

焼肉 IQF規格

和牛カルビ

(株)ヨシオカ No. 4

使用部位
サンカク
肩ロース(ザブトン)
ヘッドバラ

加工内容
炬燵にした物を、手切りにて縦7~10cm横2.5~3cm
一枚当り14~15gに切りそろえる。
(カット厚は5mm以内)
切りそろえたものは下記写真のように一枚ずつ広げて
即冷し、1バック400g入りにし箱詰め。



焼肉 IQF規格

和牛霜降り焼肉

(株)ヨシオカ No. 1

使用部位
内モモ(かぶり無)・マル(トモサンカク無)
ウデ(ミスジ以外)
加工内容
冷凍された内モモ・マルを、高速チョッパーにてカット
(カット厚は5mm以内)
カットされた品物を、手切りにて縦7~10cm横2.5~3cm
一枚当り14~15gに切りそろえる。
ウデは、同規格にて手切り。
切りそろえたものは下記写真のように一枚ずつ広げて
即冷し、1バック400g入りにし箱詰め。

