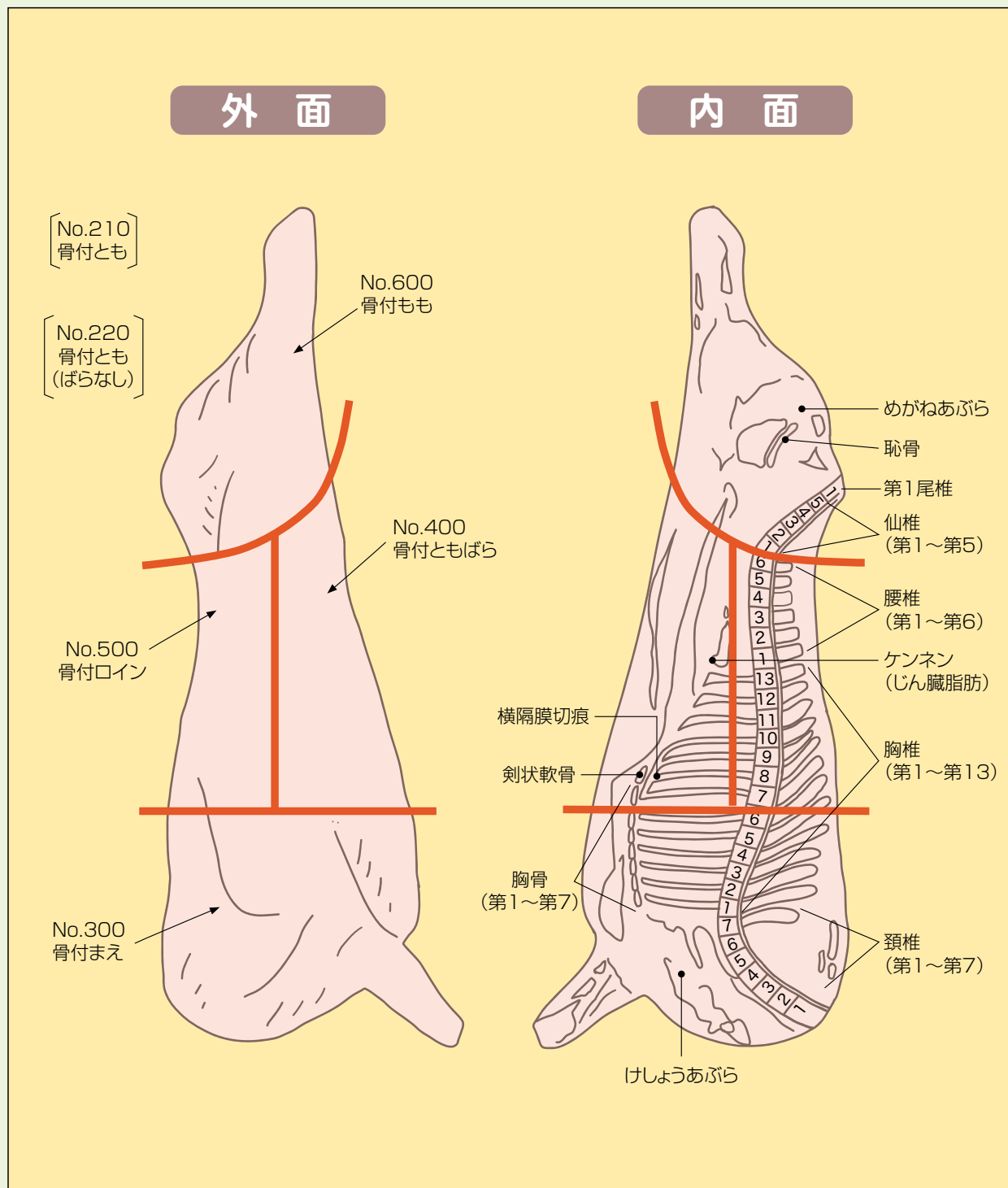
分割・整形方法(牛肉編)

「No.200枝肉半丸(サイド)」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。



(注)部分肉写真内の「外側」と「内側」の表記について

部分肉写真内に「外側」及び「内側」の説明が付している場合があるが、原則的に体皮側(皮下脂肪側)を「外側」、骨側を「内側」としている。



大分割

No.100 枝肉



No.200 枝肉半丸(サイド)



No.300 骨付まえ



No.210 骨付とも

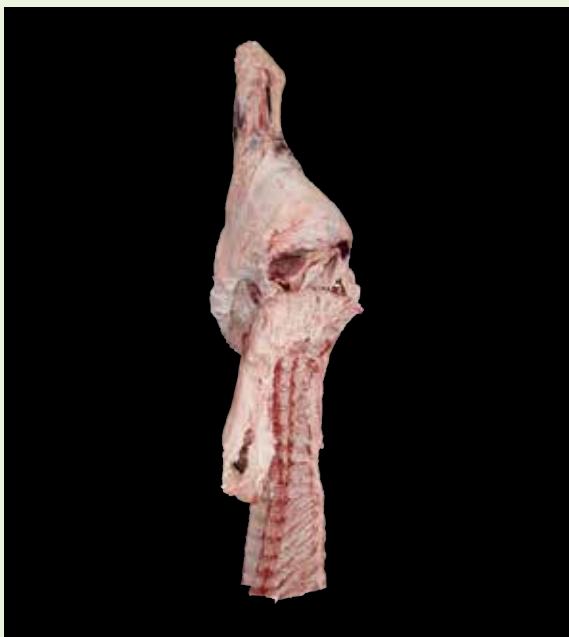


▶ 分割方法

「No.200枝肉半丸(サイド)」の第6肋骨と第7肋骨の間において、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

「No.210 骨付とも」を後肢外側の大腿筋膜張筋(「No.622ともさんかく(トライチップ)」)の前縁に沿って、寛結節(腸骨の前端)まで切り進み、そのほぼ中央から、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

「No.400 骨付ともばら」との切断面は、大腿筋膜張筋(「No.622ともさんかく(トライチップ)」)の前縁に沿って腹直筋(ささ肉)を切り進んだ面とする。「No.500 骨付ロイン」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する。

No.400 骨付ともばら



▶分割方法

「No.210 骨付とも」を後肢外側の大腿筋膜張筋(「No.622ともさんかく(トライチップ)」)の前縁に沿って、寛結節(腸骨の前端)まで切り進み、そのほぼ中央から、背線とほぼ平行に切断して分割する。

No.500 骨付ロイン



▶分割方法

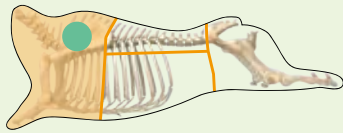
「No.220 骨付とも(ばらなし)」からじん臓脂肪を除去したのち、恥骨の前下方において、「No.530ヒレ(ヘレ)」を後端から最後腰椎の部分まで切り離し、次いで仙椎と最後腰椎との結合部において背線とほぼ直角に切断する。

No.501 骨付ロイン(ヒレなし)



▶分割方法

「No.500 骨付ロイン」から「No.530ヒレ(ヘレ)」を取り外す。

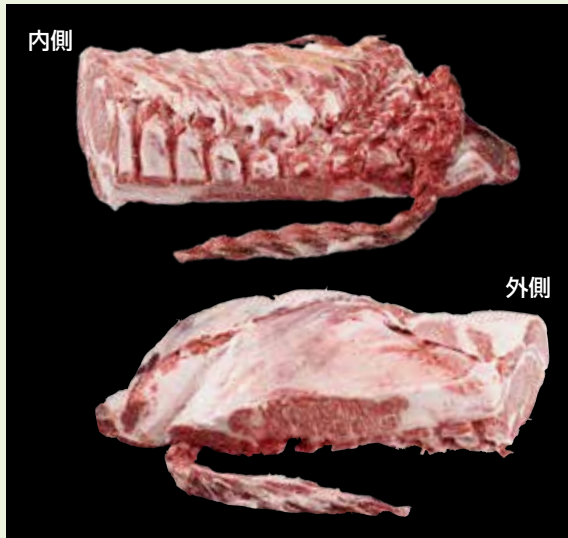


かたロース



派生

No.321 ネック付かたロース



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

- 項韧带(けん引筋)及び肋間筋を含む表面のスジを取り除く。

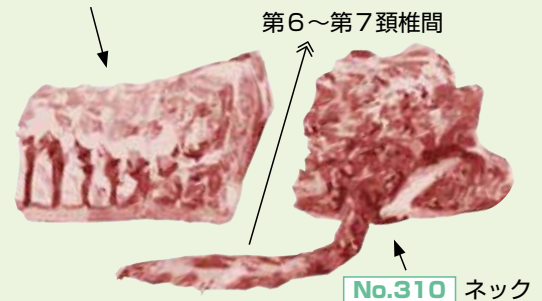
▶分割方法

「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

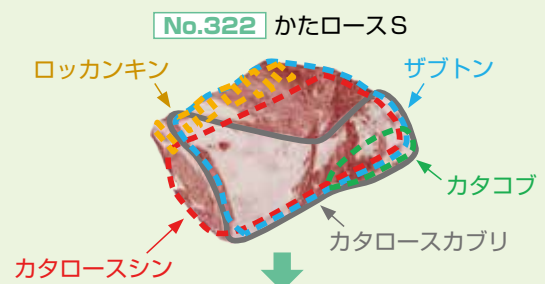
- 汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
- 肋骨間の脂肪を整える。
- 肩甲軟骨を取り除く。

No.320 かたロース(くらした)



▶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。



No.322 かたロースSの派生部位



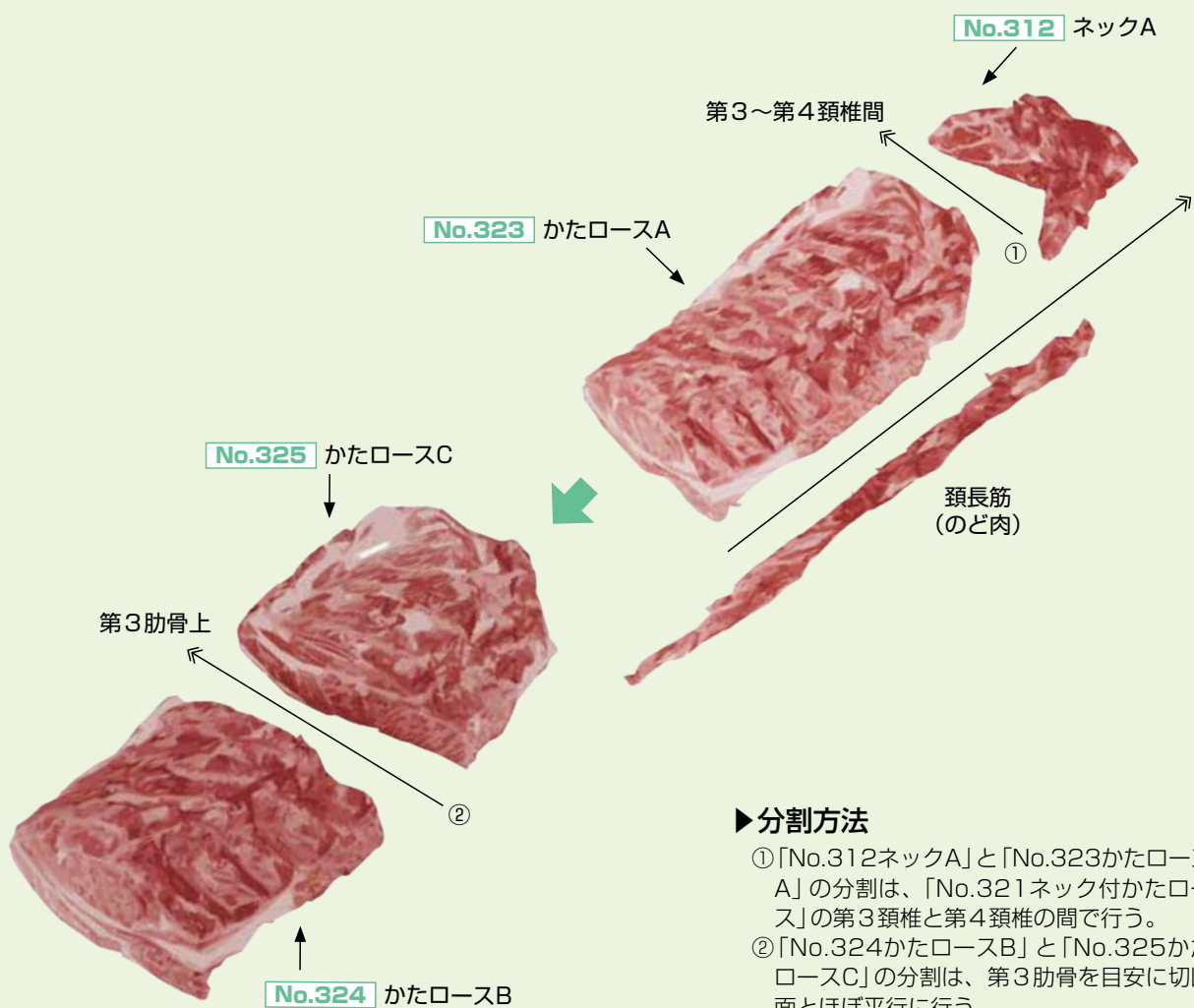
分割・整形方法(牛肉編)

No.323 かたロースA



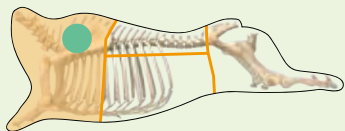
▶ 整形方法及び整形上の留意点

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



▶ 分割方法

- ①「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。
- ②「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。



かたロース

No.324 かたロースB



No.325 かたロースC



No.310 ネック



▶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ネック付きかたロース」の第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



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。
- 項韧带(けいりん)及び表面のスジを取り除く。
- 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。

▷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。
- 項韧带(けいりん)及び表面のスジを取り除く。
- 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。

(注) 「No.312ネックA」は、「No.310ネック」及び「No.311ネックS」と分割する位置が異なる。前者は第3頸椎と第4頸椎の間、後者は第6頸椎と第7頸椎の間で分割する。

分割・整形方法(牛肉編)

No.330 かたばら



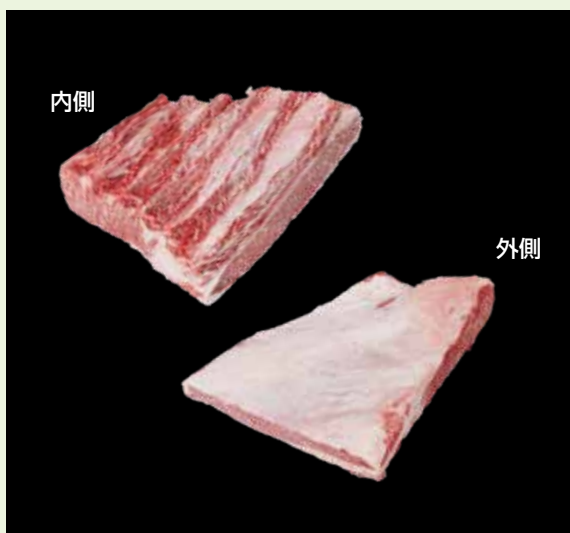
▶ 分割方法

「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。

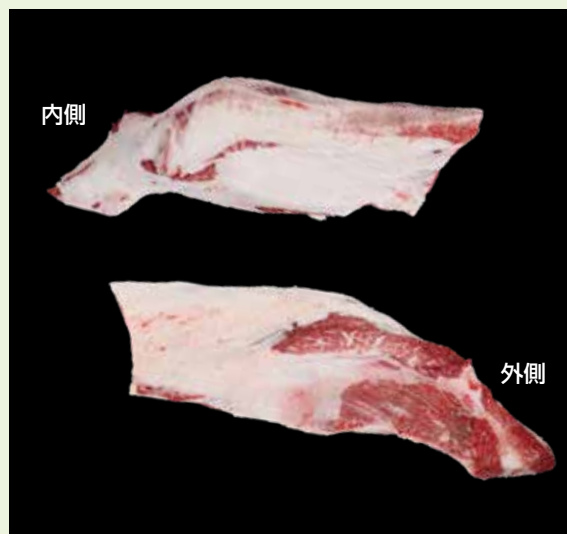
No.331 かたばらA(三角ばら)



▷ 整形方法及び整形上の留意点

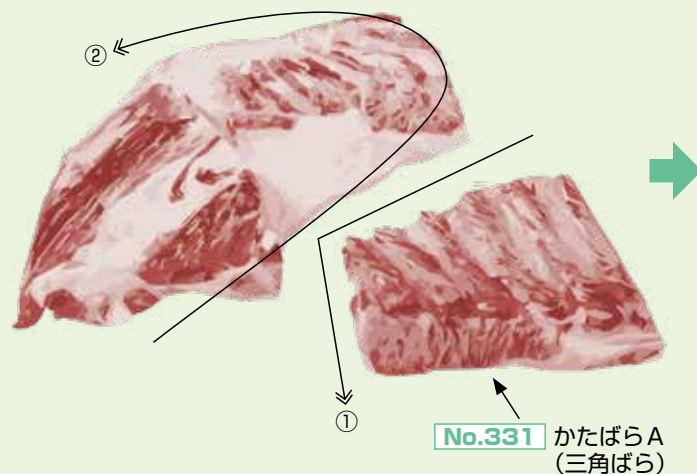
- 肋間筋の表面のスジを取り除く。
- 肋間筋の下に深く入り込んだ脂肪は整形する。

No.332 かたばらB(ブリスケット)



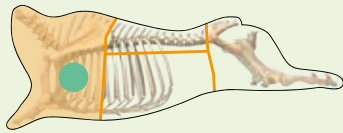
▷ 整形方法及び整形上の留意点

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



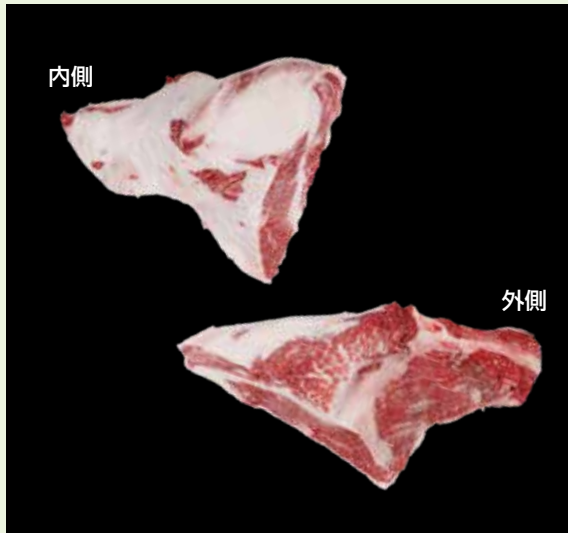
▶ 分割方法

- ①「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深胸筋(ブリスケットの筋肉)の上側の脂肪をつけないで、はぐように行う。

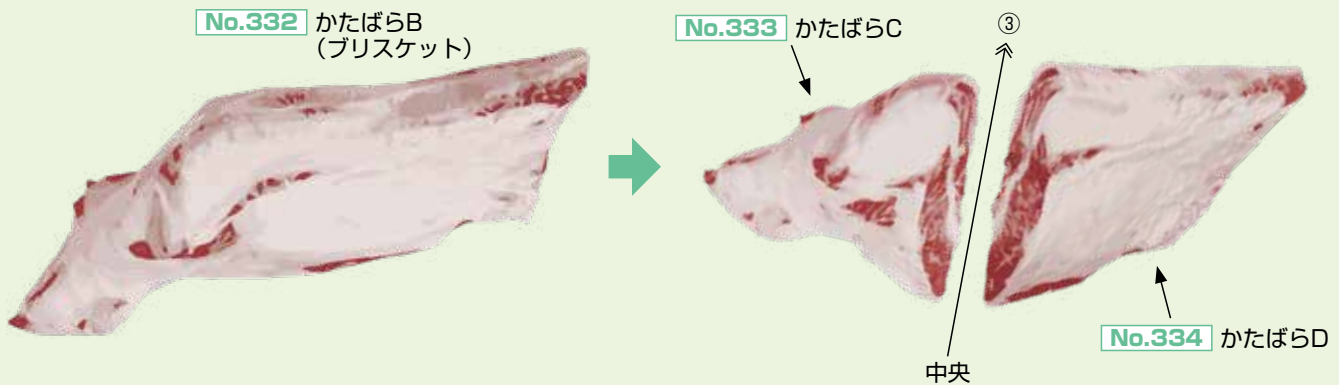
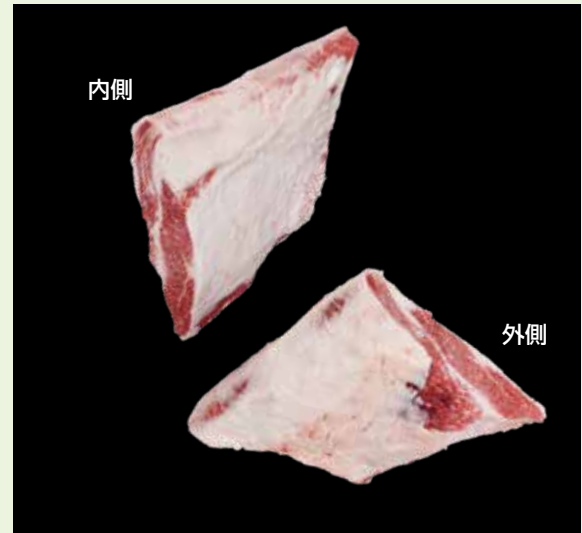


かたばら

No.333 かたばらC



No.334 かたばらD



② 「No. 332 かたばらB (プリスケツト)」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。

③ 「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 (プリスケツト)」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)



かた

No.340 かた(うで・しゃくし)



▶分割方法

「No.300骨付まえ」の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、烏口腕筋と上腕筋の間で「No.350まえすね(すね)」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。

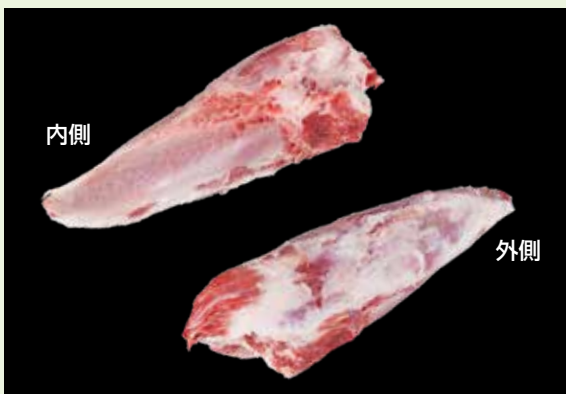
No.341 かたS



▷整形方法及び整形上の留意点

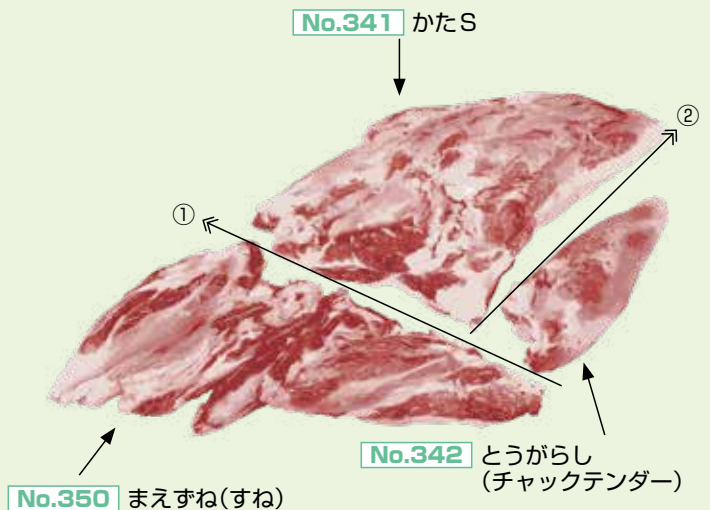
- 靱帯及び皮筋(カッパ)を取り除き、皮膜下の脂肪を整形する。

No.342 とうがらし(チャックテンダー)



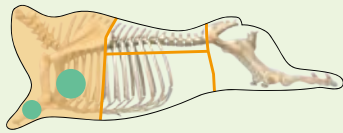
▷整形方法及び整形上の留意点

- 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。



▶分割方法

- ①「No.340かた(うで・しゃくし)」と「No.350まえすね(すね)」の分割は、かた部分を烏口腕筋と上腕筋の間で行う。
- ②「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。

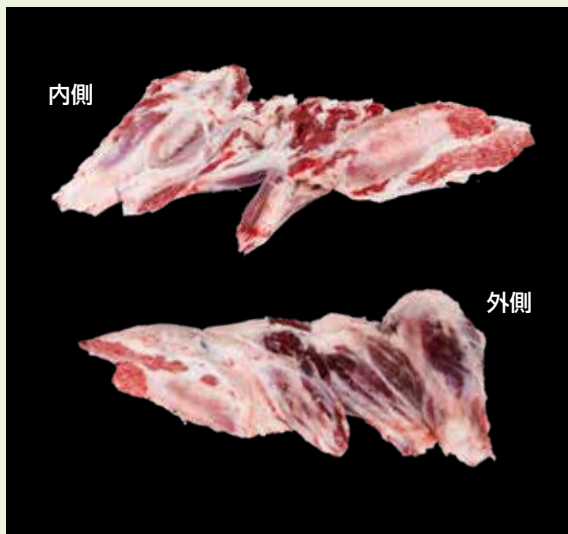


まえすね



派生

No.350 まえすね(すね)



▷整形方法及び整形上の留意点

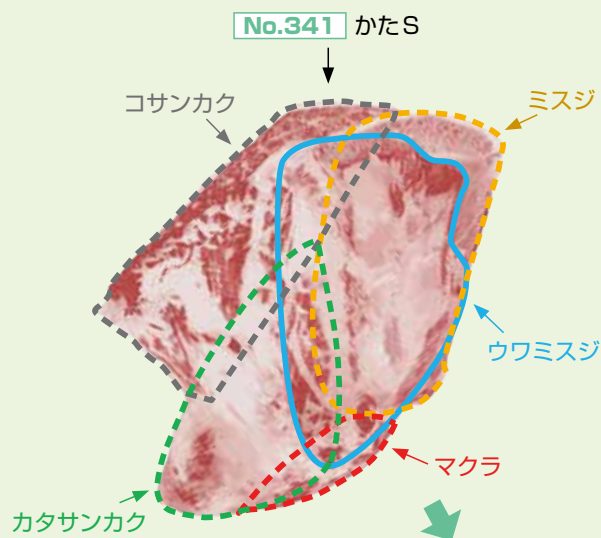
- 汚れ・血合い・変色部分及び先端のスジを取り除き、脂肪を整形する。

No.351 まえすねS



▷整形方法及び整形上の留意点

- 表面のスジ及び汚染部を取り除き整形する。
- すね先端のスジは取り除く。

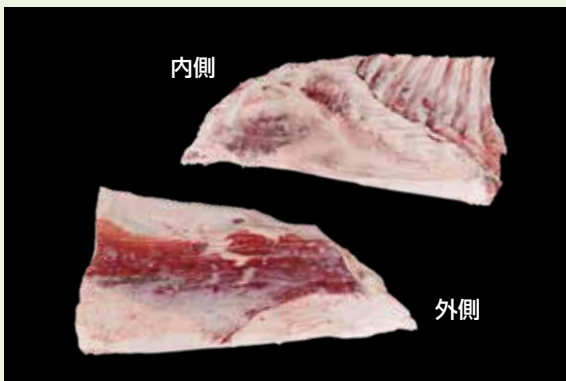


No.341 かたSの派生部位



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、えぐり取るように整形する。

No.421 ともばらA



▶整形方法及び整形上の留意点

- 肋骨間の表面のスジ、皮筋(カップ)を取り除き、脂肪を整形する。

No.422 ともばらB



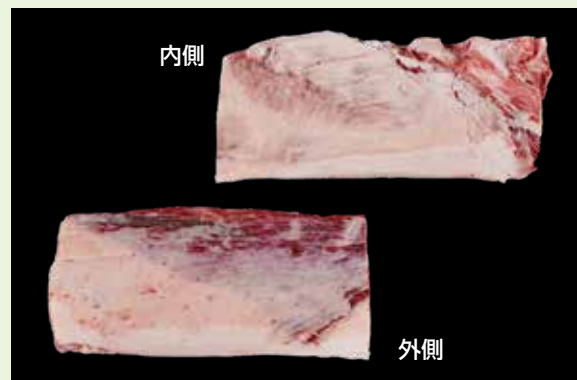
▶整形方法及び整形上の留意点

- 肋骨間の表面のスジ、皮筋(カップ)を取り除き、脂肪を整形する。

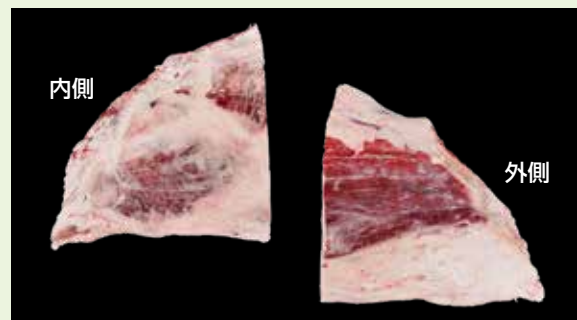
No.420 うちばら



No.430 そとばら

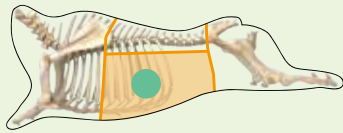


No.440 かいのみ・ささみ



▶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、「No.440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から9肋骨側が「No.421ともばらA」、第10から13肋骨側が「No.422ともばらB」。
- ④「No.441かいのみ(フラップミート)」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。



ともばら

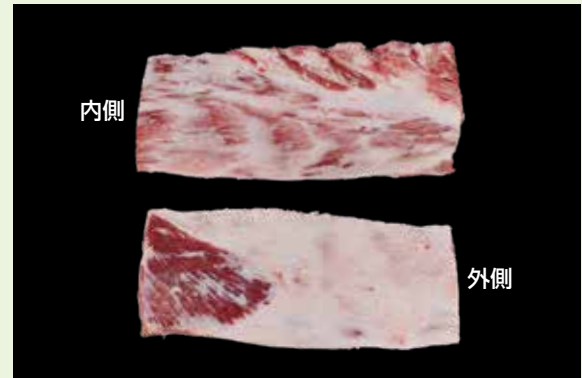
No.431 ともばらC



▷ 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内側表面の被膜及び皮筋(カップ)の表面のスジを取り除き、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(フラップミート)



▷ 整形方法及び整形上の留意点

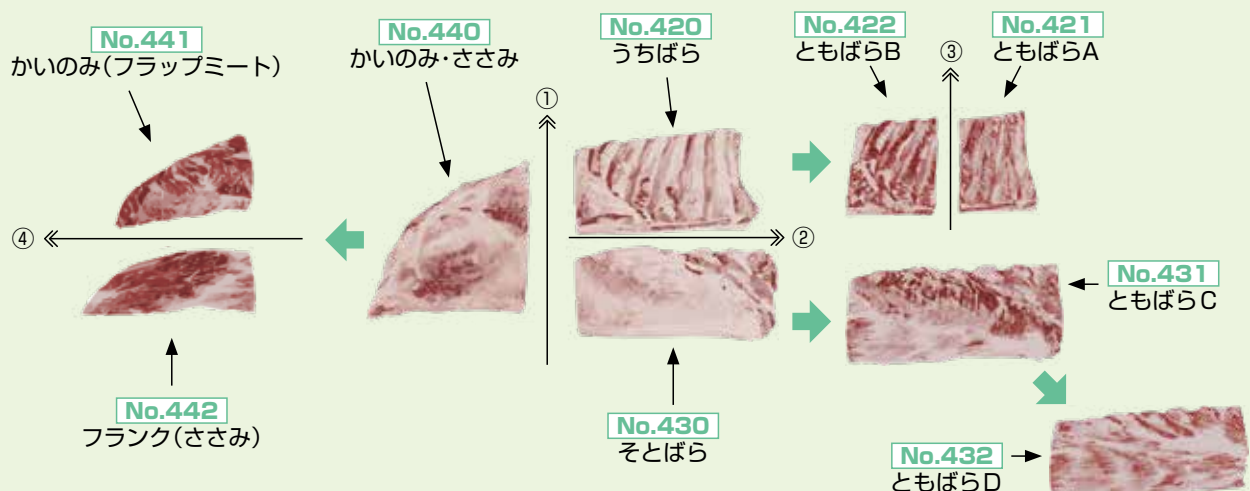
- 皮筋(カップ)を取り除き整形する。
- 内側部分は薄皮が露出するまで整形する。

No.442 フランク(ささみ)



▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 皮筋(カップ)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)

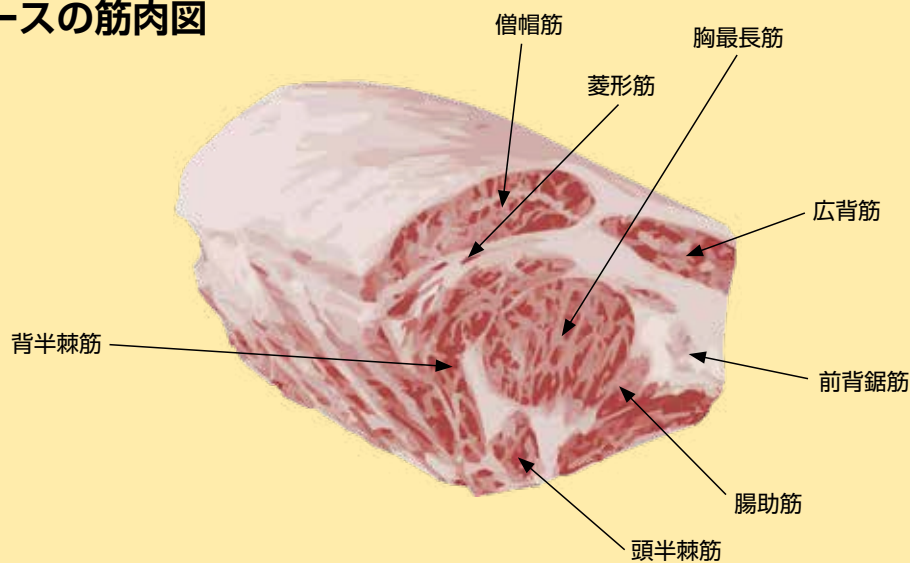
No.510 リブローズ



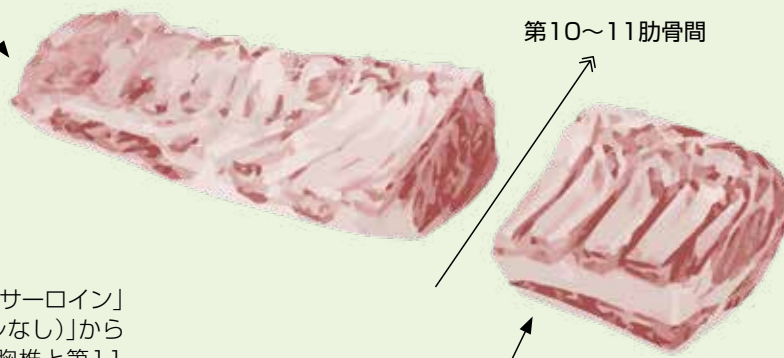
▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 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。
- 「No.510リブローズ」の幅は、27cm以下にする。

リブローズの筋肉図



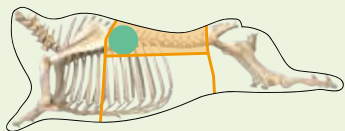
No.520 サーロイン



▶ 分割方法

「No.510リブローズ」と「No.520サーロイン」の分割は、「No.501骨付ロイン(ヒレなし)」から胸椎、腰椎及び肋骨を除骨し、第10胸椎と第11胸椎の間で背線とほぼ直角に行う。

No.510 リブローズ



リブロール

No.511 リブロールS



▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 項靱帯(けん引筋)及び肋間筋を含む表面のスジを取り除く。
- ばら足は、ロール芯(胸最長筋)より5cmの幅に整形する。

No.512 リブロール芯(リブアイロール)



▷ 整形方法及び整形上の留意点

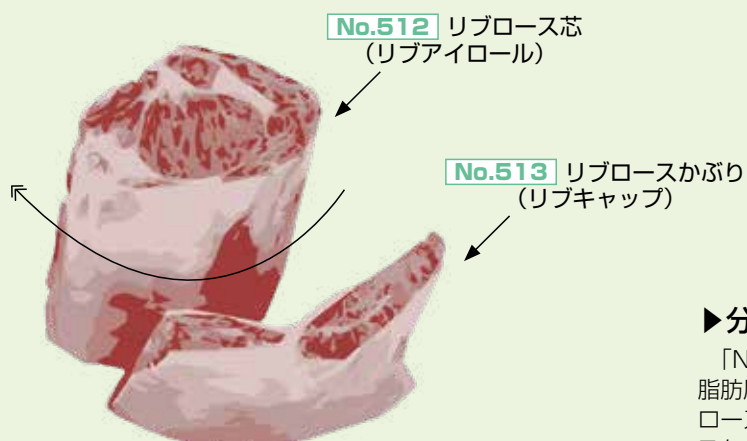
- 「No.513リブロールかぶり(リブキャップ)」を分割したあとの表面脂肪を整形する。

No.513 リブロールかぶり(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。



▶ 分割方法

「No.511リブロールS」を僧帽筋と広背筋下の脂肪層で、サーロイン側に向かって「No.512リブロール芯(リブアイロール)」と「No.513リブロールかぶり(リブキャップ)」に分割する。

分割・整形方法(牛肉編)



サーロイン

No.520 サーロイン



▶ 分割方法

「No.510リブローズ」と「No.520 サーロイン」の分割は、「No.501 骨付ロイン(ヒレなし)」から胸椎、腰椎及び肋骨を除骨し、第10胸椎と第11胸椎の間で背線とほぼ直角に行う。

▷ 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。
- 「No.520サーロイン」の幅は、27cm以下にする。

No.521 サーロインS



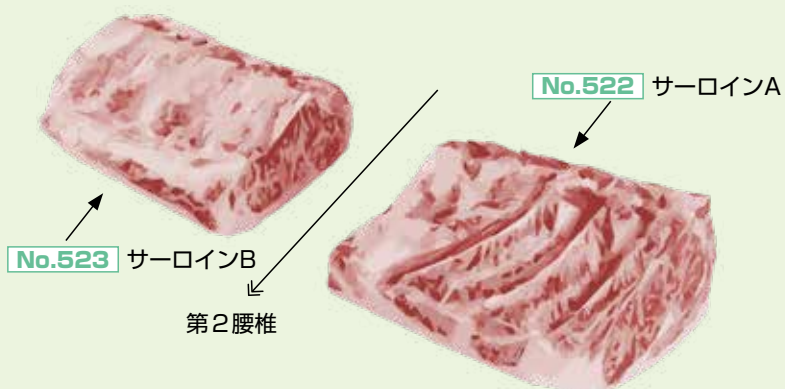
▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 項靱帯(けん引筋)及び肋間筋を含む表面のスジを取り除く。
- ばら足は、ローズ芯(胸最長筋)より5cmの幅に整形する。

No.522 サーロインA

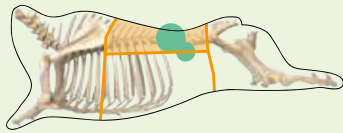


No.523 サーロインB



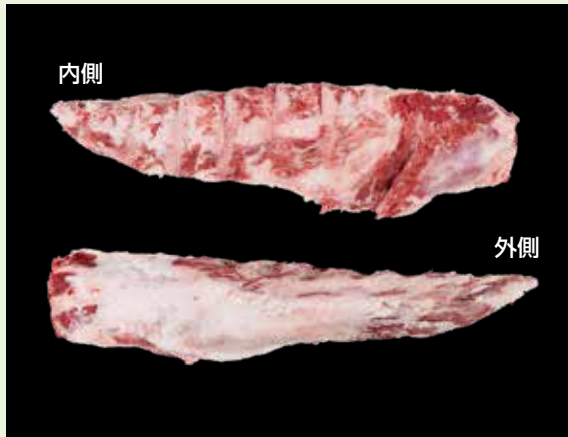
▶ 分割方法

「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。リブローズ側が「No.522サーロインA」、らんいち側が「No.523サーロインB」。



ヒレ

No.530 ヒレ(ヘレ)



▶分割方法

「No.500骨付ロイン」から、「No.530ヒレ(ヘレ)」を骨に沿って取り外す。

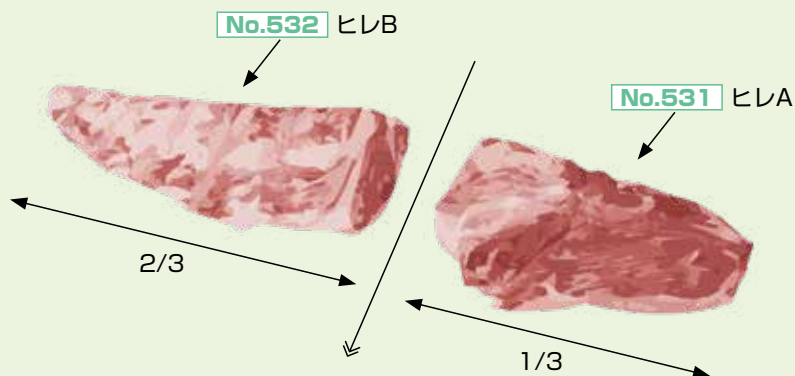
▷整形方法及び整形上の留意点

- 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(内腹斜筋：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(ヘレ)」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「No.531ヒレA」、ヒレ後端側(リブローズ側)が「No.532ヒレB」。

分割・整形方法(牛肉編)



うちもも

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

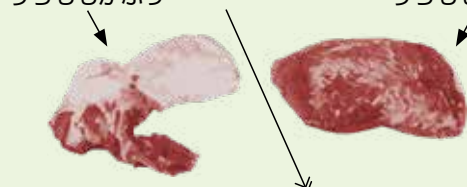


▷整形方法及び整形上の留意点

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

No.612
うちももかぶり

No.611
うちももS



▶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

- 「No.612うちももかぶり」を分離したあとのスジを取り除き、脂肪を整形する。

No.613 うちももA



No.614 うちももB



中もも側

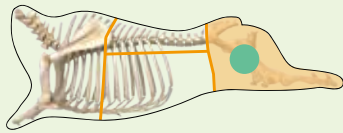
大もも側

No.614
うちももB

No.613
うちももA

▶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」。



しんたま



派生

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「No.620しんたま」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靱帯を取り除く。
- 腸骨下リンパ節を取り除く。

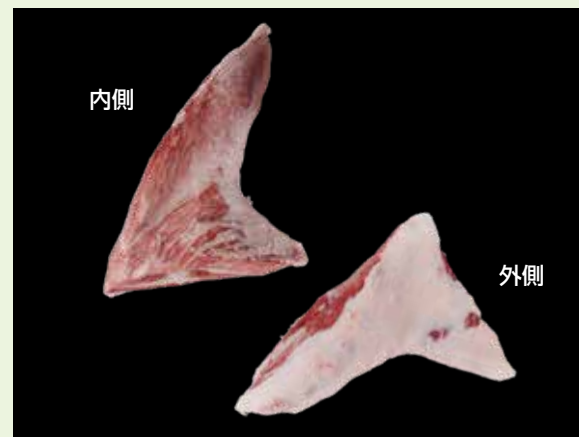
No.621 しんたまS



▷整形方法及び整形上の留意点

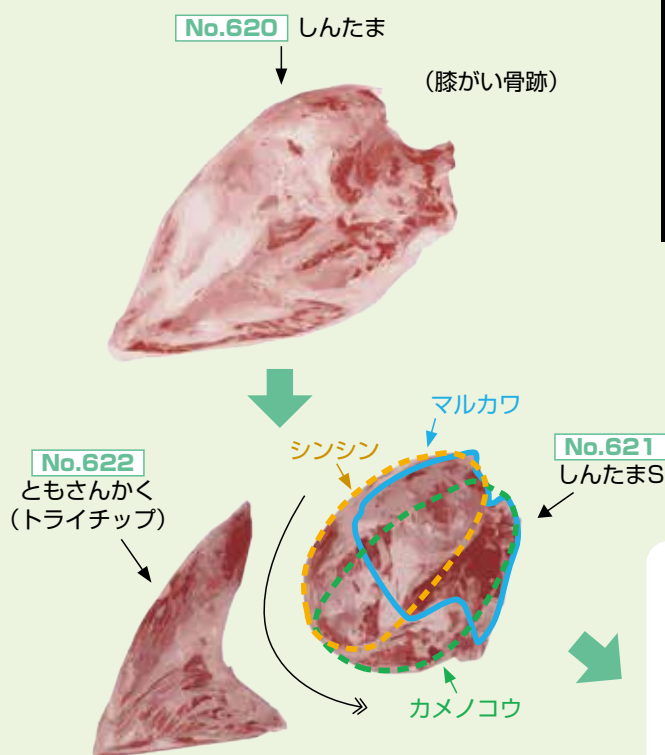
- 表面の大筋及び大腿骨跡の骨肌を取り除く。

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

- 表面のスジを取り除き、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。

No.621 しんたまSの派生部位



分割・整形方法(牛肉編)



らんいち



派生

No.630 らんいち



▶分割方法

大転子跡と半腱様筋(しきんぼ)の前端を結ぶ線で切断して、「No.630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 らんぷ



▷整形方法及び整形上の留意点

- 「No.632いちぼ(クーレット)」を分離したあとのスジを取り除き、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。

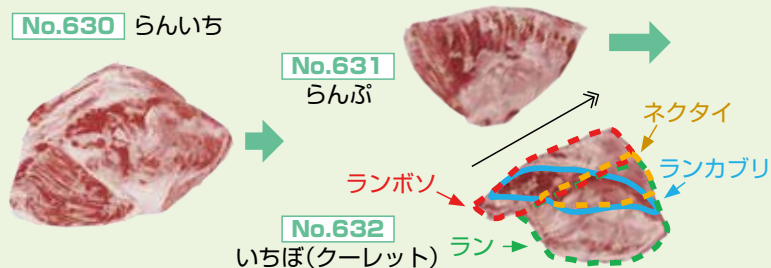
No.632 いちぼ(クーレット)



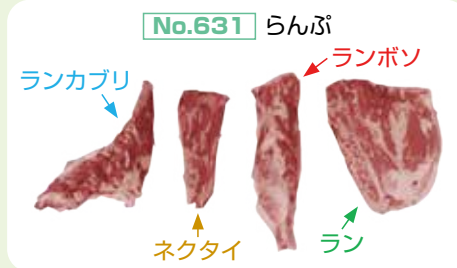
▷整形方法及び整形上の留意点

- 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。

No.630 らんいち



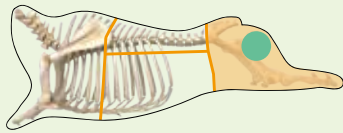
No.631 らんぷ



▶分割方法

「No.631らんぷ」と「No.632いちぼ(クーレット)」の分割は、らんじりから筋肉に沿ってらんぷ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、その他の脂肪を整形する。



そともも

No.641 そともも(はばき付)



▶分割方法

大転子跡と半腱様筋(しきんぼ)の前端を結ぶ線で切断して「No.630らんいち」を切り離した後、大腿二頭筋と腓腹筋との筋膜に沿って「No.651ともすね(はばきなし)」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.640 そともも(はばきなし)



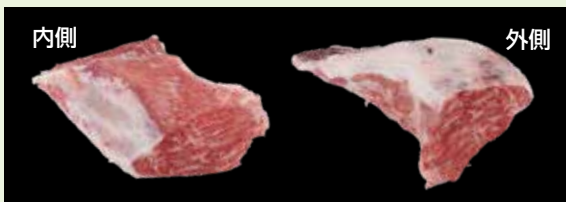
▶分割方法

「No.641 そともも(はばき付)」から「No.643はばき(ヒール)」(腓腹筋)を分割する。

▷整形方法及び整形上の留意点

- 「No.643はばき(ヒール)」を分離したあとのスジを取り除き、脂肪を整形する。

No.642 そとももS



▶分割方法

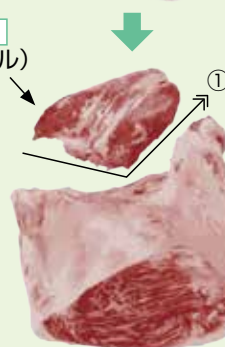
「No.640 そともも(はばきなし)」から「No.644しきんぼ(アイラウンド)」(半腱様筋)を分割する。

▷整形方法及び整形上の留意点

- 「No.644しきんぼ(アイラウンド)」を分離したあとのスジを取り除き、脂肪を整形する。

No.641 そともも(はばき付)

No.643 はばき(ヒール)



No.640 そともも(はばきなし)

▶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、「No.641 そともも(はばき付)」の腓腹筋と半腱様筋・大腿二頭筋との筋膜に沿って行う。

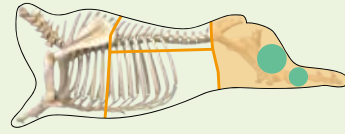
No.642 そとももS



No.644 しきんぼ(アイラウンド)

- ②「No.642 そとももS」と「No.644しきんぼ(アイラウンド)」の分割は、「No.640 そともも(はばきなし)」の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)



ともすね

No.643 はばき(ヒール)



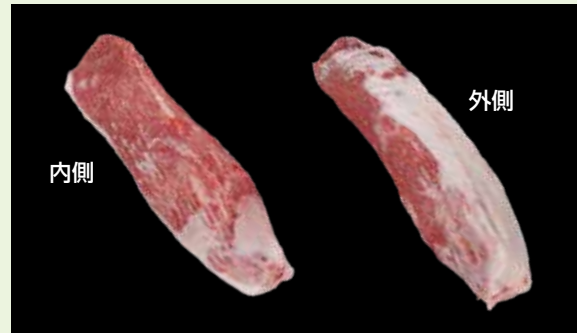
▶分割方法

「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

- 「No.640 そともも(はばきなし)」と分離したあとのスジを取り除き、脂肪を整形する。
- センボンスジは取り除かない。

No.644 しきんぼ(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

- 「No.640 そともも(はばきなし)」を分離したあとのスジを取り除き、表面脂肪を整形する。「No.642 そとももS」を分離したあとの表面脂肪を整形する。

No.650 ともすね(はばき付)



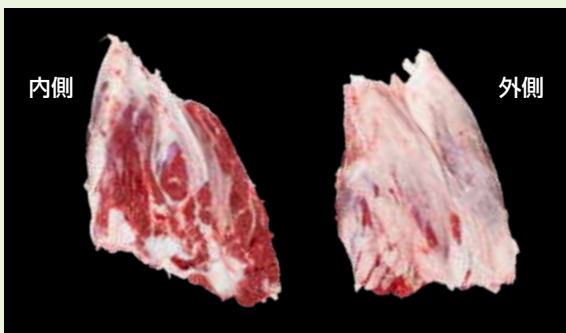
▶分割方法

そともも部分から分割の際、「No.643はばき(ヒール)」をと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・先端の腱スジ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、「No.643はばき(ヒール)」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・先端の腱スジを取り除き整形する。

No.652 ともすねS



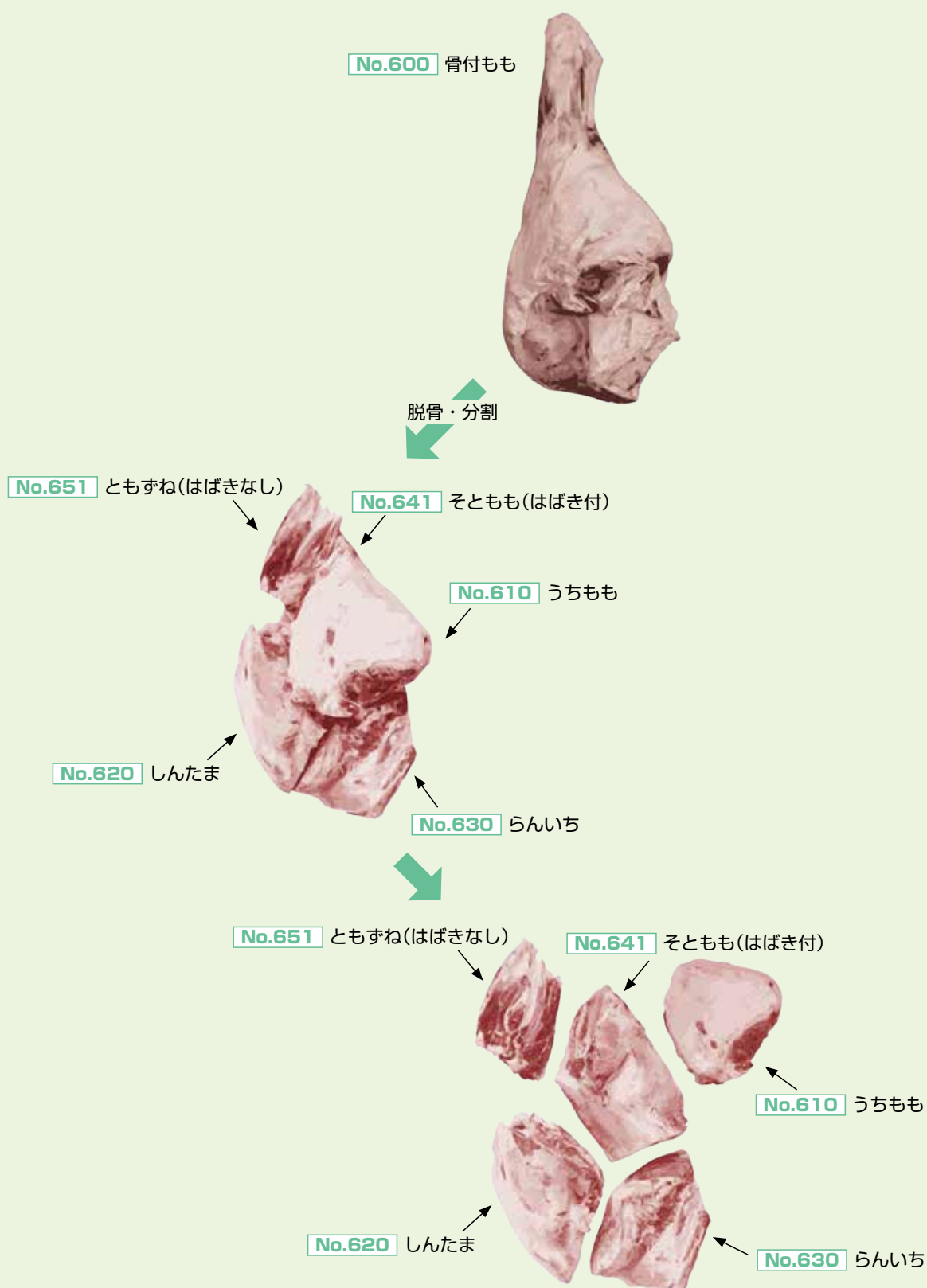
▷整形方法及び整形上の留意点

- 表面のスジを取り除き整形する。



もも

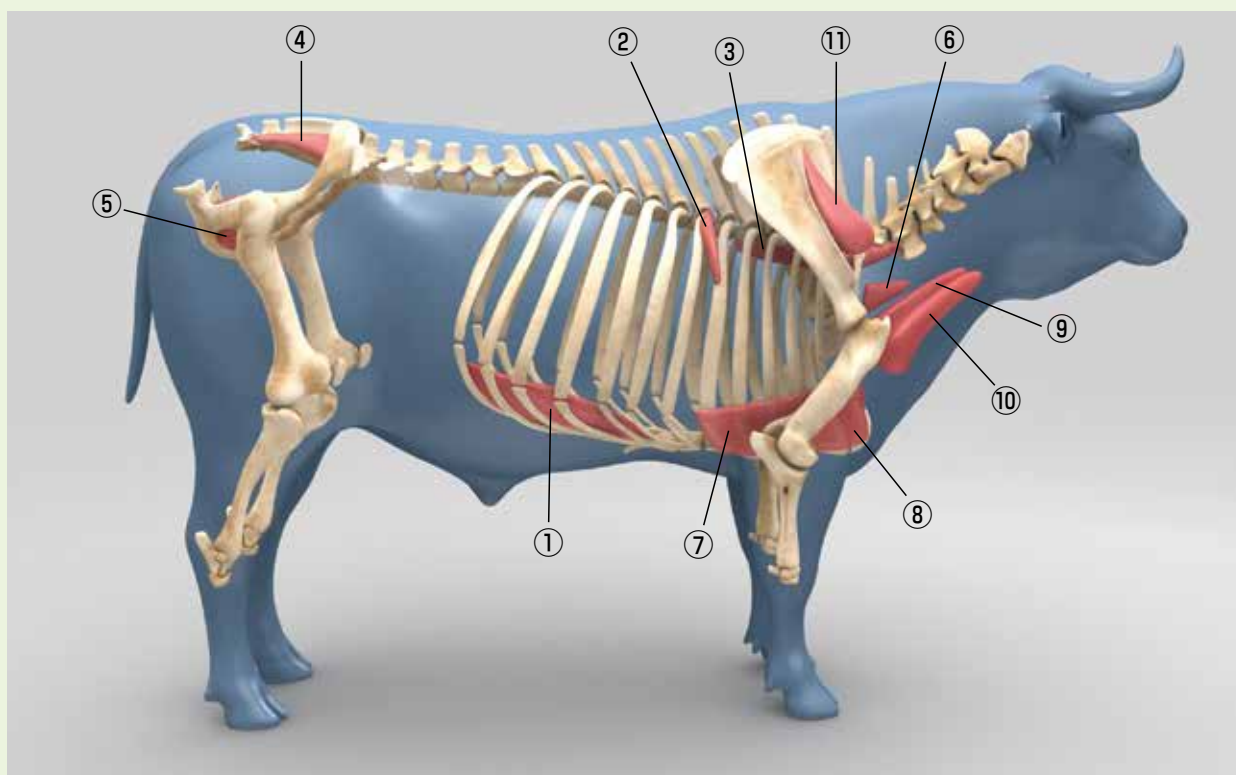
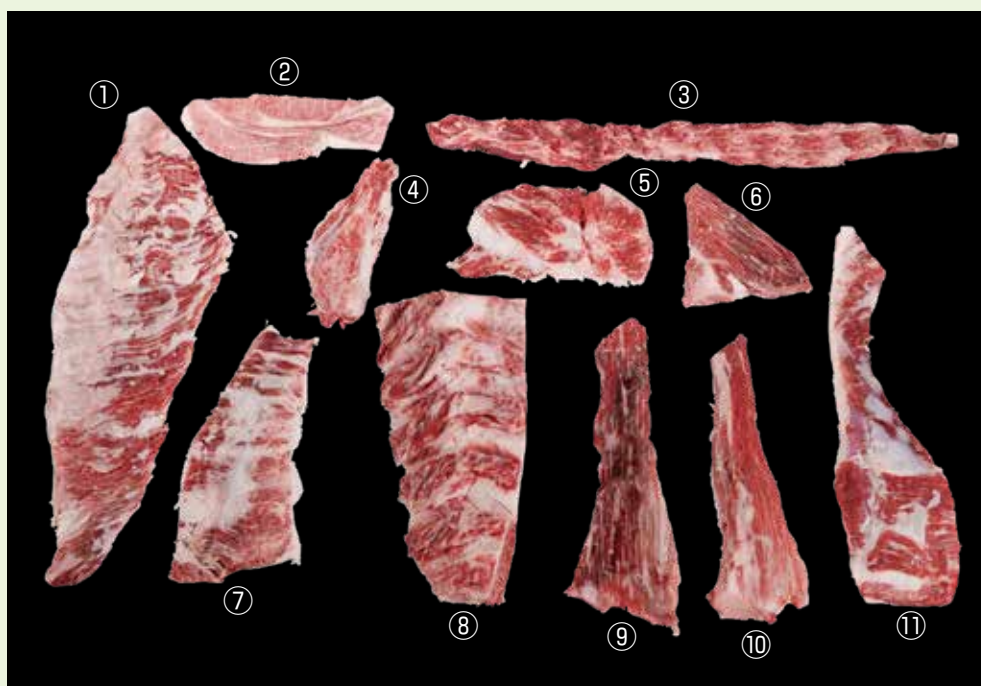
No.600 骨付ももの分割展開図





小肉

No.711 小肉(トリミングミート)



(注)⑦は③の裏側の肋骨内側に位置する。

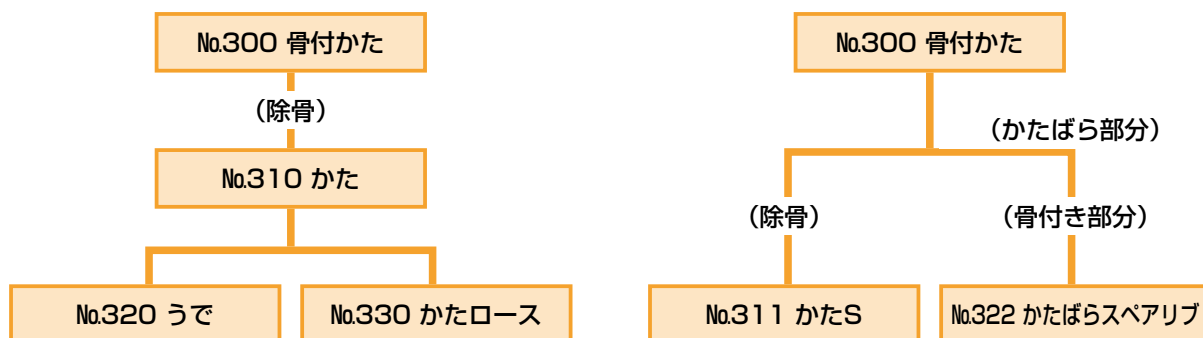
II

コマーシャル規格の分割及び整形の方法

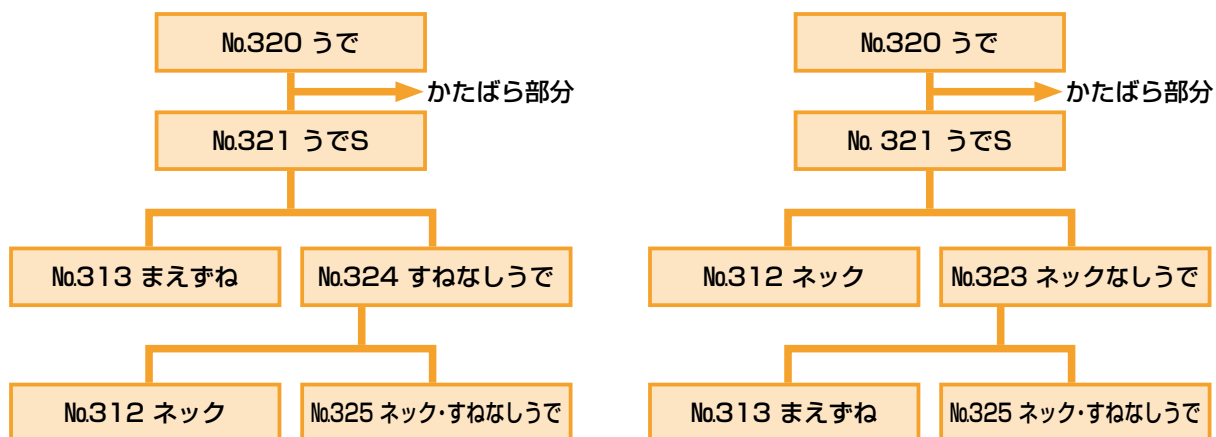
(豚 肉 編)

主な部位の派生関係図

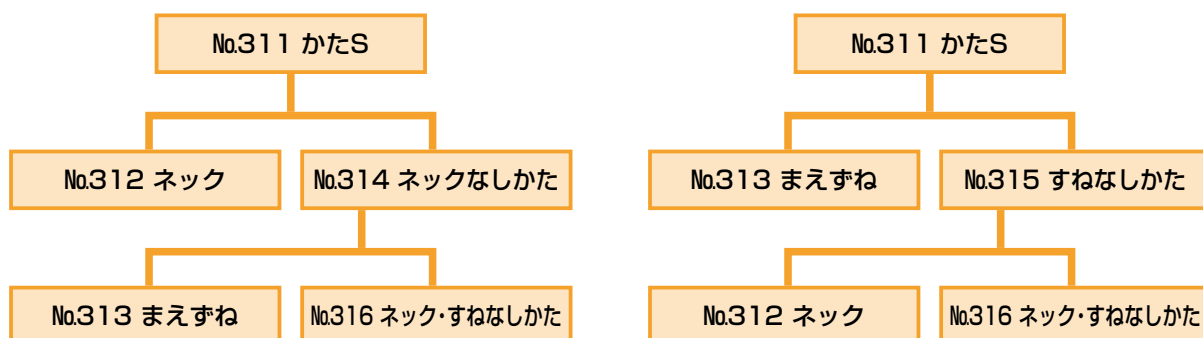
「No.300 骨付かた」の派生規格



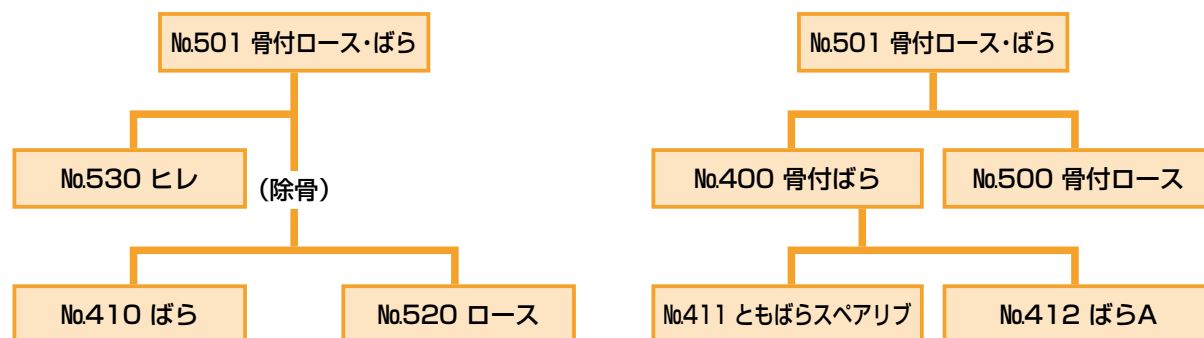
「No.320 うで」の派生規格



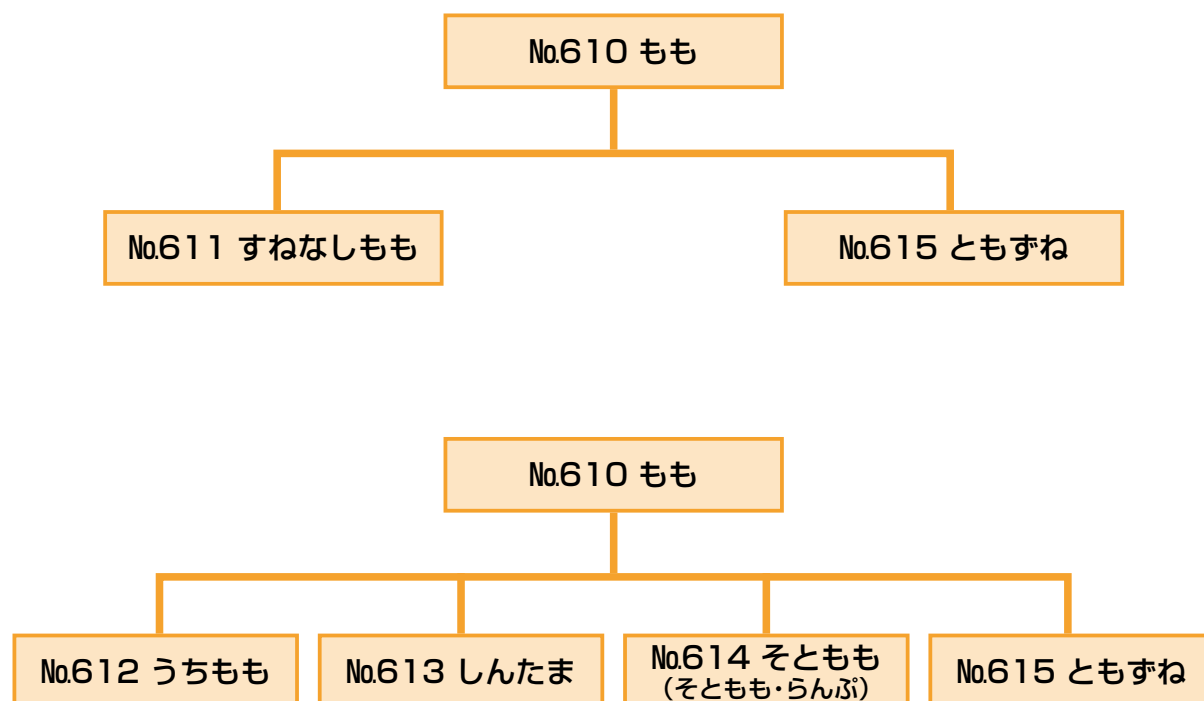
「No.311 かたS」の派生規格



「No.501 骨付ロース・ばら」の派生規格



「No.610 もも」の派生規格

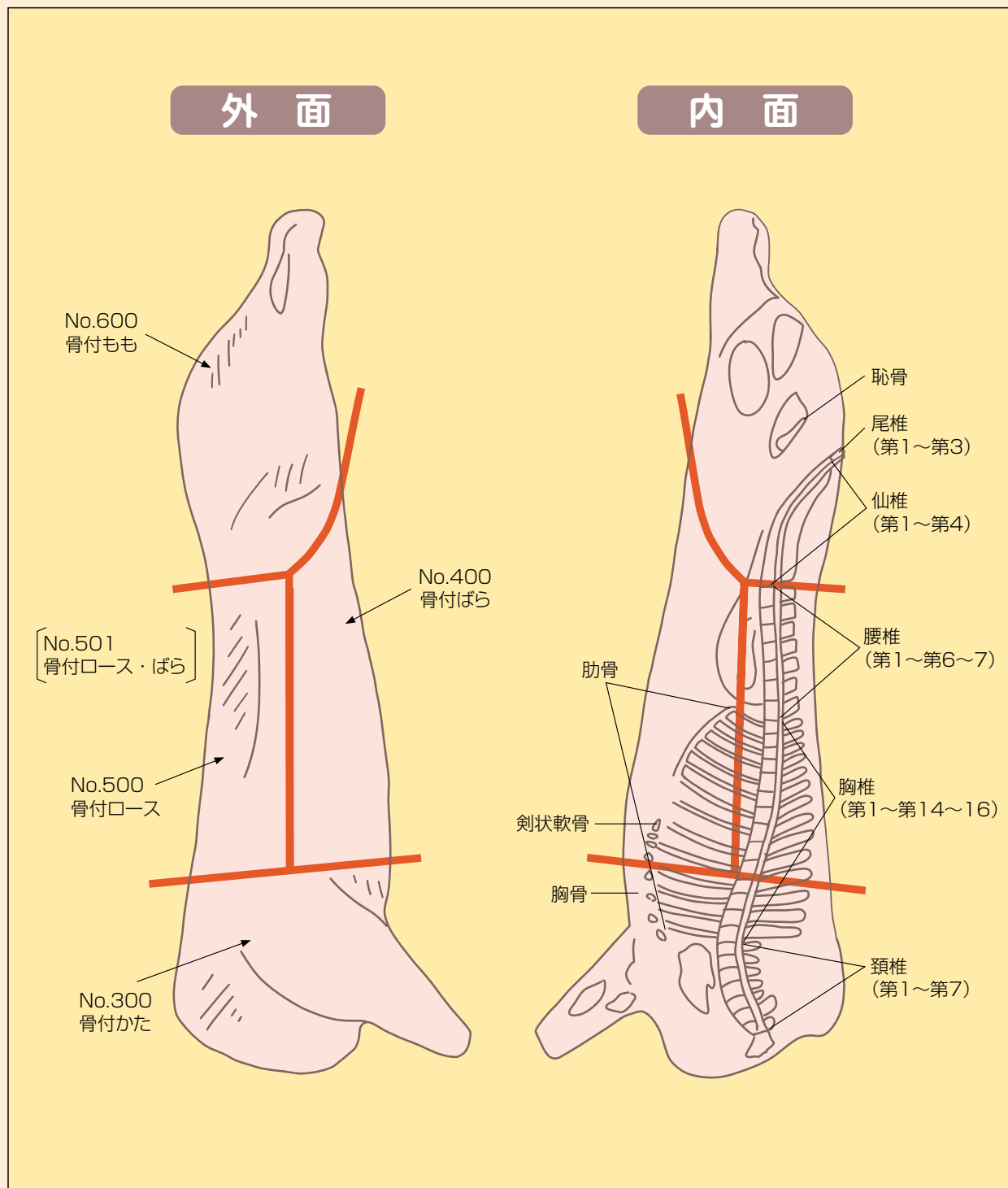


分割・整形方法(豚肉編)

「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、場合によって「No.500骨付ロース」と「No.400骨付ばら」に分割する。



(注) 部分肉写真内の「外側」と「内側」の表記について

部分肉写真内に「外側」及び「内側」の説明が付している場合があるが、原則的に体皮側(皮下脂肪側)を「外側」、骨側を「内側」としている。

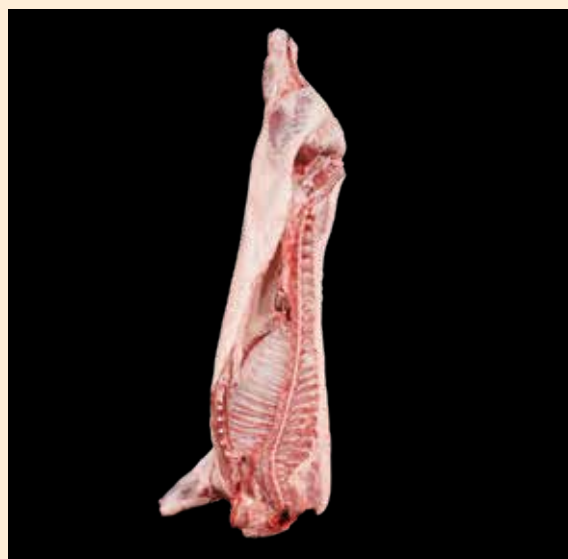


大分割

No.100 枝肉



No.200 半丸枝肉



No.300 骨付かた



▶分割方法

「No.200半丸枝肉」の第4肋骨と第5肋骨の間において、第4肋骨に沿って切断する。

No.501 骨付ロース・ばら



▶分割方法

恥骨の前下方において、「No.530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

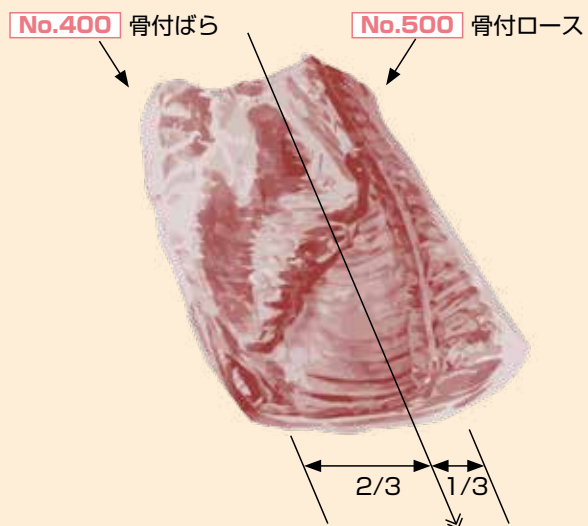
「No.501 骨付ロース・ばら」との切断面は、仙椎と最後腰椎の結合部で背線とほぼ直角に切断し、ばらとの切断面は、大腿筋膜張筋(とも三角)の前縁に沿って腹直筋(ささ肉)を切り進んだ面とする。

分割・整形方法(豚肉編)

No.400 骨付ばら

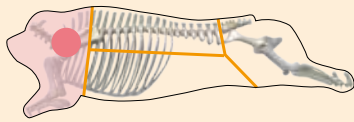


No.500 骨付ロース



▶分割方法

「No.500骨付ロース」と「No.400骨付ばら」の分割は、「No.501骨付ロース・ばら」について第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。



かた

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、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。
- 頬部(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



▷整形方法及び整形上の留意点

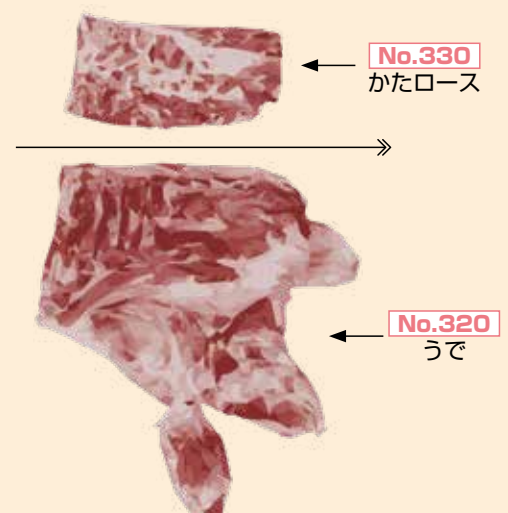
- 「No.330かたローズ」を分割したあとの表面の脂肪をなだらかに整形する。
- リンパ節及び付着するうすかわを取り除く。

No.330 かたローズ



▷整形方法及び整形上の留意点

- 「No.320うで」と分割したあとの表面の脂肪を整形する。
- 「No.330かたローズ」の先端は、「No.310かた」切断面と平行になるように切り落として整形する。



▶分割方法

「No.320うで」と「No.330かたローズ」の分割は、「No.310かた」を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分割する。

分割・整形方法(豚肉編)

No.321 うでS



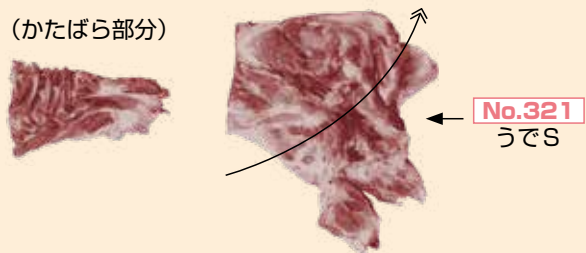
▶ 分割方法

「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

○かたばら部分を分割したあとの表面の脂肪を整形する。

(かたばら部分)



(「No.321うでS」のその他の分割方法)

▶ 分割方法

「No.311かたS」から「No.330かたコース」を分割する。

▷ 整形方法及び整形上の留意点

○「No.330かたコース」を分割したあとの表面の脂肪を整形する。

No.323 ネックなしうで



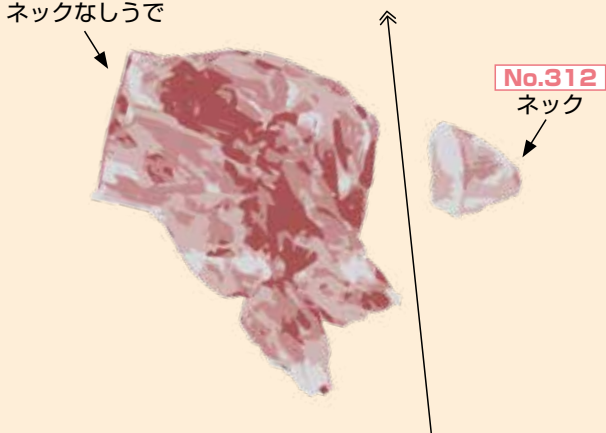
▶ 分割方法

「No.321うでS」から「No.312ネック」を分割する。

No.312 ネック



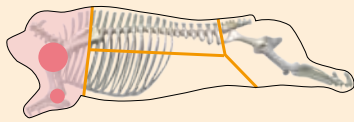
No.323
ネックなしうで



(「No.312ネック」のその他の分割方法)

▶ 分割方法

「No.311かたS」、「No.324すねなしうで」又は「No.315すねなしかた」から「No.312ネック」を分割する。



かた

No.324 すねなしうで

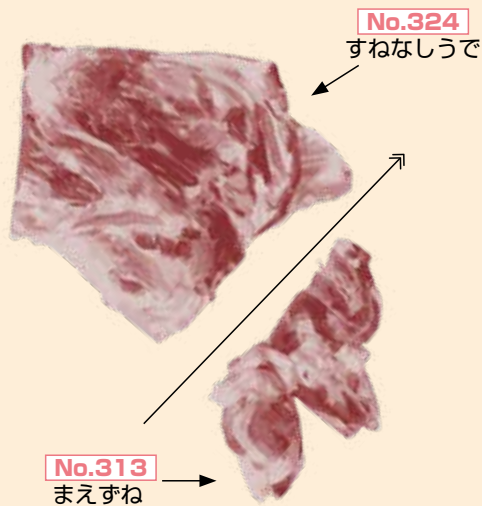


No.313 まえすね



▶分割方法

「No.321うでS」からにのうでを含む「No.313まえすね」を分割する。



(「No.313まえすね」のその他の分割方法)

▶分割方法

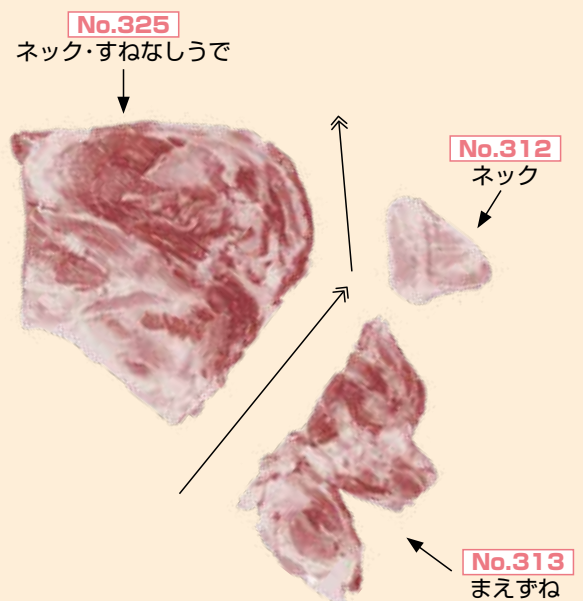
「No.311かたS」、「No.323ネックなしうで」又は「No.314ネックなしかた」からにのうでを含む「No.313まえすね」を分割する。

No.325 ネック・すねなしうで



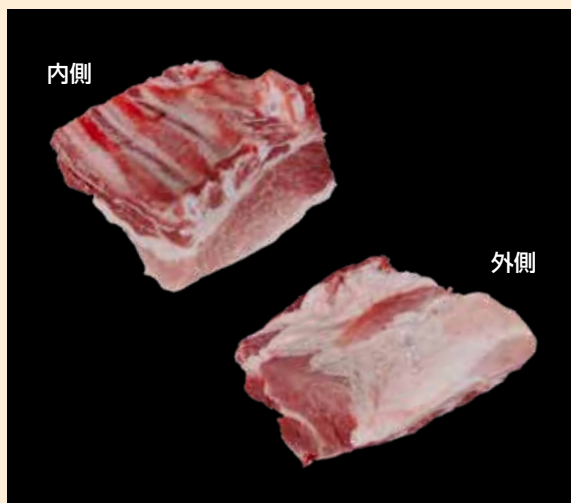
▶分割方法

「No.321うでS」から「No.312ネック」及び「No.313まえすね」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

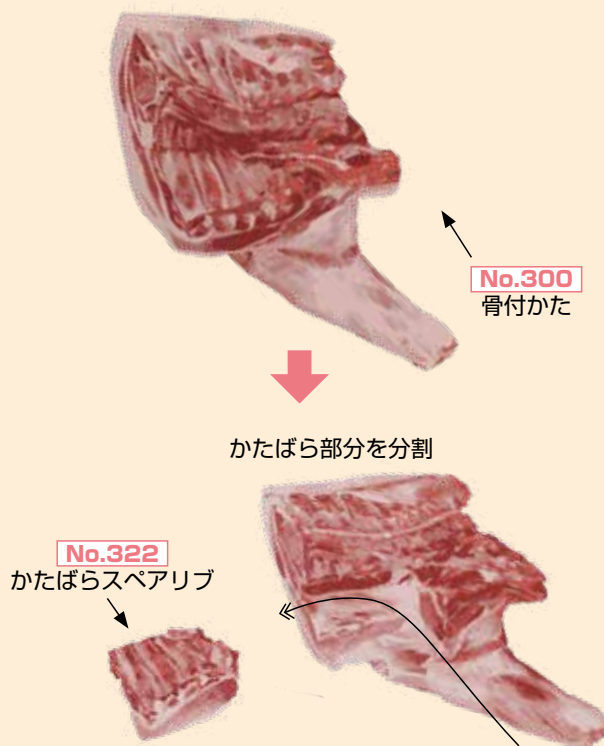


▶ 分割方法

「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ご等で第1肋骨から4肋骨部分を切断し、肩甲骨上端部まで切り開きかたばら部分を分割する。分割したかたばら部分から骨付部分の「No.322かたばらスペアリブ」を分割する。

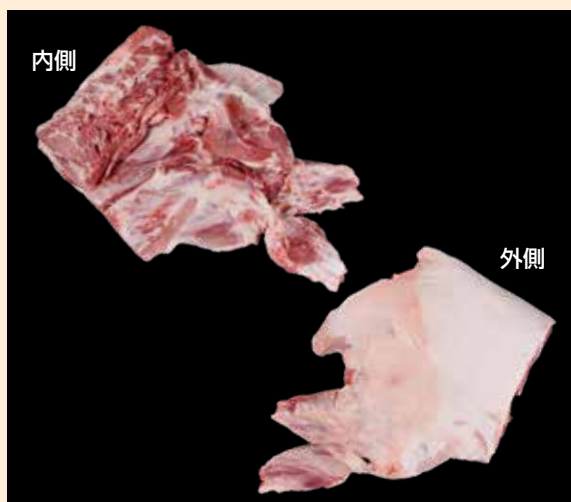
▷ 整形方法及び整形上の留意点

○汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除く。



除骨して整形する

No.311 かたS

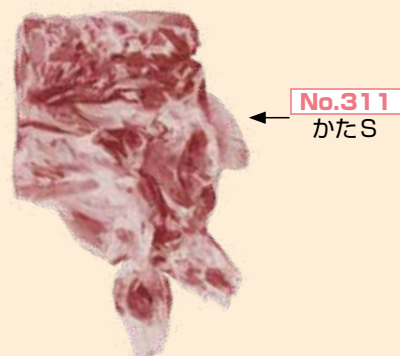


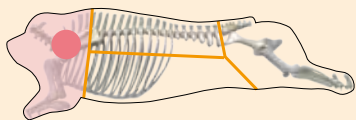
▶ 分割方法

「No.300骨付かた」からかたばら部分を分離し、除骨する。

▷ 整形方法及び整形上の留意点

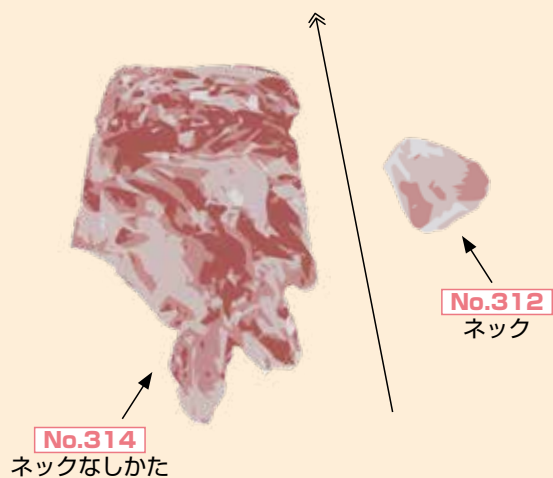
○軟骨・汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。





骨付かた

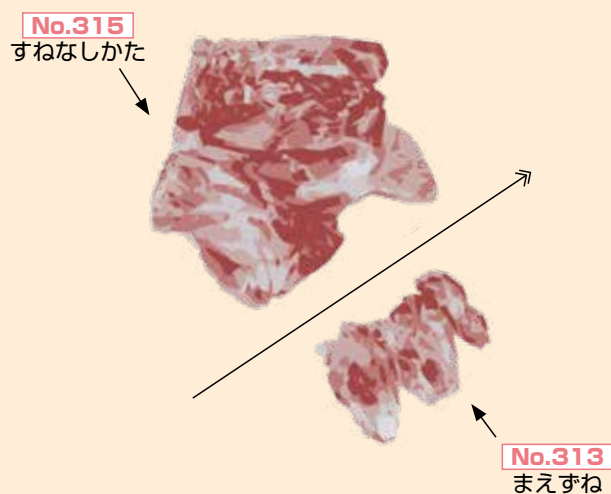
No.314 ネックなしかた



▶分割方法

「No.311かたS」から「No.312ネック」を分割する。

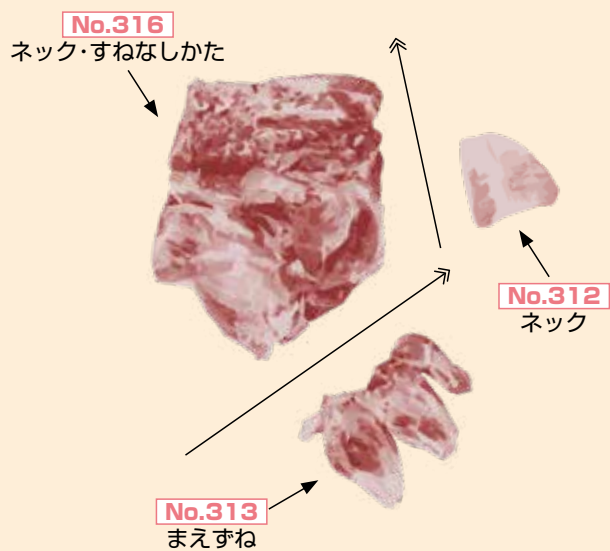
No.315 すねなしかた



▶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。

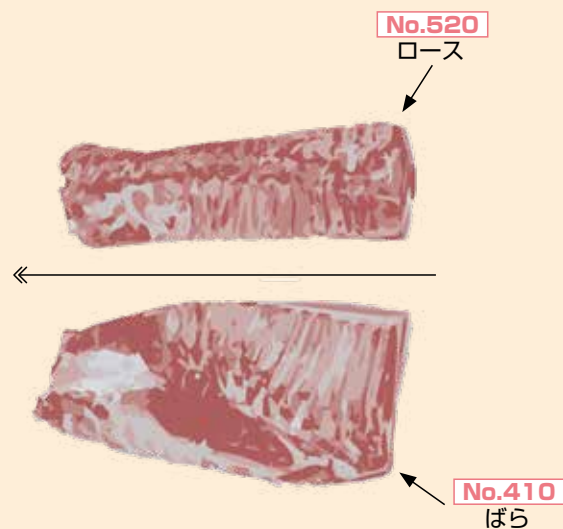
分割・整形方法(豚肉編)

No.410 ばら



▷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、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。

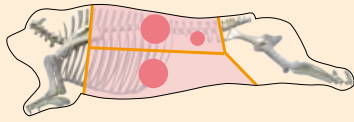
No.411 ともばらスペアリブ



▷整形方法及び整形上の留意点

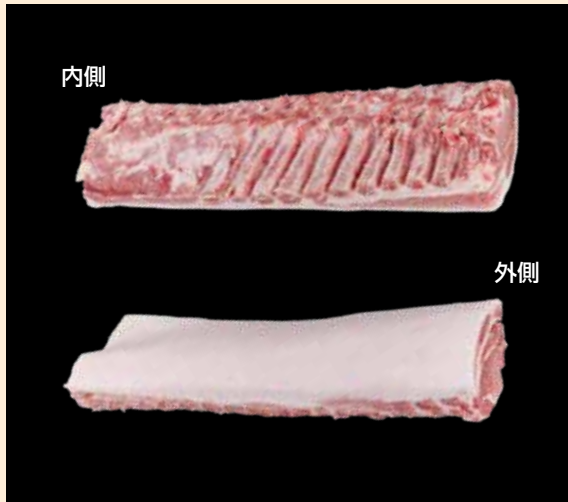
○汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。





ロース・ばら

No.520 ロース



▷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.530 ヒレ

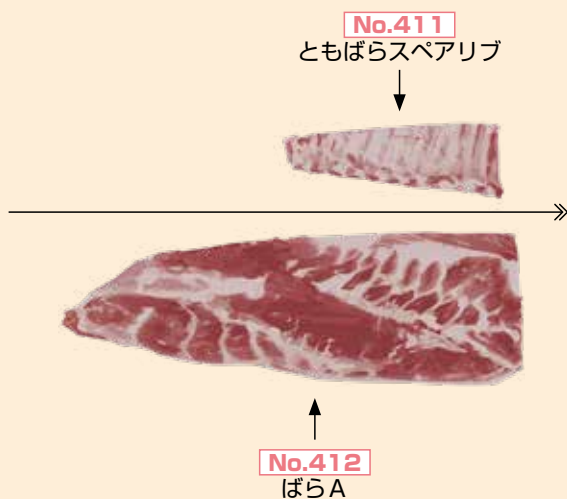


▶分割方法

「No.501 骨付ロース・ばら」から「No.530 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

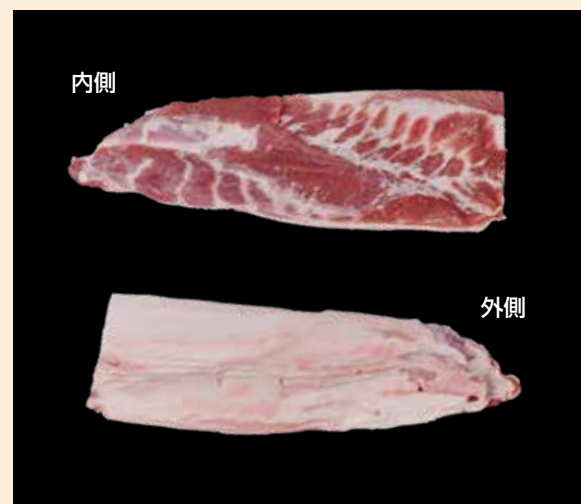
○汚れ・血合い・血管・変色部分及び表面脂肪は全て取り除き、大腰筋と小腰筋の間にある腱は、形状を損なわない程度に整形する。



▶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、「No.400骨付ばら」から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.412 ばらA

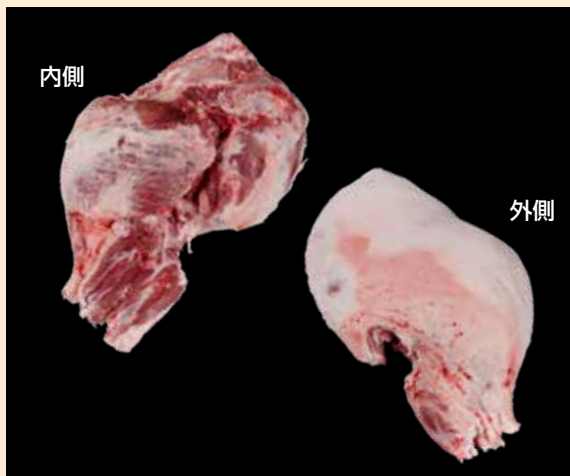


▷整形方法及び整形上の留意点

○汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。

分割・整形方法(豚肉編)

No.610 もも



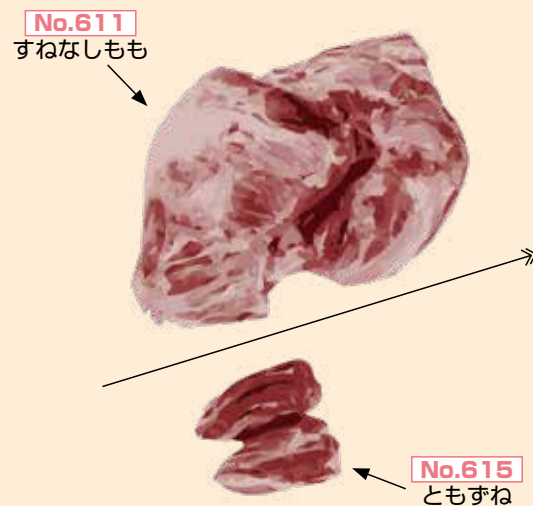
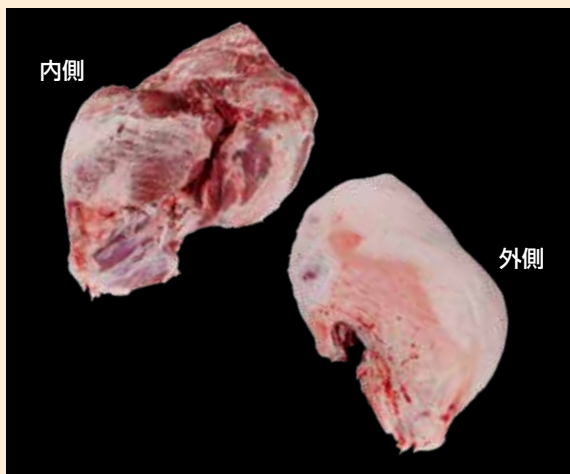
▶分割方法

「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靭帯を取り除き、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

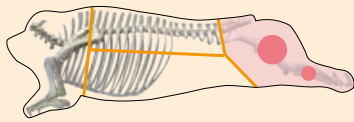


No.612 うちもも



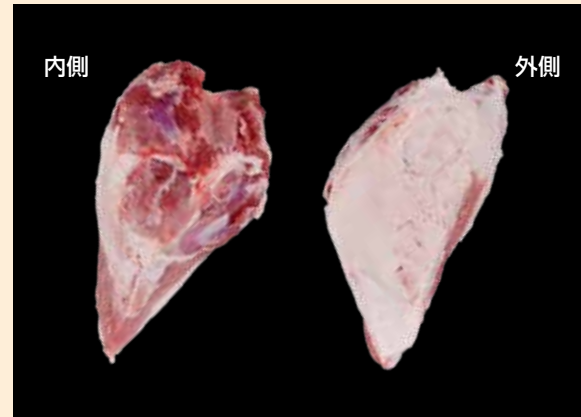
▷整形方法及び整形上の留意点

○分離面及び表面の脂肪を整形する。



もも

No.613 しんたま



▷ 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。

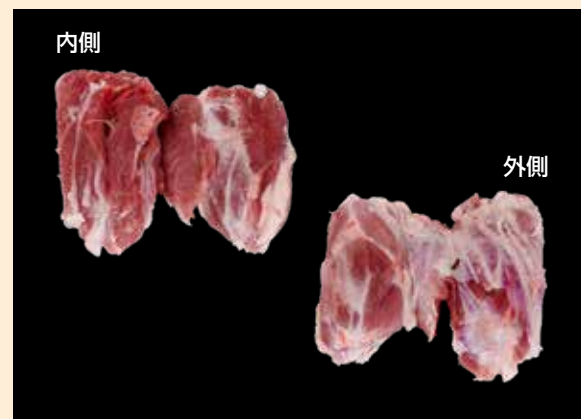
No.614 そともも(そともも・らんぷ)



▷ 整形方法及び整形上の留意点

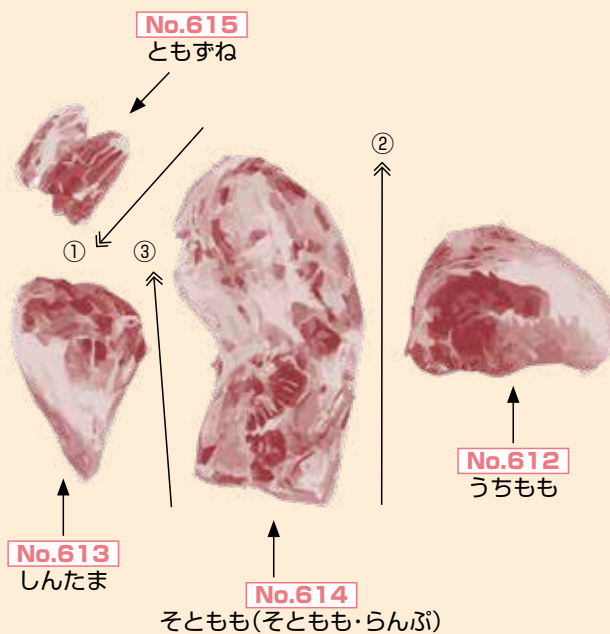
○分離面及び表面の脂肪を整形する。

No.615 ともすね



▷ 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。



▶ 分割方法

- ①「No.610もも」からともすね部分を分割する。
- ②「No.610もも」からうちもも部分を分割する。
- ③「No.610もも」からしんたま部分を分割する。

No.610 ももの分割展開図

No.600 骨付もも



脱骨・分割

No.610 もも

No.612 うちもも



No.614 そともも(そともも・らんぶ)



No.615 ともすね



No.613 しんたま



▶分割方法

- ①「No.610もも」から「No.615ともすね」を分割する。
- ②「No.610もも」から「No.612うちもも」を分割する。
- ③「No.610もも」から「No.613しんたま」と「No.614そともも(そともも・らんぶ)」を分割する。

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.341 かたS



スライス



【作り方】

- ① ミスジ、カタサンカク及びウワミスジの主要なスジと、骨肌を除去する。
- ② マクラ側から2mmの厚さにスライスをかけ、両サイドを折り畳み盛り付ける。

No.512 リブローズ芯(リブアイロール)



すき焼き用



No.325 かたローズC



【作り方】

- ① スライサーにそのままセッティングし、2mmの厚さにスライスする。
- ② 両サイドを折り畳み盛り付ける。

No.340 かた(うで・しゃくし)



ミスジステーキ用



【作り方】

- ① かたを小割し、ミスジを取る。
- ② 骨肌、表面のスジを引く。
- ③ かたロース側から直角に1.5cm～2cmの厚さにカットする。
(ただし、ミスジ全体の1/3までとする。)

No.432 ともばらD



焼肉用



【作り方】

- ・ 二分割に柵取りし、3～4mmの厚さにカットし盛り付ける。

商品づくりのポイント (牛肉編)

No.642 そとももS



しゃぶしゃぶ用



【作り方】

- ① 表面をトリミングする。
- ② トレイの大きさに合わせて柵取りする。
- ③ 柵を1.5mmの厚さにスライスし、扇状に盛り付ける。

No.611 うちももS



ブロック



【作り方】

- ① 表面をトリミングし、こもも裏の血管を除去する。
- ② 繊維に平行にナイフを入れ、量目に合わせてブロックに切り分ける。

No.610 うちもも



切り落とし



No.330 かたばら



【作り方】

- ① 柵取りする。
- ② 柵をスライサーにセッティングし、1.5mm～2mmの厚さにスライスする。
- ③ ボリューム感を持たせ盛り付けする。

No.351 まえずねS



カレー・シチュー・煮込み用



No.652 ともずねS



【作り方】

- ① まえずねは三分割、ともずねは二分割にする。
- ② 表面のスジ、両サイドの太スジを除去する。
- ③ 繊維に対して直角に3cmの厚さにカットする。

商品づくりのポイント (牛肉編)

No.351 まえずねS



ミンチハンバーグ用



No.312 ネックA



【作り方】

- ① 引き材をチョッパーに入るサイズにカットする。
- ② 肉を冷やし込み、チョッパーにかけミンチにする。

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

(2) 豚 肉 編

商品づくりのポイント (豚肉編)

No.330 かたロース



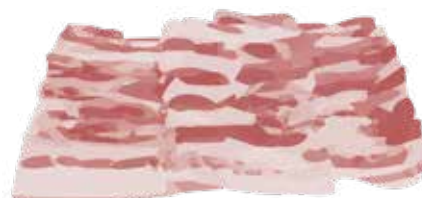
焼肉用



No.412 ばらA



焼肉用



【作り方】

- ・ スライサーにセッティングし、3mmの厚さにスライスし盛り付ける。

No.520 ロース



とんかつ用



【作り方】

- ・ かた側から1～1.5cmの厚さにカットする。

No.520 ロース



スライス



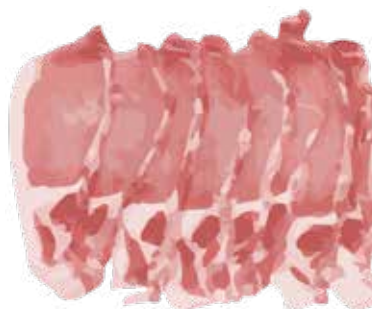
【作り方】

- ・ スライサーにセッティングし、2mmの厚さにスライスし盛り付ける。

No.520 ロース



生姜焼き用



【作り方】

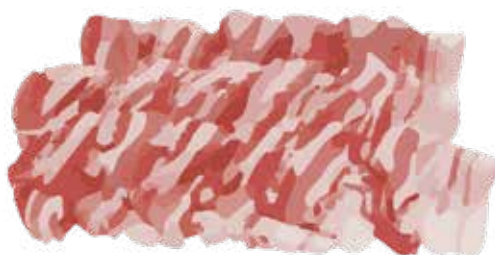
- ・ スライサーにセッティングし、4mmの厚さにスライスし盛り付ける。

商品づくりのポイント (豚肉編)

No.412 ばらA



しゃぶしゃぶ用



【作り方】

- ① ばらAを縦に2分割する。
- ② ばらを重ね合わせる。
- ③ 1.5mmの厚さにスライスし、盛り付ける。

No.412 ばらA



ブロック



【作り方】

- ・ 表面のスジを引き量目に合わせブロックにカットする。

No.321 うでS

➡ **カレー・シチュー・煮込み用**



No.614 そともも(そともも・らんぷ)



【作り方】

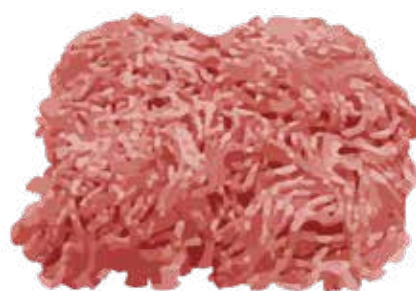
・ 2.5cm角にカットする。

No.610 もも

➡ **ミンチハンバーグ用**



No.615 ともずね



【作り方】

- ① 引き材をチョッパーに入るサイズにカットする。
- ② 肉を冷やし込み、チョッパーにかけミンチにする。

商品づくりのポイント (豚肉編)

No.610 もも



切り落とし



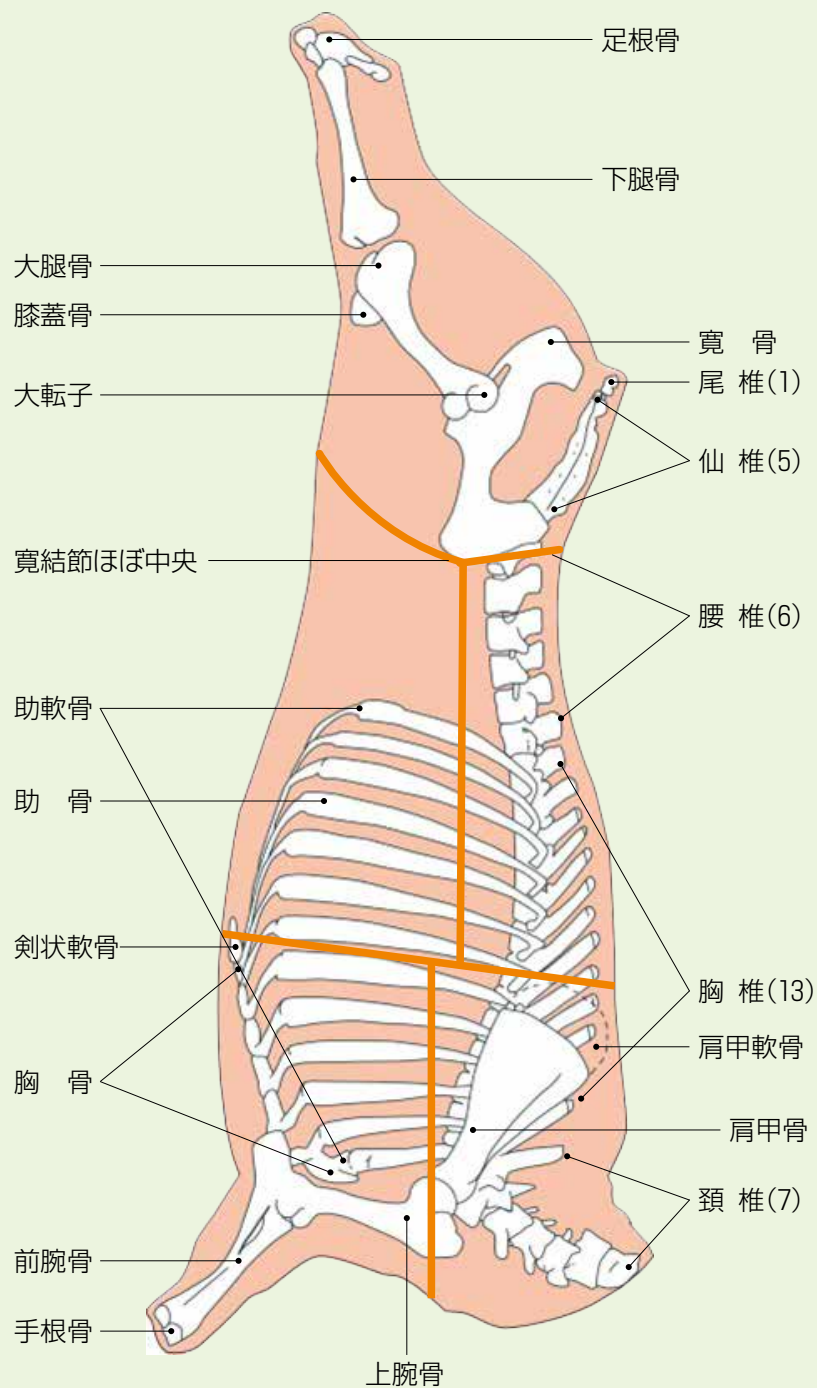
【作り方】

- ① 柵取りをする。
- ② 柵をスライサーにセッティングし、1.5mm～2mmの厚さにスライスする。
- ③ ポリユーム感を持たせ盛り付けする。

参考資料

2 牛・豚の骨格筋肉構造図

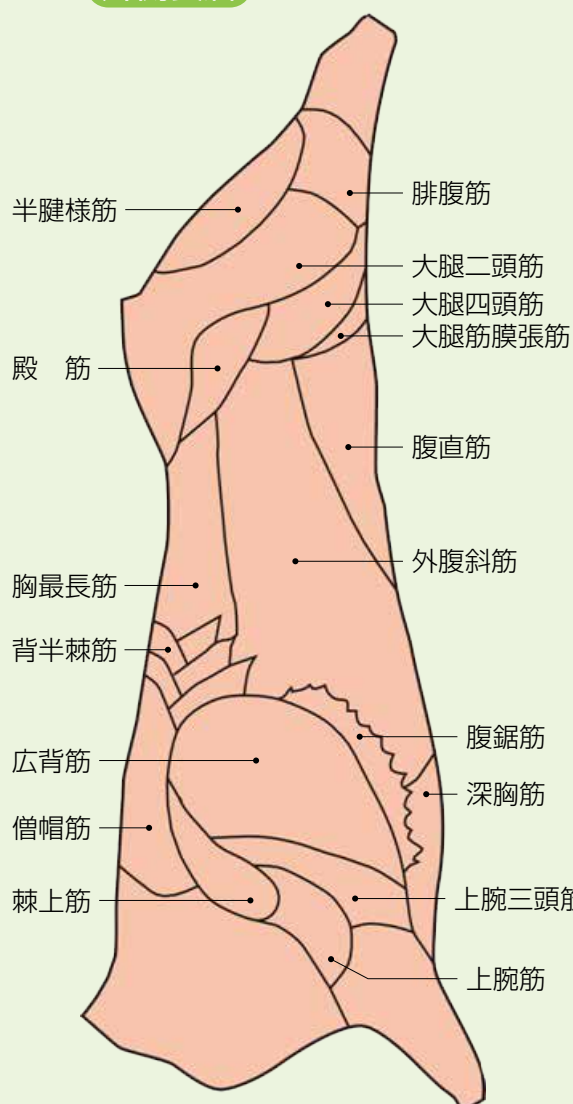
(1) 牛骨格図



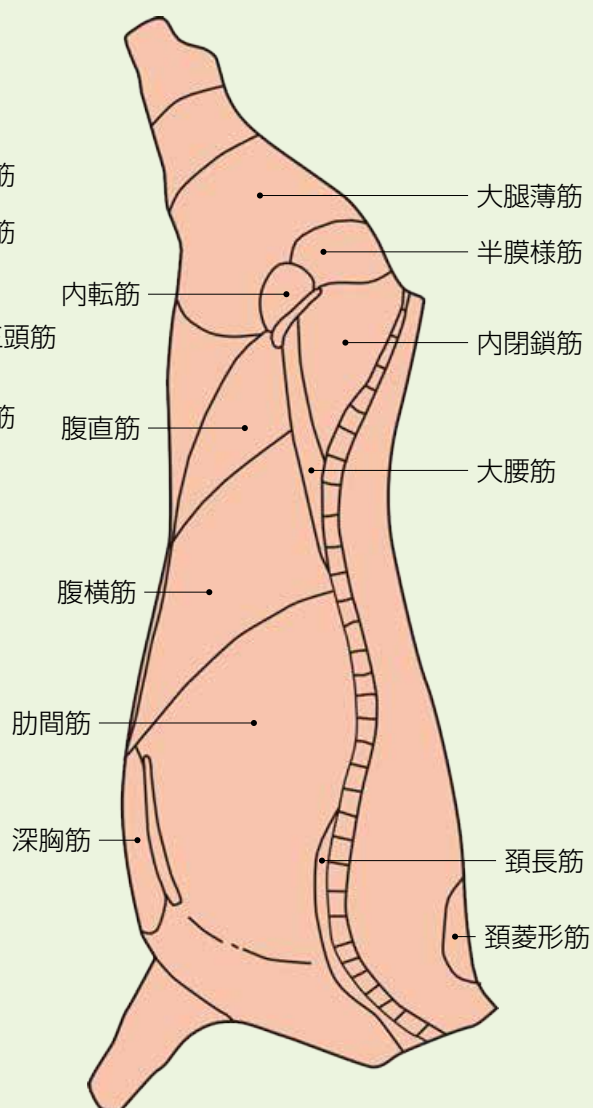
(注) 頸椎から尾椎の()内は骨の数を表している。

(2) 牛筋肉図

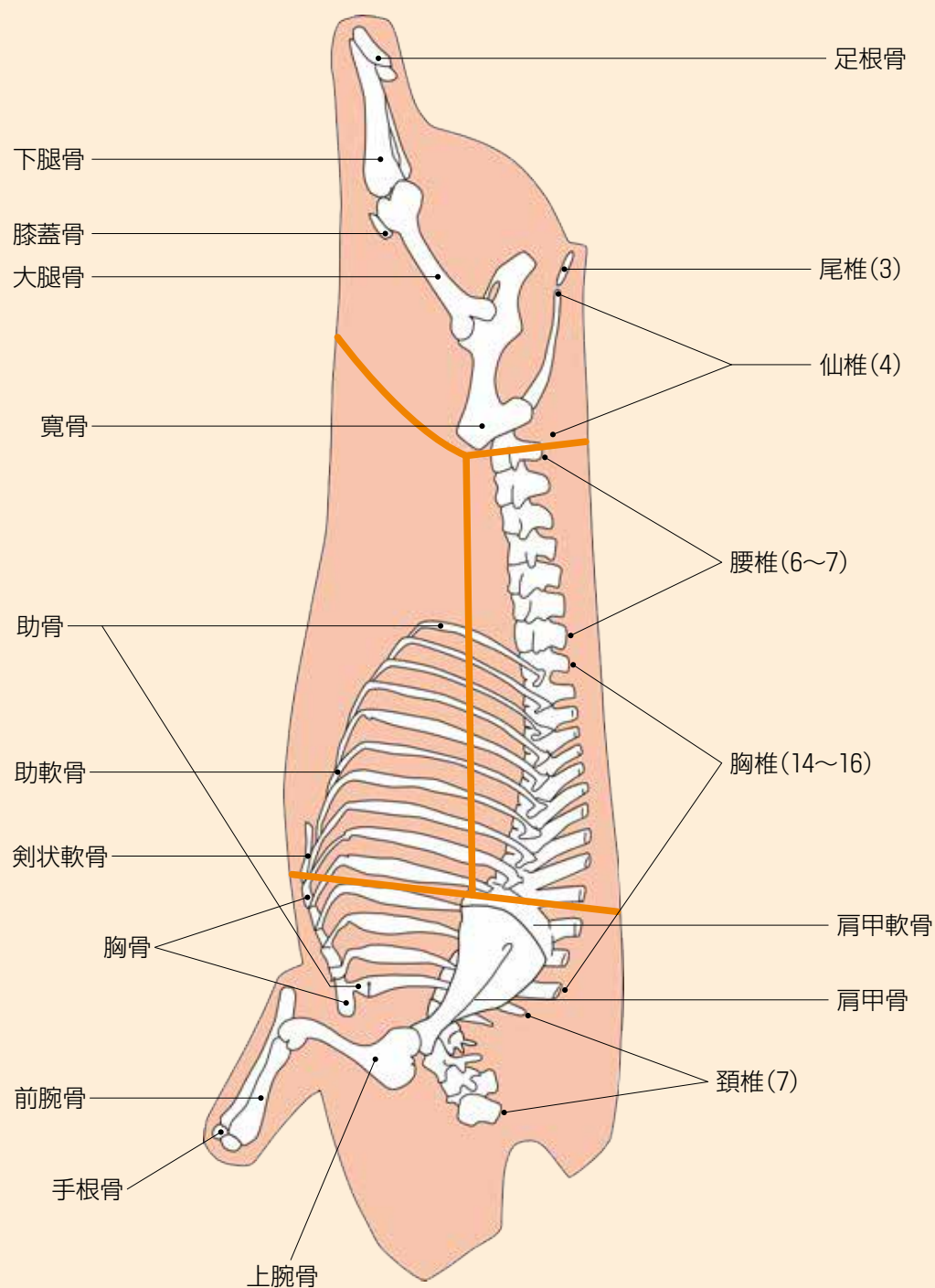
外側表層



内側表層



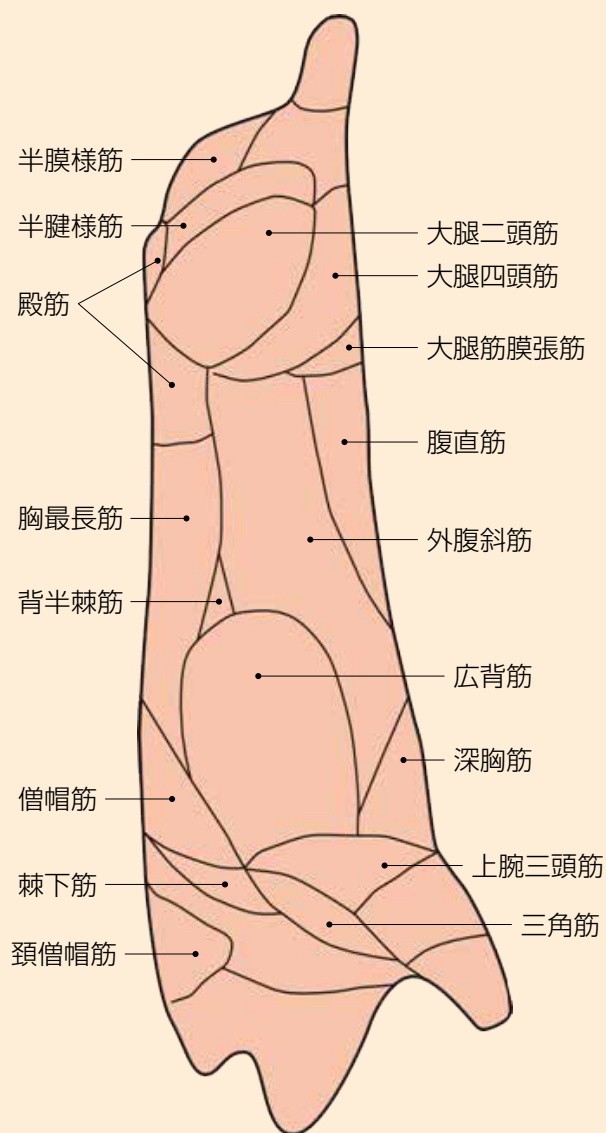
(3) 豚骨格図



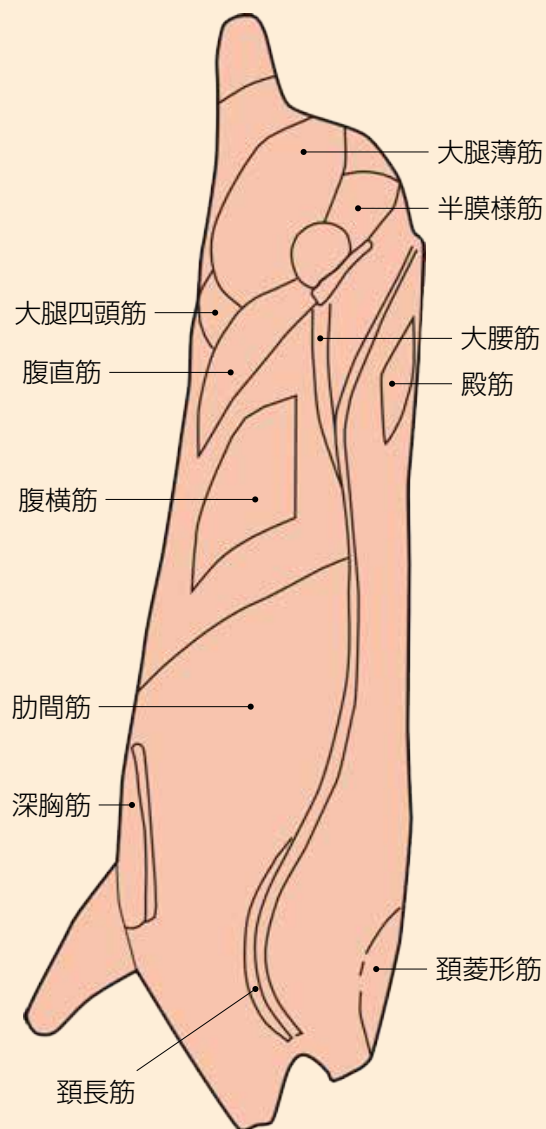
(注) 頸椎から尾椎の()内は骨の数を表している。

(4) 豚筋肉図

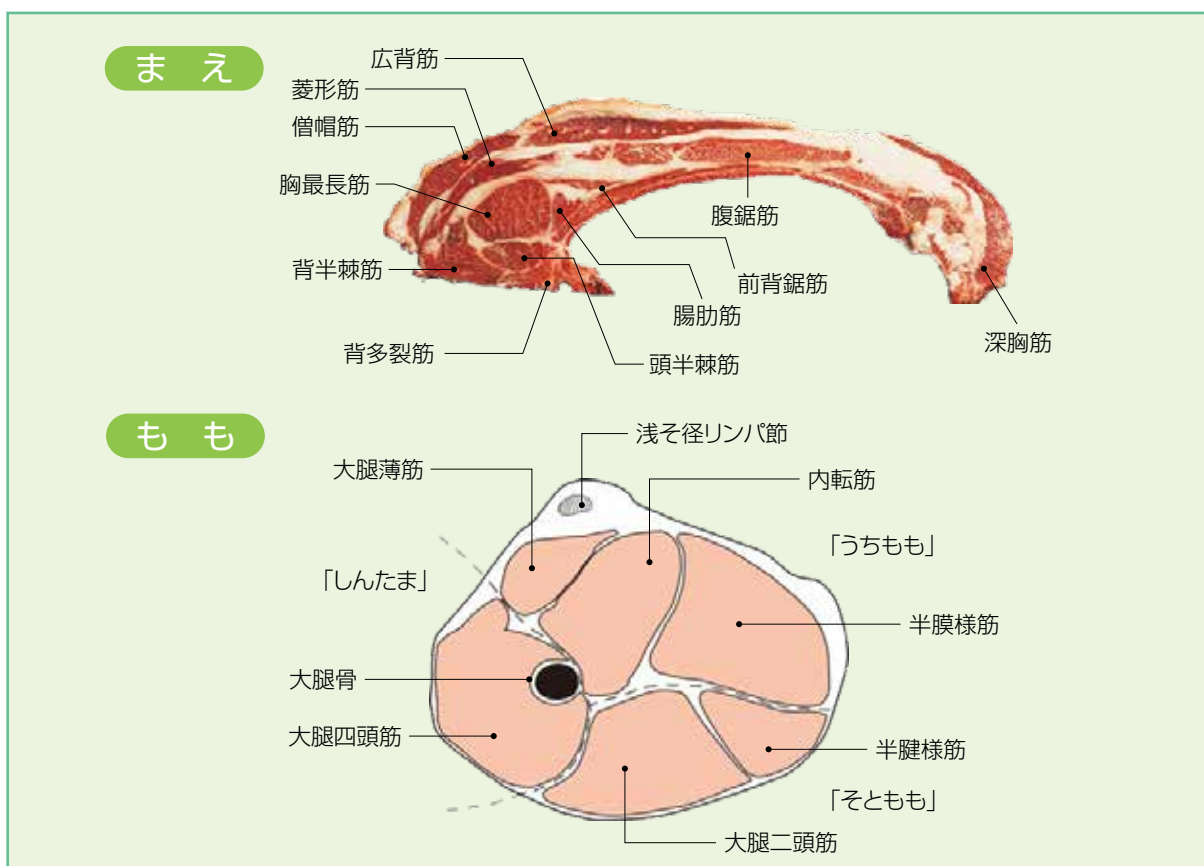
外側表層



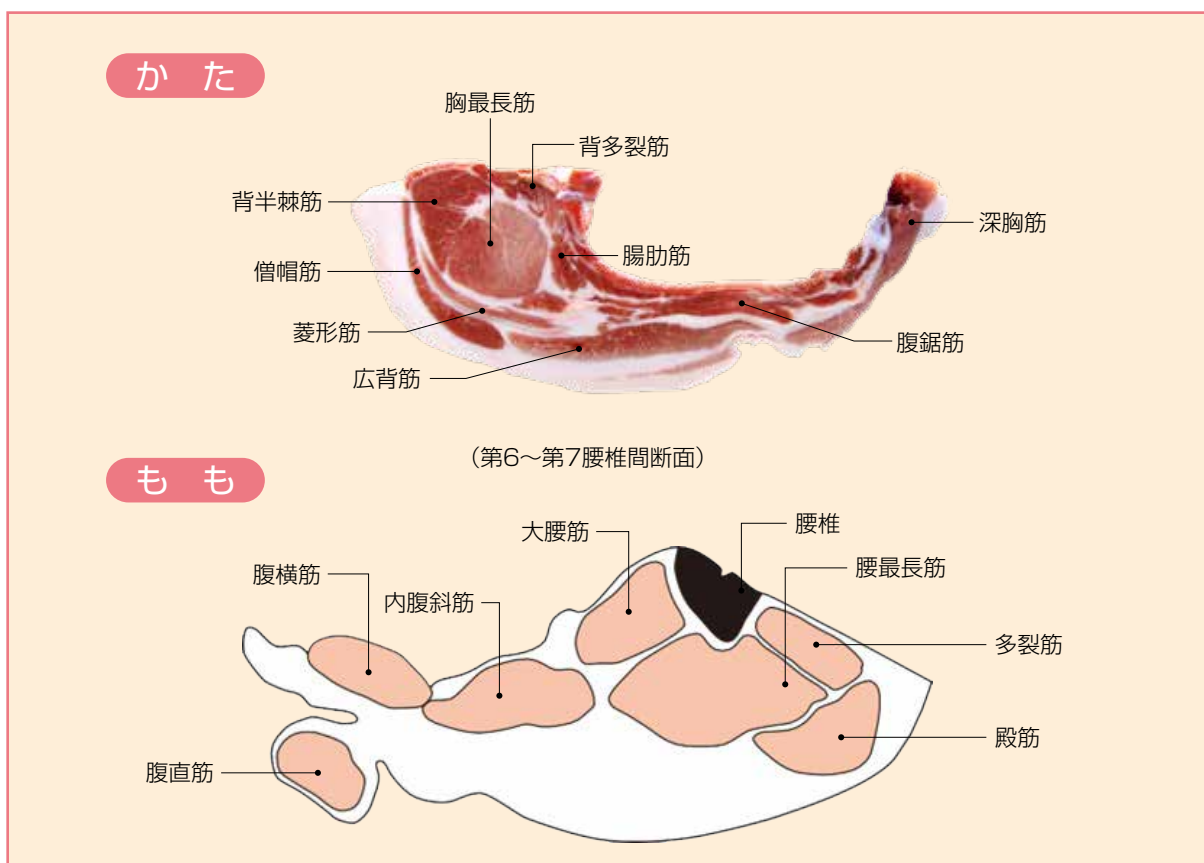
内側表層



(5) 牛断面図



(6) 豚断面図



3 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基礎編で説明したように、「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。 例：ロース、ヒレ等	3
	3	精肉	精肉カット仕様の区分。 例：薄切り、角切り等	2
標準商品属性	4	態様	商品の保存・流通温度帯区分。 例：冷凍（フローズン）、冷蔵（チルド）等	1
	5	品種	一般に、品種と称されている区分。 例：和牛、乳牛等	2
	6	性別	性別の区分。 例：経産、未經産、去勢等	2
	7	月齢	月齢の区分。 例：18ヶ月～30ヶ月、ラム等	1
	8	等級	肉質等級、歩留等級等の品質区分。 例：A-5、プライム等	2
	9	飼養	飼養方法（飼料の種類や与え方等）。 例：グラスフェッド、ショートグレインフェッド等	2
	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、EDIメッ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

1. 標準品名コードの定義

食肉標準品名コードは、「基礎編 3.食肉標準商品コードとは」で示した通り、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	 畜種コード 部位コード '0'または自由使用	 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)	 畜種コード 畜種コード 部位コード	 畜種コード 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。

2. 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。

3. 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

標準品名コード

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。なお、これらの別称については、標準部位コードに対応する形で参考情報として整理し、コード表に添付してあります。



具体的には、以下の場合、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	189A	ロイン, フル・テンダーロイン, 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	部位コード	大分類名
100番台～200番台	枝肉／丸どり	600番台	もも系／もも肉
300番台	まえ系	700番台	その他の部位／副品目
400番台	ばら系／むね肉	800番台	副生物／副品目
500番台	ロイン系	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。

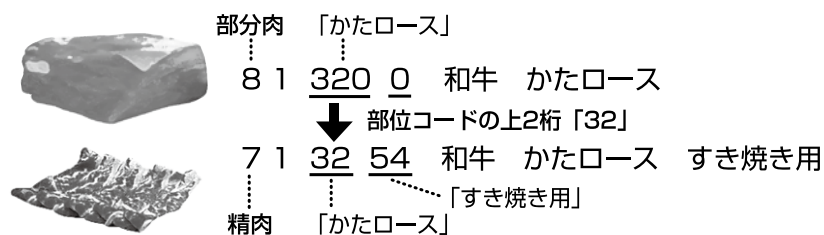
c. 大分類の異なる部位を組み合わせたセット商品

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。

4.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。



5.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が、加工品では既にJANコード¹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、巻末資料1「食肉標準商品コード」を参照してください。

1. 態様

チルド、フローズン等の保存温度帯を表します。

2. 品種

特定JAS規格²で定義される「黒豚（バークシャー種）」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。

3. 性別

主に枝肉での利用を想定し、「経産」、「未經産」等の区分を登録しています。

4. 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、各国の公的な機関の定める月齢の区分を登録しています。

5. 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、各国の公的な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。

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。

6.飼育

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。

7.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。国産品にあつては国産品である旨、輸入品にあつ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。

1. 品名コード表

1. 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) 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カ月以内にと畜して生産したものを除く。
3	輸入牛	原産国 ^(注) が日本以外である牛を指す。ただし、生体を輸入した場合は、輸入した日から3カ月以内にと畜して生産したものを含む。
4	国産豚	原産国 ^(注) 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カ月以内にと畜して生産したものを除く。
5	輸入豚	原産国 ^(注) が日本以外である豚を指す。ただし、生体を輸入した場合は、輸入した日から2カ月以内にと畜して生産したものを含む。
6	国産鶏	原産国 ^(注) 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カ月以内にと畜して生産したものを除く。
7	輸入鶏	原産国 ^(注) 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カ月以内にと畜して生産したものを含む。
	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) 食肉における原産国とは、と畜された時点の国を指す

2.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
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

部位コード	名 称
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
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	らんぷ
632	いちぼ(クーレット)

1. 品名コード表

部位コード	名 称
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
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	ケンネン脂
790	その他部位
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）

部位コード	名 称
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

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

部位コード	名 称
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	ともばらスベアリブ
412	ばら A
450	皮付きばら
490	その他ばら
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
802	副生物赤物セット
803	副生物白物セット
810	<頭部>
811	カシラニク (頭肉、トウニク)
812	ホホニク (頬肉)
813	コメカミ
814	ミミ (耳)
820	<赤物>
821	タン (舌)
822	ハツ (心臓、ココロ)
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	ガツ (胃、イブクロ)
845	ショウチョウ (小腸)
846	ダイチョウ (大腸)
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 (臍臓)
864	気管 (フエガラミ、フエ)
865	食道 (ノドスジ、ネリガエシ)
866	ブレズ (脳)
868	チチカブ (乳房)
869	コブクロ (子宮)
880	<足・尾部>
881	テール (尾)
882	トンソク
890	<その他副生物>
891	ハラ脂

1. 品名コード表

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	
200	<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」および「特製もも肉」をあわせたもの
300	<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	
400	<むね類>	
	(骨付き肉)	
410	骨付きむね	胸椎およ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)およ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)およ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。
600	<もも類>	
	(骨付き肉)	
610	骨つきもも	
611	骨つきもも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	骨つきもも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	骨つきうわもも	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	骨つきしたもも	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	摘 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」を除去した胸骨および腰骨(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	

1. 品名コード表

3. 精肉コード

① 牛および豚

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	BBQ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

② 鶏

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	唐揚げ用
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

2. 商品属性コード表

1. 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

2. 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（パークシャー種）	純粋パ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	

2. 商品属性コード表

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を指す。
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1㎡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、鶉矮鶏、ウタイチャーン、エーコク、横斑プリマスロック、沖縄髭地鶏、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、佐渡髭地鶏、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、交配した品種にあつては、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:シェーバーレッドブロ、レッドコーニッシュ、レッドプリマスロック、プレノアール等、ブロイラー:ホワイコーニッシュ、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

3.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

4.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

2. 商品属性コード表

5. 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		
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		
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		
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の同 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。)	※米国農務省の定める規格 には、SELECT 以下に COMMERCIAL, UTILITY, CUTTER, CANNERが設定 されているが、実務上は NO ROLL, UNGRADEDが 使用されている。
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		

等級 コード	名 称	畜種	産 地	形 態	備 考	
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		
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。)	※オーストラリアの等級規格は、脂肪交雑基準、肉色基準、脂肪色基準、「きめ」「しまり」基準の別に定めることとする。
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、流通量が少ない(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		※カナダの規格ではDグレードはD1～D4の4段階に細分化されるが、流通量が少ない(全と殺量中の7.7%)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。
7	E	牛	カナダ	枝肉		

2. 商品属性コード表

6. 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

7. 原産地コード

① 県コード一覧

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	ヒョウゴケン
29	奈良県	ナラケン
30	和歌山県	ワカヤマケン
31	鳥取県	トットリケン
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
ISL	アイスランド共和国	Iceland	西欧
IRL	アイルランド	Ireland	西欧
AZE	アゼルバイジャン共和国	Azerbaijan	旧ソ
AFG	アフガニスタン・イスラム共和国	Afghanistan	南アジア
USA	アメリカ合衆国(米国)	United States	北米
ARE	アラブ首長国連邦	United Arab Emirates	中東
DZA	アルジェリア民主人民共和国	Algeria	アフリカ
ARG	アルゼンチン共和国	Argentina	アルゼンチン
ABW	アルバ	Aruba	カリブ
ALB	アルバニア共和国	Albania	西欧
ARM	アルメニア共和国	Armenia	旧ソ
AIA	アンギラ	Anguilla	カリブ
AGO	アンゴラ共和国	Angola	アフリカ
ATG	アンティグア・バーブーダ	Antigua And Barbuda	カリブ
ANT	オランダ領アンチル	Netherlands Antilles	カリブ
AND	アンドラ公国	Andorra	西欧
YEM	イエメン共和国	Yemen	中東
ISR	イスラエル国	Israel	中東
ITA	イタリア共和国	Italy	西欧
IRQ	イラク共和国	Iraq	中東
IRN	イラン・イスラム共和国	Iran (Islamic Republic Of)	中東
IND	インド	India	南アジア
IDN	インドネシア共和国	Indonesia	東南アジア
IOT	英領インド洋地域	British Indian Ocean Territory	アフリカ
UGA	ウガンダ共和国	Uganda	アフリカ
UKR	ウクライナ	Ukraine	旧ソ
UZB	ウズベキスタン共和国	Uzbekistan	旧ソ
URY	ウルグアイ東方共和国	Uruguay	南米
ECU	エクアドル共和国	Ecuador	南米
EGY	エジプト・アラブ共和国	Egypt	中東
EST	エストニア共和国	Estonia	旧ソ
ETH	エチオピア	Ethiopia	アフリカ
ERI	エリトリア	Eritrea	アフリカ
SLV	エルサルバドル共和国	El Salvador	中米

2. 商品属性コード表

国コード	国名	Country Name	エリア
AUS	オーストラリア	Australia	ポリネシア
AUT	オーストリア共和国	Austria	西欧
OMN	オマーン国	Oman	中東
NLD	オランダ王国	Netherlands	西欧
GUY	ガイアナ協同共和国	Guyana	南米
KAZ	カザフスタン共和国	Kazakhstan	旧ソ
QAT	カタール国	Qatar	中東
GHA	ガーナ共和国	Ghana	アフリカ
CAN	カナダ	Canada	北米
CPV	カーボベルデ共和国	Cape Verde	アフリカ
GAB	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
GMB	ガンビア共和国	Gambia	アフリカ
KHM	カンボディア王国	Cambodia	東南アジア
GUF	仏領ギアナ	French Guiana	南米
MNP	北マリアナ諸島	Northern Mariana Islands	メラネシア
GIN	ギニア共和国	Guinea	アフリカ
GNB	ギニアビサオ共和国	Guinea-Bissau	アフリカ
CYP	キプロス共和国	Cyprus	中東
CUB	キューバ共和国	Cuba	カリブ
ATF	仏領極南諸島	French Southern Territories	アフリカ
GRC	ギリシャ共和国	Greece	西欧
KIR	キリバス共和国	Kiribati	ポリネシア
KGZ	キルギスタン共和国	Kyrgyzstan	旧ソ
GTM	グアテマラ共和国	Guatemala	中米
GLP	グアドループ島	Guadeloupe	カリブ
GUM	グアム	Guam	ミクロネシア
KWT	クウェート国	Kuwait	中東
COK	クック諸島	Cook Islands	ポリネシア
CXR	クリスマス島	Christmas Island	ポリネシア
GRL	グリーンランド	Greenland	西欧
GEO	グルジア共和国	Georgia	旧ソ
GBR	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
GRD	グレナダ	Grenada	カリブ
HRV	クロアチア共和国	Croatia (Local Name: Hrvatska)	東欧

国コード	国名	Country Name	エリア
CYM	ケイマン諸島	Cayman Islands	カリブ
KEN	ケニア共和国	Kenya	アフリカ
CCK	ココス諸島	Cocos (Keeling) Islands	東南アジア
CRI	コスタリカ共和国	Costa Rica	中米
CIV	コートジボアール共和国	Cote D'Ivoire	アフリカ
COM	コモロ・イスラム連邦共和国	Comoros	アフリカ
COL	コロンビア共和国	Colombia	南米
COG	コンゴ共和国	Congo	アフリカ
ZAR	ザイール共和国	Zaire	アフリカ
SAU	サウジアラビア王国	Saudi Arabia	中東
ASM	米領サモア	American Samoa	
STP	サントメ・プリンシペ民主共和国	Sao Tome And Principe	アフリカ
ZMB	ザンビア共和国	Zambia	アフリカ
SPM	サンピエール島・ミクロン島	St. Pierre And Miquelon	北米
SMR	サンマリノ共和国	San Marino	西欧
SLE	シエラレオネ共和国	Sierra Leone	アフリカ
DJI	ジブチ共和国	Djibouti	アフリカ
GIB	ジブラルタル	Gibraltar	西欧
JAM	ジャマイカ	Jamaica	カリブ
SYR	シリア・アラブ共和国	Syrian Arab Republic	中東
SGP	シンガポール共和国	Singapore	東南アジア
ZWE	ジンバブエ共和国	Zimbabwe	アフリカ
CHE	スイス連邦	Switzerland	西欧
SWE	スウェーデン王国	Sweden	北欧
SDN	スーダン共和国	Sudan	アフリカ
SJM	スバルバル諸島・ヤンマイエン島	Svalbard And Jan Mayen Islands	北欧
ESP	スペイン	Spain	西欧
SUR	スリナム共和国	Suriname	南米
LKA	スリランカ民主社会主義共和国	Sri Lanka	南アジア
SVK	スロバキア共和国	Slovakia (Slovak Republic)	東欧
SVN	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
SYC	セイシェル共和国	Seychelles	アフリカ
GNQ	赤道ギニア共和国	Equatorial Guinea	アフリカ
SEN	セネガル共和国	Senegal	アフリカ

2. 商品属性コード表

国コード	国名	Country Name	エリア
KNA	セントクリストファー・ネイビス	Saint Kitts And Nevis	カリブ
VCT	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
SHN	セントヘレナ島	St. Helena	アフリカ
LCA	セントルシア	Saint Lucia	カリブ
SOM	ソマリア民主共和国	Somalia	アフリカ
SLB	ソロモン諸島	Solomon Islands	メラネシア
THA	タイ王国	Thailand	東南アジア
KOR	大韓民国	Korea, Republic Of	東アジア
UMI	米領太平洋諸島	United States Minor Outlying Islands	
TWN	台湾	Taiwan, Province Of China	東アジア
TCA	タークス諸島・カイコス諸島	Turks And Caicos Islands	カリブ
TJK	タジキスタン共和国	Tajikistan	旧ソ
TZA	タンザニア連合共和国	Tanzania, United Republic Of	アフリカ
CZE	チェコ共和国	Czech Republic	東欧
TCD	チャド共和国	Chad	アフリカ
CAF	中央アフリカ共和国	Central African Republic	アフリカ
CHN	中華人民共和国	China	東アジア
TUN	チュニジア共和国	Tunisia	アフリカ
PRK	(北朝鮮＝朝鮮民主主義人民共和国)	Korea, Democratic People'S Republic Of	東アジア
CHL	チリ共和国	Chile	南米
TUV	ツバル	Tuvalu	ポリネシア
DNK	デンマーク王国	Denmark	北欧
DEU	ドイツ連邦共和国	Germany	西欧
TKL	トケラウ諸島	Tokelau	ポリネシア
TGO	トーゴ共和国	Togo	アフリカ
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

国コード	国名	Country Name	エリア
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
FLK	フォークランド(マルビナス)諸島	Falkland Islands (Malvinas)	南米

2. 商品属性コード表

国コード	国名	Country Name	エリア
BTN	ブータン王国	Bhutan	南アジア
BVT	ブーベ島	Bouvet Island	南極
BRA	ブラジル連邦共和国	Brazil	南米
FRA	フランス共和国	France	西欧
FXX	フランス(本国)	France, Metropolitan	西欧
BGR	ブルガリア共和国	Bulgaria	東欧
BFA	ブルキナファソ	Burkina Faso	アフリカ
BRN	ブルネイ・ダルサラーム国	Brunei Darussalam	東南アジア
BDI	ブルンジ共和国	Burundi	アフリカ
HMD	ヘアド・マクドナルド諸島	Heard And Mc Donald Islands	アフリカ
VNM	ベトナム社会主義共和国	Viet Nam	東南アジア
BEN	ベナン共和国	Benin	アフリカ
VEN	ベネズエラ共和国	Venezuela	南米
BLR	ベラルーシ共和国	Belarus	旧ソ
BLZ	ベリーズ	Belize	北米
BEL	ベルギー王国	Belgium	西欧
PER	ペルー共和国	Peru	南米
BIH	(ボスニア=ヘルツェゴビナ共和国)	Bosnia And Herzegovina	東欧
BWA	ボツワナ共和国	Botswana	アフリカ
POL	ポーランド共和国	Poland	東欧
PYF	仏領ポリネシア	French Polynesia	ポリネシア
BOL	ボリビア共和国	Bolivia	南米
PRT	ポルトガル共和国	Portugal	西欧
HKG	ホンコン(香港)	Hong Kong	東アジア
HND	ホンジュラス共和国	Honduras	中米
MYT	マイヨット島(仏領)	Mayotte	アフリカ
MAC	マカオ(澳門)	Macau	東アジア
MHL	マーシャル諸島共和国	Marshall Islands	ミクロネシア
MDG	マダガスカル共和国	Madagascar	アフリカ
MWI	マラウイ共和国	Malawi	アフリカ
MLI	マリ共和国	Mali	アフリカ
MLT	マルタ共和国	Malta	西欧
MTQ	マルチニーク島	Martinique	カリブ
MYS	マレーシア	Malaysia	東南アジア
FSM	ミクロネシア連邦	Micronesia, Federated States Of	ミクロネシア

国コード	国名	Country Name	エリア
ZAF	南アフリカ共和国	South Africa	アフリカ
SGS	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
MEX	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
MCO	モナコ公国	Monaco	西欧
MUS	モーリシャス共和国	Mauritius	アフリカ
MRT	モーリタニア・イスラム共和国	Mauritania	アフリカ
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
LBY	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・フテュナ諸島	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」(公財)食品等流通合理化促進機構(2003年3月)からの引用(抜粋)です。

牛・豚コマーシャル規格書

2025年3月発行

公益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 <https://www.piif.jmtc.or.jp/>

公益社団法人日本食肉協議会助成事業

