

2025（令和7）年2月 動画をYouTube up  
2025（令和7）年3月 規格書発行

# 牛・豚コママーシャル規格書・ 紹介動画の刷新



公益財団法人日本食肉流通センター  
Japan meat trading center

2025.06.27

# コマーシャル規格とは

- ✓ 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」を、部分肉流通の実態を踏まえ、更に小分割した小割整形部分肉規格として、2002年に日本食肉流通センターが策定。
  - 牛部分肉取引規格：13、豚部分肉取引規格：5
  - 牛コマーシャル規格：81、豚コマーシャル規格：36
- ✓ コマーシャル規格を、全国的に統一し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を図ることを目的。
- ✓ 規格及びコード自体の変更はないものの、写真及び動画について、衛生管理の現状などを踏まえて今回刷新。
- ✓ 規格書は、イラストにより分かりやすく解説するとともに、部位ごとのQRコードから、カット方法の動画にアクセス可能。

# 規格書の刷新

新しく追加した項目と機能のご紹介

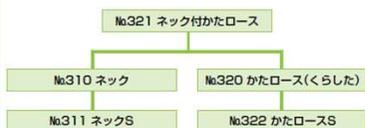


## 分割・整形方法(牛肉編)

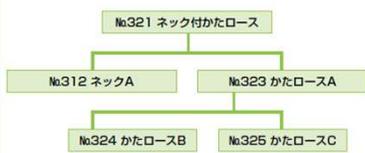
### 主な部位の派生関係図

#### 「No.321 ネック付かたロース」の派生規格

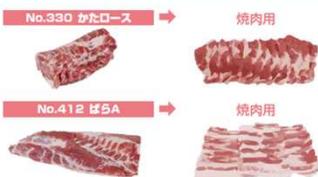
##### 【第6頸椎～第7頸椎間の分割】



##### 【第3頸椎～第4頸椎間の分割】



## 商品づくりのポイント (豚肉編)



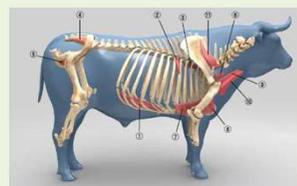
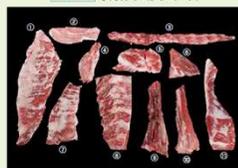
【作り方】  
・スライサーにセッティングし、3mmの厚さにスライスし盛り付ける。



【作り方】  
・かた側から1～1.5cmの厚さにカットする。

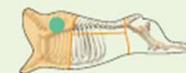
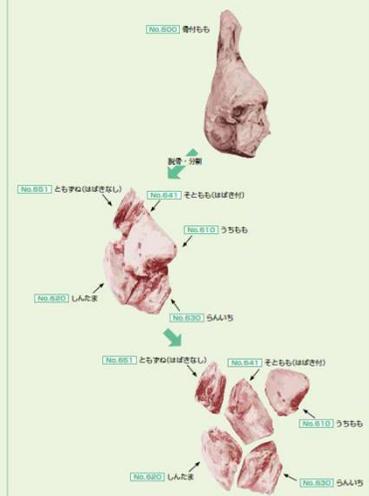
## 分割・整形方法(牛肉編)

### No.711 小肉(トリミングミート)



①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺

## No.600 骨付ももの分割関係図



## 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

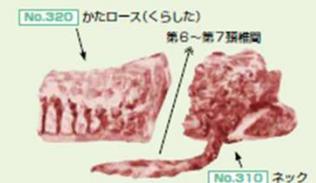


▶整形方法及び整形上の留意点  
○頭筋層(けんろ筋)及び肋骨筋を含む表面のスジを取り除く。

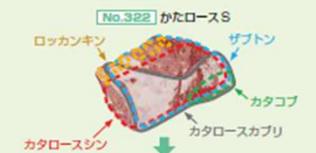


▶分割方法  
「No.300骨付まえ」から、かた部分は分離し、かたロース・かたばら部分を除骨する。背線から30cm以下の幅に、背線とほぼ平行に切断して「No.321ネック付かたロース」と「No.330かたばら」を分割する。

▶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。  
○胸甲軟骨を取り除く。



▶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。



# 動画の刷新

再生スピードを調節して手元をゆっくりご覧いただけます。



一定音量  
シネマティックライティング  
字幕 (2)  
スリープタイマー  
再生速度  
画質  
日本語  
オフ  
標準  
自動 (720p)

センター総合サイト <https://www.piif.jmtc.or.jp/> 【バナー】 → 「[商業規格 部分肉の分割整形方法](https://www.piif.jmtc.or.jp/cmrika/ku)」

