

# 全20種 部位一覧

## 1. ザブトン



高級すき焼きで使われる肩ロースの最上部分だけ切り取った極上焼肉。

## 2. ヒレ



言わずと知れた牛肉で1番やわらかく箸でも切れる極上部位。

## 3. ミスジ



肩の肩甲骨の内側の肉で1頭から2~3kgくらいしか取れない希少部位。

## 4. 特上かるび



三角バラ。しつこ過ぎないきめ細かい霜降りとしシルクのような口あたり。

## 5. 特上ロース



口の中で溶けていく感覚と旨味の余韻を体感できるはず。

## 6. いちぼ



牛のおしり部分で柔らかな赤身のらんぷの中でも肉味が濃く、霜降りの最上部位。

## 7. サーロイン



ステーキの王道サーロイン!肉食感。甘くあふれる肉汁。甘い脂質。

## 8. かいのみ



牛バラで一番やわらかい部位で貝の様な形をしています。赤身と霜降りのバランスが良く美味。

## 9. 上かるび



タテバラと言う部位。霜降りのバランスと甘さが売り!

## 10. くり



別名うで三角。栗の様な形が名前の由来でやわらかくヘルシーな赤身。

## 11. ささみ



カインミに少し歯ごたえを足した感じ。こちらもバランスが良く旨味が濃くジューシー。

## 12. しんしん



シタマと言うたまご型で約10kgの太もも部分の中でも約1kg(片身)しか取れない希少部位!

## 13. らんぷ



牛のおしり部分で柔らかな赤身肉。ヘルシーで柔らかくステーキにも使われる味の濃い部位。

## 14. ともさんかく



しんたまと言う丸いたまご型の太もも部分につく三日月型の特上部位。いちぼと並ぶ特上部位。

## 15. うわみすじ



肩とうでの部分でみすじにつながる部分。脂少なめで柔らかく肉の旨みが味わえる。

## 16. かめのこう



シタマと言う丸いたまご型の太もも部分カメの甲羅の様な形の赤身肉。やわらかく、味が濃い。

## 17. まるかわ



うちもも下部の玉状形をした赤身肉。しんしんの外側の部位。刺しは少なく濃い赤身の味が楽しめる。

## 18. ぶりすけ



肉を食べ尽くした貴方に贈る。和牛の旨味が凝縮されて味のある部位です。

## 19. はばき



そとももの一番おしりに近い部分。かみごたえがあるが柔らかくゼラチン質も豊富。

## 20. しきんぼう



外側のもも肉なかにくの隣にあるお肉。しっかりした肉質とギュッとしまった赤身の肉味が楽しめる。