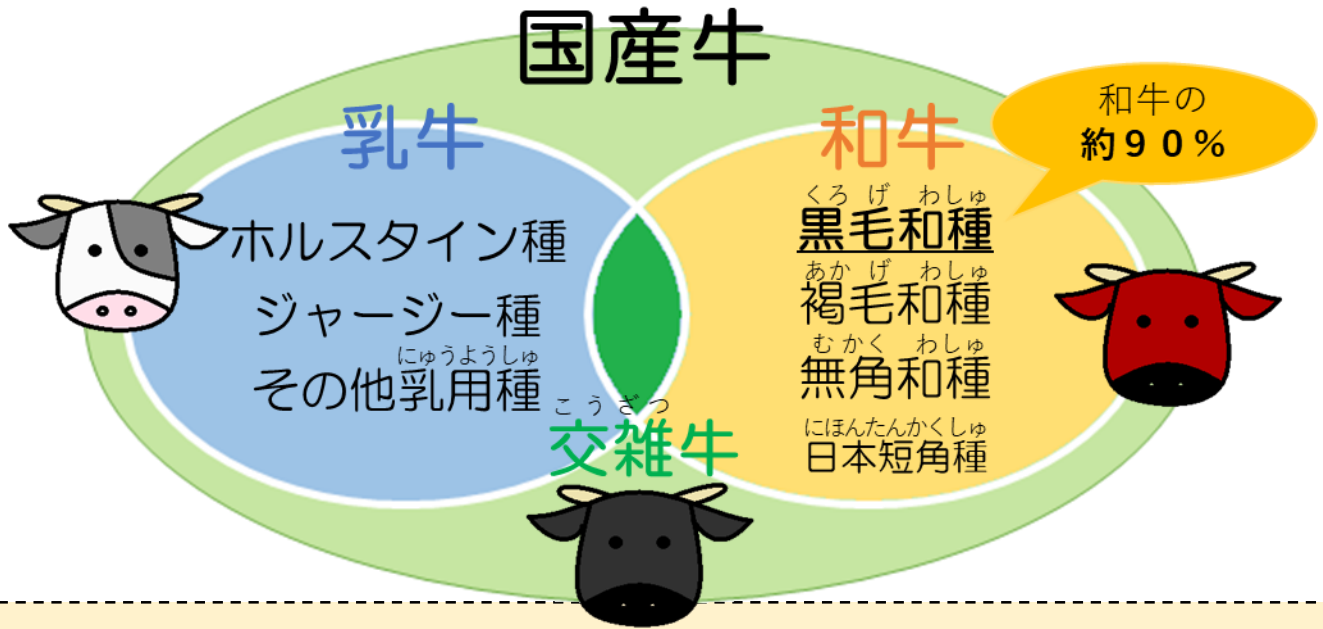


お肉についてのお話し

1. 国産牛と和牛って同じ？



→ まったく同じというわけではない

国産牛

→ 「生まれてから出荷までの間、最も長く飼養された場所が日本である牛」のこと

和牛

→ 「黒毛和種」「褐毛和種」「無角和種」「日本短角種」の4品種

2. 「A5ランク」ってどんなお肉？

ぶどまりとうきゅう
歩留等級 (A~C)
1頭の牛から取れるお肉の割合

A

取れるお肉の量が多い



にくしつとうきゅう
肉質等級 (5~1)

- ・サシの入り具合
- ・肉の色
- ・きめこまかさ
- ・脂肪の質 などの4項目

5

肉質が良い

高 ←

	5	4	3	2	1
A	A5	A4	A3	A2	A1
B	B5	B4	B3	B2	B1
C	C5	C4	C3	C2	C1

↑ 高

→ 「A5ランク」は、肉付きの良い牛からとれた、質の良い肉

にほんかくづげきょうかい

お肉は、「日本格付協会」というところが「牛枝肉取引規格」という基準にもとづいて評価をしています。

うしえだにくとりひききかく