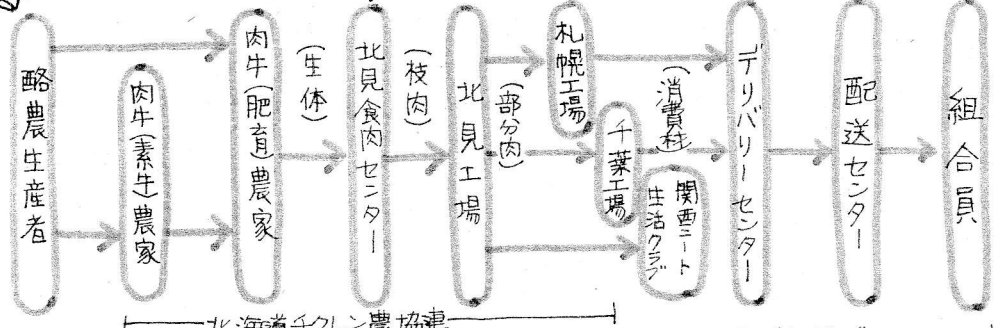


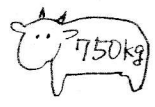
こんな工程を経て、届きます

生命を食べ物に変える大変な仕事です。



北海道チクレン農協連 (株)北海道チクレンミート 生活クラブ

生活クラブのために
1度も冷凍しないための
独自工場をつくりました



骨・内臓など
とり除いていくと
225kgほどに。

こんな部位を食べています

① ネック
首筋。スジが多いので
ひき肉になることが
多いです。
じっくり煮込み向け!

② カタロース
ロースにくらべてやや
硬いけど味は濃厚。
肉そのものを味わう。
焼き肉、しゃぶしゃぶなど

③ カタ
やや硬く、脂がかりなめ
の赤身肉。旨みが多く
いため物、焼き肉、
鍋などに良い!

④ リブロース
赤身と脂肪のバランス
が◎! ステーキ、ロースト
ビーフ、すきやきに最適!

⑤ サーロイン
肉質、脂肪ともにやわらかく、
風味があるのでステーキ、
サイコロステーキに。

⑦ ランプ
モモ肉の中でも最も
やわらかく、風味が
あります。ステーキや
焼き肉に。焼き加減
はミディアムまで!
焼かずぎに注意。

⑧ 内モモ
硬いスジは
ありませんが、肉質は
ランプと外モモの
中間くらいです。
ローストビーフ向き。



⑥ ヒレ
筋肉を使わない
部位なので、スジが
やわらかく、赤身。

⑨ 外モモ
モモ肉の中で一番硬い
部位ですが、料理の工夫
次第でおいく食べられ
ます。大きな切り身に
使う料理に。ステーキなど。

⑩ カタバラ
脂肪は多いけど
肉の部分は
やや硬め。
こつこつとした味わい
で、煮込み料理に
適しています。

⑫ シンタマ 外側にはスジがあり、
やや硬めですが、中心部分はきめが
細かく濃厚。ローストビーフ、ステーキ、
シチューなどに◎!

⑬ スネ
もっとも筋肉を使う
部位なので、スジが
あり、肉質はしっかり。
ゼラチン質が多い
ので、じっくり煮込んで。

	精肉	内臓	頭足など	皮	骨筋脂
割合	31% (225kg)	24%	12%	4%	29%

750kgの成牛から、食部は 225kg。
牛乳を飲むために生まれた仔牛を大切に
育て、食べられるのは、ほんの30%!!
貴重な命を大切にいたしましょう。