南稜高校 Nanryou high school

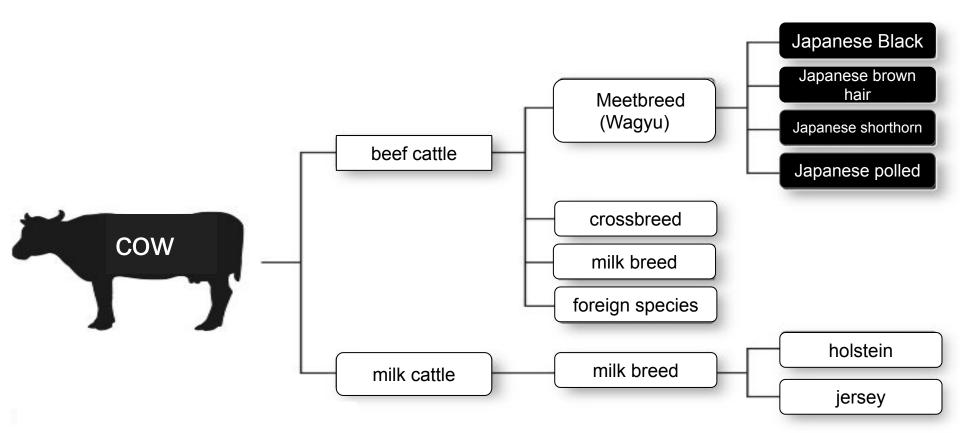
日本の黒毛和種について

About Japanese Black

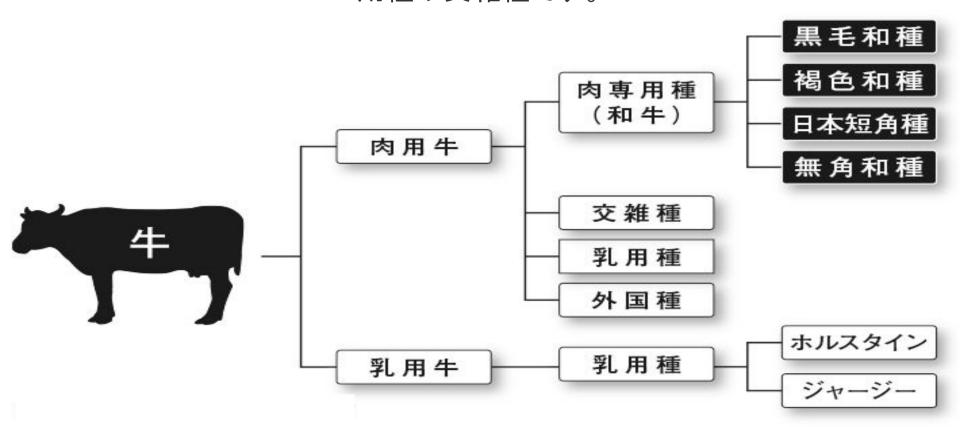
2年 総合農業科 1組 杉本翔眞

Sugimoto Shoma 2 grade agricultural student

Japanese Wagyu includes meat breeds, milk breeds, crossbreds, and foreign breeds.



国産牛肉には、1.「肉専用種(和牛)」、2.「乳用種」、3.「交雑種(和牛と乳用種の交配)」、4.「外国種」があります。国産牛肉の約55%を占めているのが、乳用種や交雑種です。



黒毛和種とは何か

What is Japanese black?

黒毛和種とは・・・



日本で最も多く飼育されている和牛で肉質が良いと世界的にも評価されている。

It is the most bred Wagyu beef in Japan and it is evaluated for its good meat quality.

黒毛和種の希少部位

Rare body parts of the Japanese Black



サーロイン

最高の肉質をもつ部位

きめが細かくて柔らかく、肉質は最高です。ステーキはもちろん、鉄板焼きや鍋料理などさまざまな料理で美味しくいただける部位です。



<u>siroin</u>

The part with the best meat quality.

The texture is fine and soft, and the meat is of the highest quality.
Steak, teppanyaki, and hot pot dishes are also delicious.



リブロース

最も霜降りが入りやすく やわらかい部位

きめが細かくてやわらかい、サーロインのとなりの 部位。霜降りがよく入ったリブロースは、すきやき に最適です。



rib

It is the soft part of the rib and the most likely to be marbled.

Well-marbled rib roast is perfect for sukiyaki.



肩ロース

脂肪分が適度にある 風味のよい部位

肩肉とリブロースの間の部位で、赤身の部分はきめが細かいです。脂肪分と赤身のバランスと風味がよい部位で、すきやきや焼肉で美味しくいただけます。



chuck eye roast

Part with moderate fat content and good flavor.

The lean part is extremely fine.
It has good balance of fat and lean
meat, and good flavor. You can enjoy it
with sukiyaki or yakiniku.



ヒレ

脂肪分が少なくやわらかい部位

きめが細かく、牛肉の部位のなかで一番やわらかい部位。脂肪分が少ないため、ステーキやカツなどの焼き物や揚げ物に最適です。



tenderloin

Soft part with little fat.

Finely textured and the softest cut of beef. Since it contains less fat, it is ideal for steaks, cutlets, etc.



三角バラ

1頭から約3kgしか 取れない希少部位

肩バラの一部のお肉で、1頭から取れる量が少ない、希少部位のひとつです。バラの中でも霜降りが入りやすく、濃厚な味が特徴です。



chuck short ribs

A rare part that only takes about 3 kilograms from one cow.

It is easy to marble even among short ribs, and it is characterized by a rich taste.



**

脂肪分が少ない 赤身の部位

脂肪分が少なく、赤身の多い部位ですので、焼き肉や鍋物などさまざまな料理に適しています。



Thigh meat

Lean meat with little fat.

Suitable for various dishes such as grilled meat and hot pot dishes.