早わかり 部分肉規格

牛・豚コマーシャル規格の理解のために



公益財団法人日本食肉流通センター

202610

『牛・豚コマーシャル規格』について

『牛・豚コマーシャル規格』は、部分肉流通の取引実態を考慮して、公益社団法人日本食肉格付協会の『牛部分肉取引規格』と『豚部分肉取引規格』をさらに小分割整形した規格として、公益財団法人日本食肉流通センターが 2002 年３月に策定したものです。実際に取引される小割整形部分肉に本規格がモデルとして統一的に使用されれば、食肉の効率的な製造や流通が実現できることを期待して策定されました。

また、本規格では、部位ごとにコード（３桁の番号）が設定されており、電子取引で用いられる食肉標準商品コードの基準となっています。

このパンフレット『早わかり 部分肉規格』は、小割整形された規格がどの部位からどのようにできてくるか（派生関係）を理解していただくために作りました。小割整形の部位を体系立てて理解できれば、営業活動での提案や取引の交渉も進めやすくなります。

このパンフレットの活用によって、コマーシャル規格の目的である食肉事業者の食肉製造コストの低減や食肉流通の合理化にお役立ていただければ幸いです。

牛コマーシャル規格



600 骨付もも

500 骨付ロイン

400 骨付ともばら

300 骨付まえ

200 枝肉半丸（サイド）

441 かいのみ（フラップミート）



440 かいのみ・ささみ



442 フランク（ささみ）



422 ともばら B



410 ともばら



420 うちばら



421 ともばら A



430 そとばら



432 ともばら D



330 かたばら



332 かたばら B
（ブリスケット）



333 かたばら C



334 かたばら D



331 かたばら A
（三角ばら）



321 ネック付かたロース



322 かたロース S



310 ネック



340 かた（うで・しゃくし）



311 ネック S



341 かた S



342 とうがらし
（チャックテンダー）



351 まえずね S



652 ともずね S



612 うちももかぶり



614 うちもも B



611 うちもも S



613 うちもも A



610 うちもも



622 ともさんかく
（トライチップ）



621 しんたま S



620 しんたま



641 そともも
（はばき付）



643 はばき
（ヒール）



642 そともも S



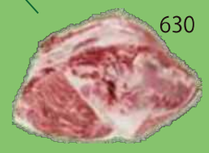
640 そともも
（はばきなし）



644 しきんぼ
（アイラウンド）



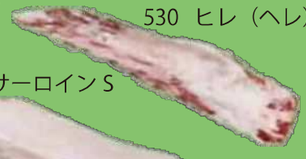
630 らんいち



632 いちぼ
（クーレット）



530 ヒレ（ヘレ）



631 らんぷ

521 サーロイン S

532 ヒレ B

523 サーロイン B

531 ヒレ A

511 リブロース S

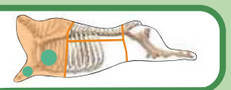
513 リブロースかぶり
（リブキャップ）

522 サーロイン A

512 リブロース芯
（リブアイロール）

分割・整形方法（牛肉編）

No.300 骨付まえ の 派生規格

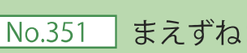


かた　かたばら

No.300 骨付まえ



No.351 まえずねＳ



No.330 かたばら

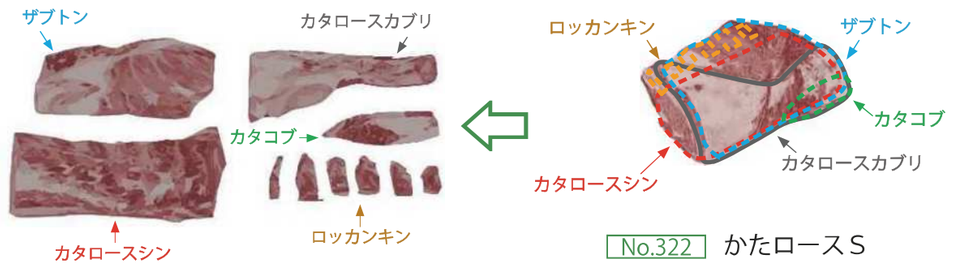


No.340 かた（うで・しゃくし）



No.322 かたロースＳの 派生部位

派生



No.322 かたロースＳ

No.321 ネック付かたロース の 派生規格



かたロース

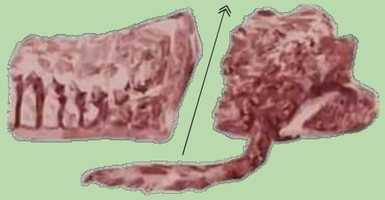
No.321 ネック付かたロース



No.320 かたロース（くらした）

No.310 ネック

第６～第７頸椎間

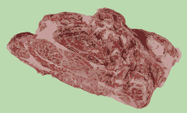


頚長筋（のど肉）

No.322 かたロースＳ



No.311 ネックＳ

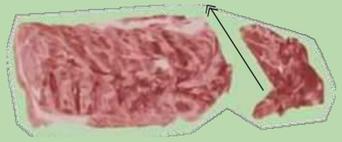


分離した頚長筋（のど肉）は、「№711 小肉（トリミングミート）」に別パックする。

No.323 かたロースA

No.312 ネックA

第３～第４頸椎間

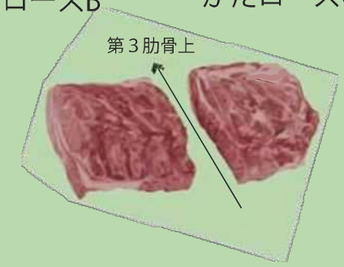


分離した頚長筋（のど肉）は、「№711 小肉（トリミングミート）」に別パックする。

No.324 かたロースB

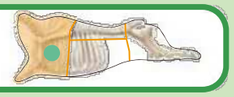
No.325 かたロースC

第３肋骨上



分割・整形方法（牛肉編）

No.340 かた（うで・しゃくし）の 派生規格

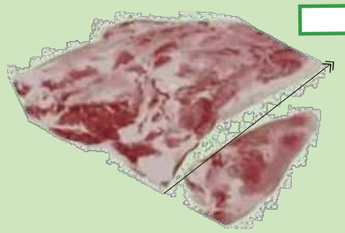


かた

No.340 かた(うで・しゃくし)



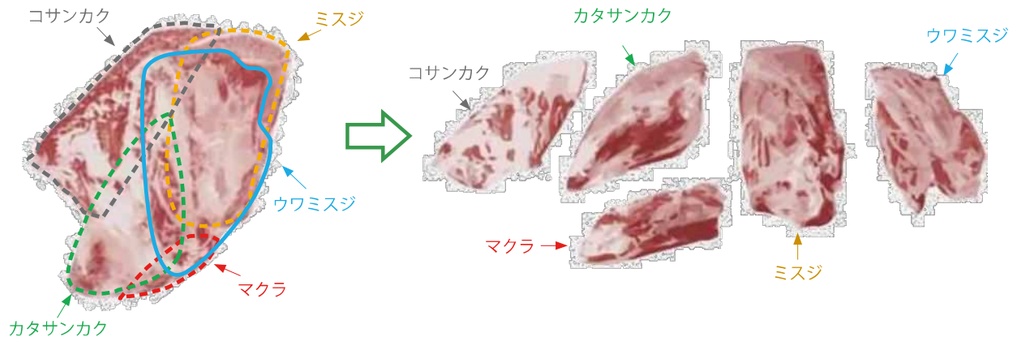
No.341 かたS



No.342 とうがらし
（チャックテンダー）

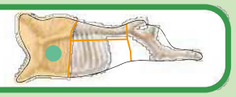
No.341 かたSの 派生部位

派生



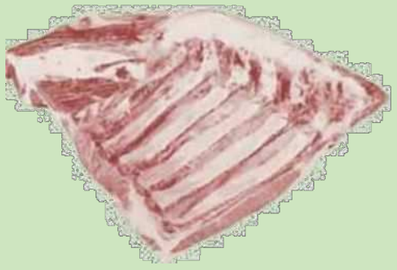
No.341 かたS

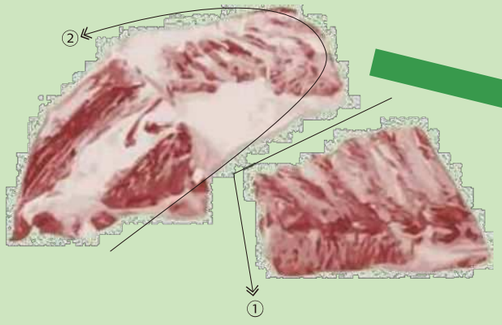
No.330 かたばらの派生規格



かたばら

No.330 かたばら





No.331 かたばらA
（三角ばら）

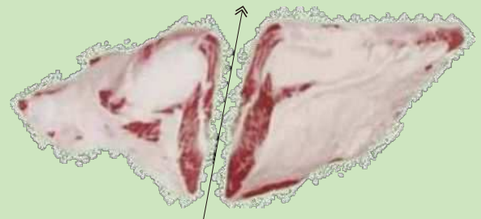
No.332
かたばらB(ブリスケット)



②で分離した小肉（かたばら先端及び肋軟骨部分）は、
「No.711 小肉（トリミングミート）」に別パックする。

No.333
かたばらC

No.334
かたばらD



分割・整形方法（牛肉編）

No.400 骨付ともばら の 派生規格



ともばら

No.400 骨付ともばら

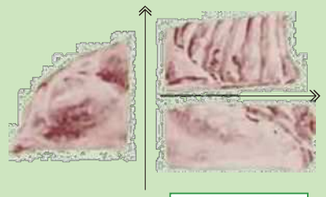


No.410 ともばら



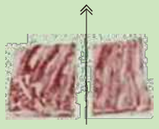
No.440 かいのみ・ささみ

No.420 うちばら



No.422 ともばらB

No.421 ともばらA



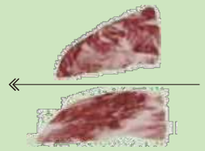
No.430 そとばら

No.431 ともばらC



No.441 かいのみ(フラップミート)

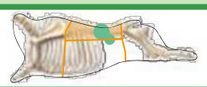
No.442 フランク(ささみ)



No.432 ともばらD



No.500 骨付ロイン の 派生規格



ヒレ

No.500 骨付ロイン



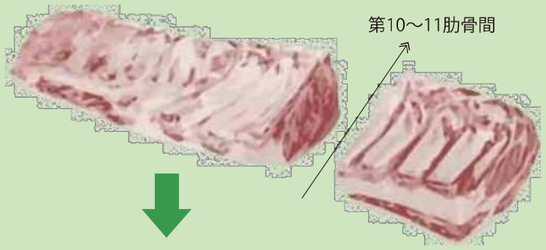
No.501 骨付ロイン(ヒレなし)



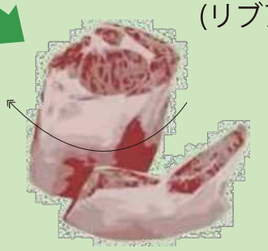
インサイドスカートを切り離し、「№711小肉(トリミングミート)」に別パックする。

No.520 サーロイン

No.510 リブロース



No.512 リブロース芯 (リブアイロール)



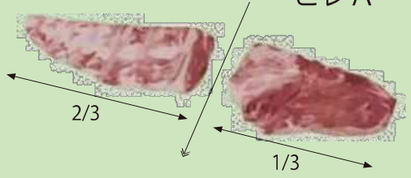
No.513 リブロースかぶり (リブキャップ)

No.530 ヒレ(ヘレ)



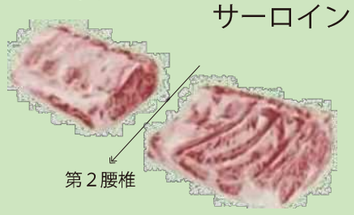
No.532 ヒレB

No.531 ヒレA



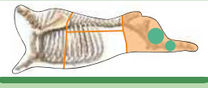
No.523 サーロインB

No.522 サーロインA

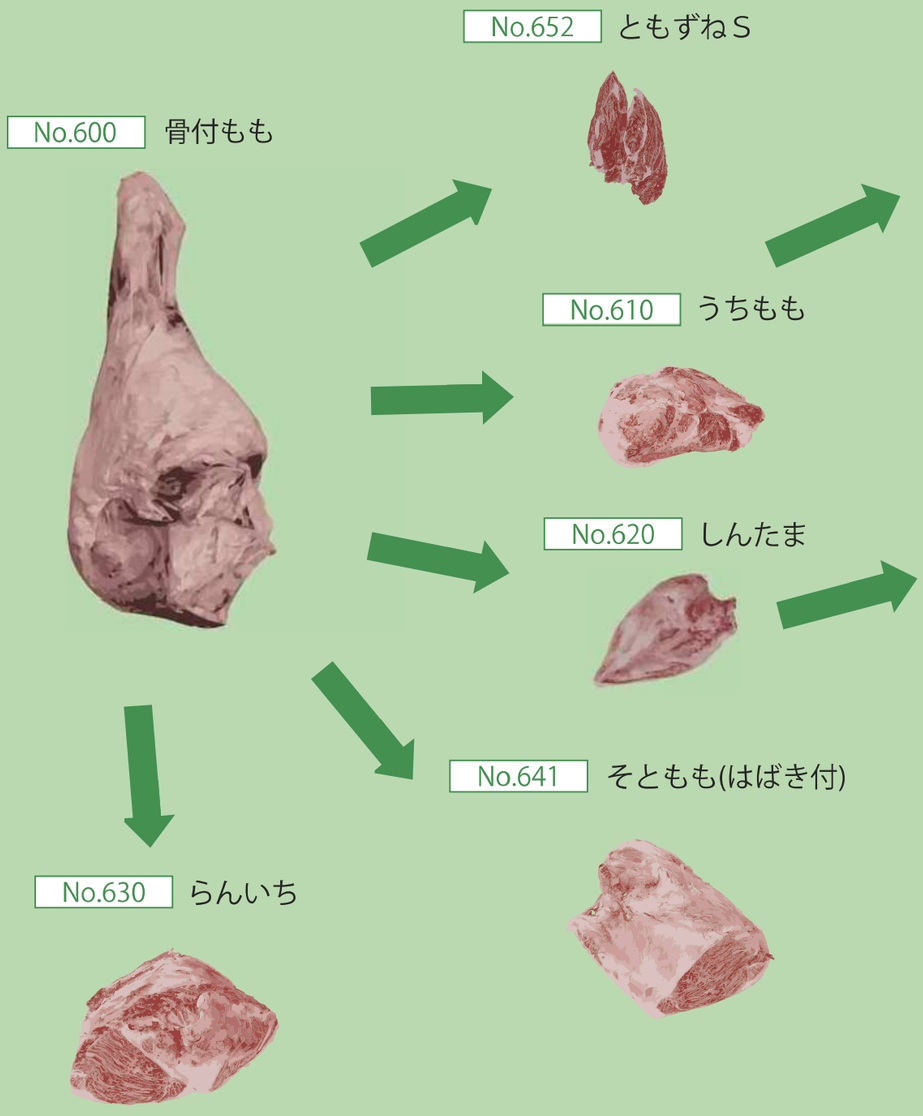


分割・整形方法（牛肉編）

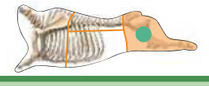
No.600 骨付もも の派生規格



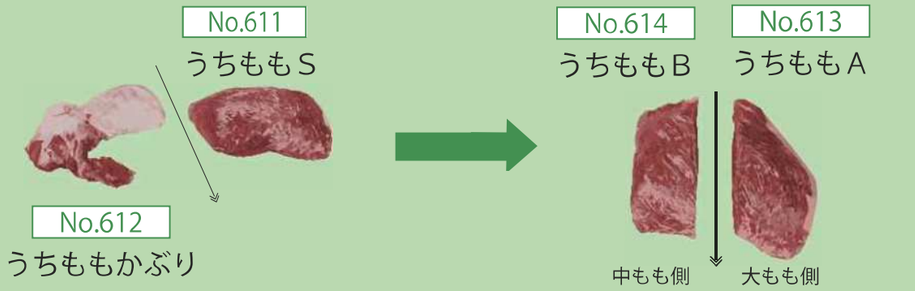
もも



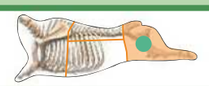
No.610 うちもも の派生規格



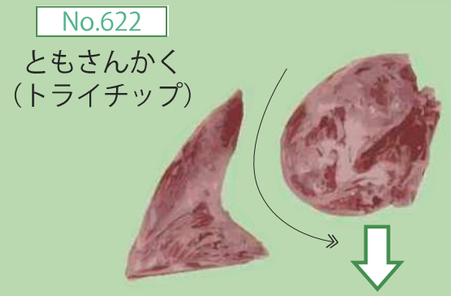
うちもも



No.620 しんたま の派生規格



しんたま



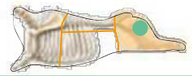
No.621 しんたま Ｓ の派生部位

派生



分割・整形方法（牛肉編）

No.641 そともも (はばき付) の派生規格



そともも

No.641 そともも(はばき付)



No.643 はばき(ヒール)



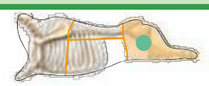
No.640 そともも(はばきなし)

No.642 そとももS

No.644 しきんぼ(アイラウンド)



No.630 らんいち の派生規格

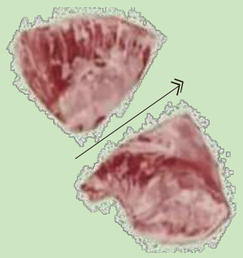


らんいち

No.630 らんいち



No.632 いちぼ(クーレット)



No.631 らんぷ

No.631 らんぷ の派生部位

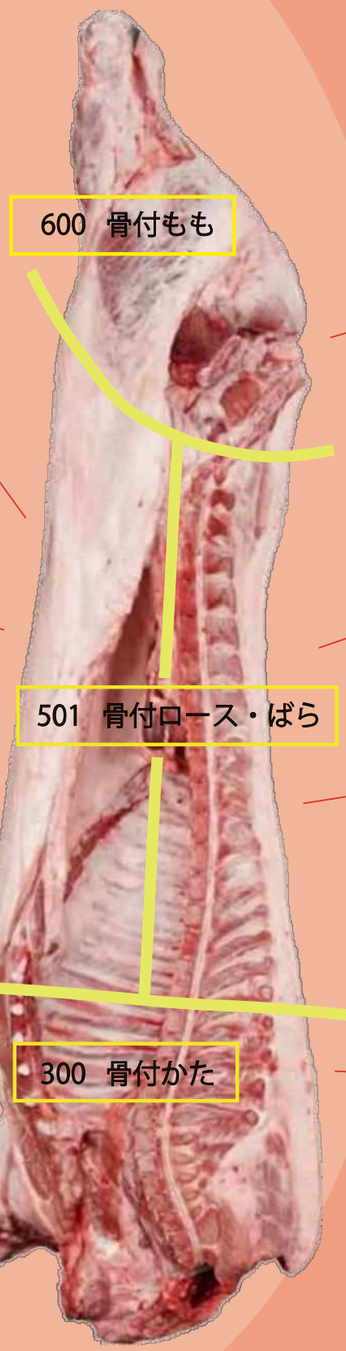
派生



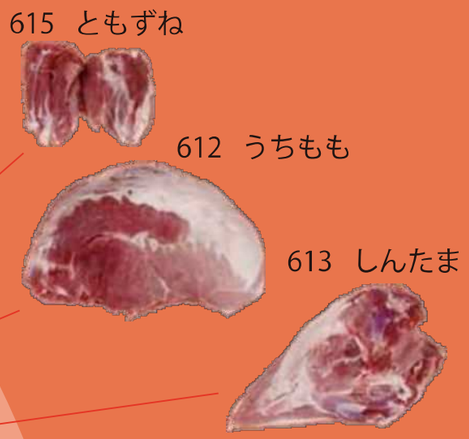
No.631 らんぷ

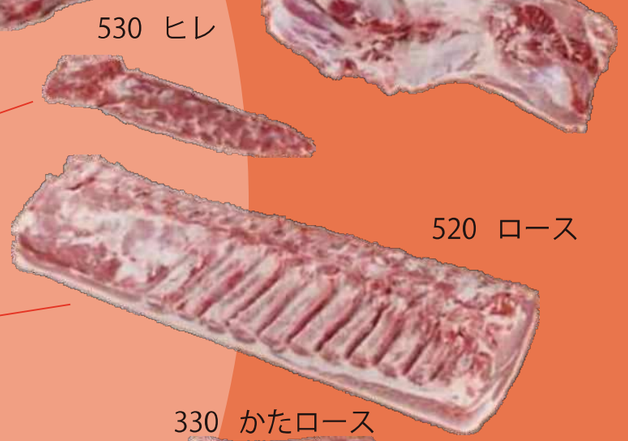
豚 コマーシャル規格

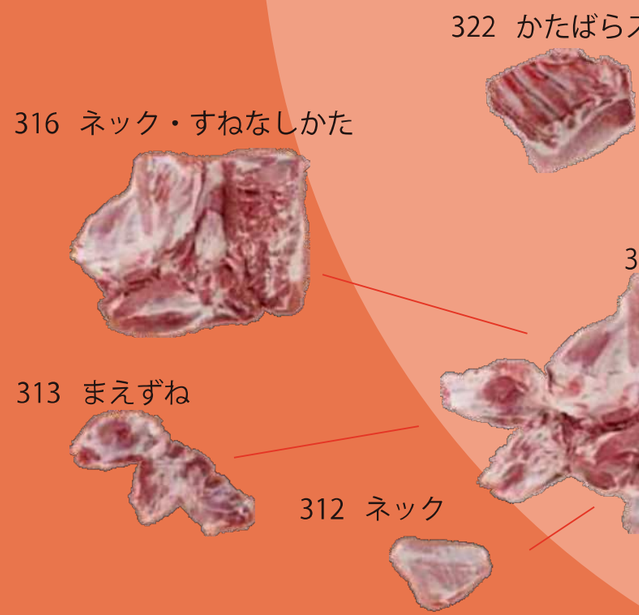

410 ばら
411 ともばらスペアリブ
400 骨付ばら
412 ばら A

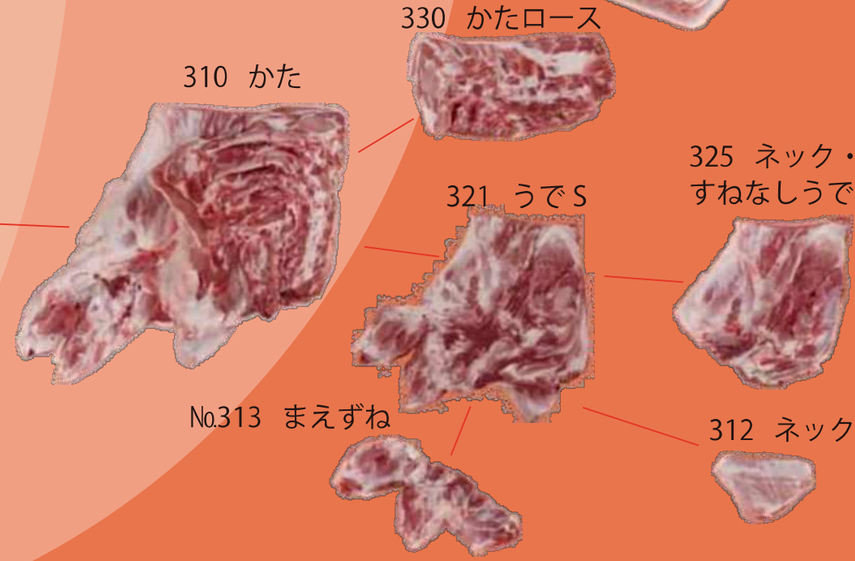

600 骨付もも
501 骨付ロース・ばら
300 骨付かた
200 半丸枝肉


610 もも


615 ともずね
612 うちもも
613 しんたま
614 そともも（そともも・らんぷ）

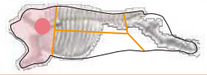

530 ヒレ
520 ロース


322 かたばらスペアリブ
316 ネック・すねなしかた
311 かた S
313 まえずね
312 ネック


330 かたロース
310 かた
325 ネック・
すねなしうで
321 うで S
No.313 まえずね
312 ネック

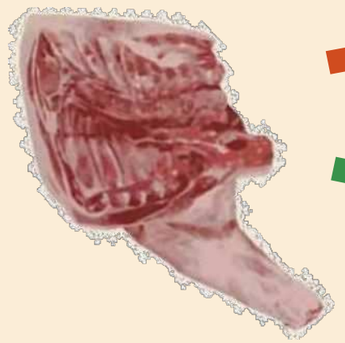
分割・整形方法（豚肉編）

No.300 骨付かた の 派生規格



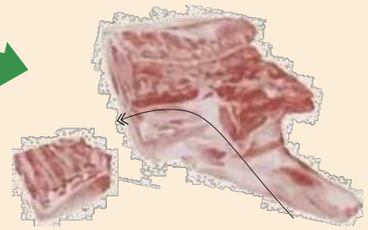
かた

No.300 骨付かた



No.310 かた



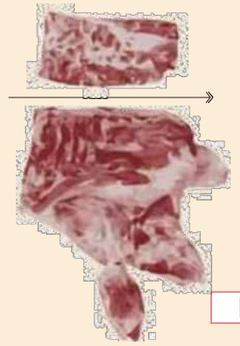


No.322

かたばらスペアリブ

No.330

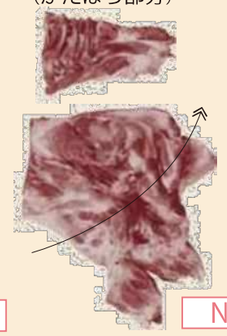
かたロース



No.320

うで

（かたばら部分）

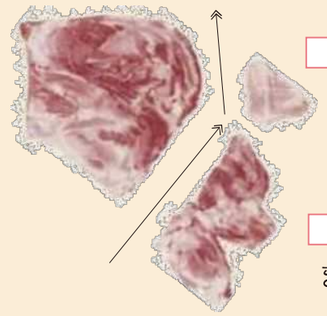


No.321

うでS

No.325

ネック・すねなしうで



No.312

ネック

No.313

まえずね

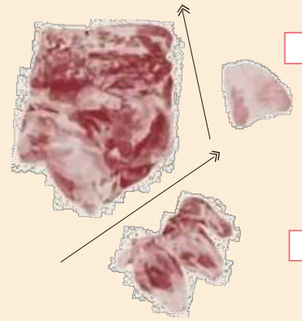


No.311

かたS

No.316

ネック・すねなしかた



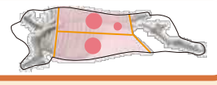
No.312

ネック

No.313

まえずね

No.501 骨付ロース・ばら の 派生規格



ロース・ばら

No.501

骨付ロース・ばら

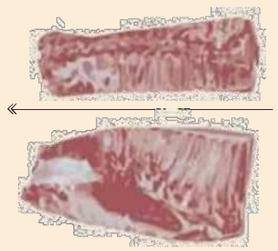


No.530 ヒレ



No.400 骨付ばら





No.520

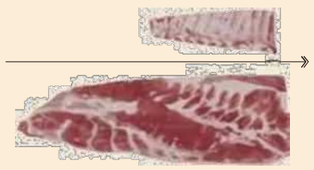
ロース

No.410

ばら

No.411

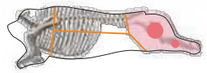
ともばらスペアリブ



No.412

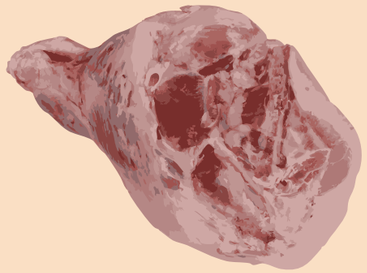
ばらA

No.600 骨付もも の 派生規格



もも

No.600 骨付もも



脱骨・分割

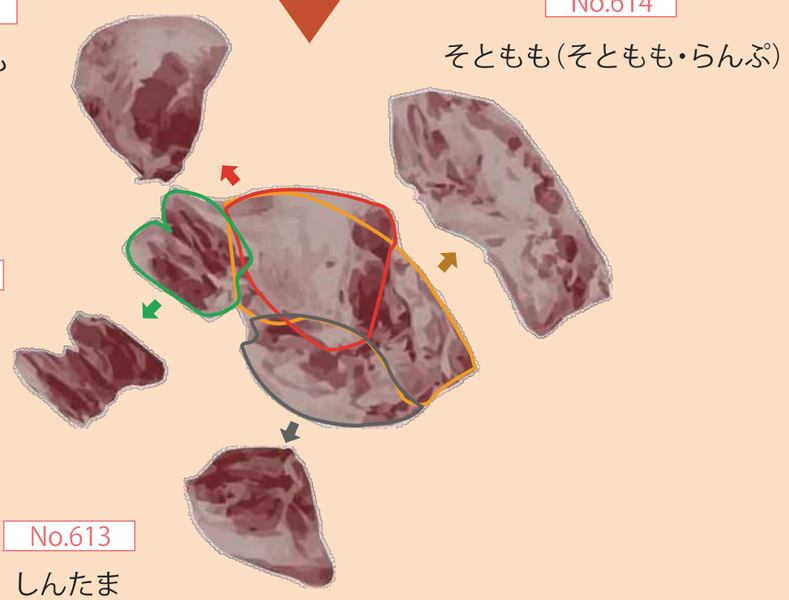
No.610 もも

No.612
うちもも

No.614
そともも（そともも・らんぷ）

No.615
ともずね

No.613
しんたま



Memo

○規格書のダウンロード

『牛・豚コマーシャル規格書』は、公益財団法人日本食肉流通センターのホームページ（総合サイト）からダウンロードできます。

□牛・豚肉のコマーシャル規格
https://www.piif.jmtc.or.jp/cmkikaku/

○動画の紹介

本規格の分割及び整形の方法については、YouTube で動画を紹介しています。全工程の動画は以下の QR コードから、掲載部位の工程動画は本パンフレットのそれぞれのページの QR コードからご覧いただけます。

□公益財団法人日本食肉流通センター YouTube チャンネル
https://www.youtube.com/@ 公財日本食肉流通センター

○食肉流通の取引電子化（標準商品コード）との整合

食肉標準商品コードは、電子取引の基本コードとなりますが、このうち牛肉・豚肉の部位コードはコマーシャル規格を基準とし、そのコードと整合しています。

食肉標準商品コードは生鮮取引電子化推進協議会のホームページから、『食肉流通の取引電子化導入・活用ガイド』は公益財団法人食品等持続的供給推進機構のホームページからご覧いただけます。

また、内容についてのお問い合わせは、各団体にお願いします。

□食品標準商品コード（生鮮取引電子化推進協議会）
https://www.ofsi.or.jp/kyougikai/freshstandardcode/

□食品流通の取引電子化導入・活用ガイド（公益財団法人食品等持続的供給推進機構）
https://www.ofsi.or.jp/file/task_edi/H13output2/syoku_g/syoku_g1.pdf

早わかり 部分肉規格

牛・豚コマーシャル規格の理解のために

２０２６年１０月発行

○総合サイト
（センターのご案内、部分肉の知識、イベントのご案内）

○部分肉価格情報専門チャンネル
（豚肉と牛肉の部分肉の取引価格などの提供）

公益財団法人日本食肉流通センター
Japan Meat Trading Center
〒210-0869
神奈川県川崎市川崎区東扇島２４番地Ｇ棟３階
TEL 044-266-1172