㈱ヨシオカ　和牛カットノーマル規格表

平成19年12月30日 作成 兼務

1. ネック付 肩ロース

2. マエバラ

3. リブロース 11-12切り

4. サーロイン

5. ウデ・トウガラシ(トンビ)

6. ヒレ

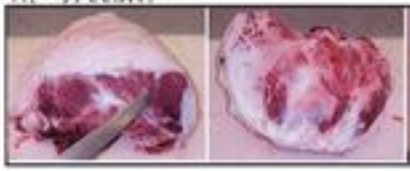
7. 前チマキ(すね)

8. 後チマキ(すね)

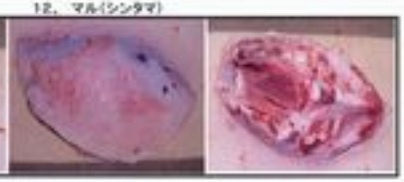
9. 中バラ

10. 外バラ

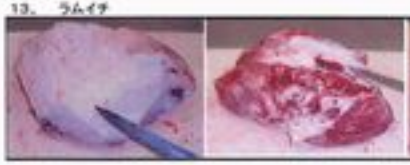
11. ウチモモ(内平)



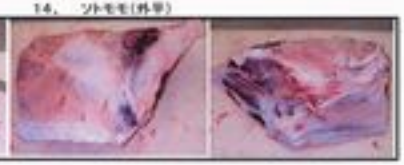
12. マル(シンタマ)



13. ラムイチ

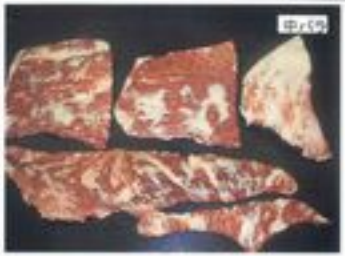


14. ソトモモ(外平)



規格書

規格名	和牛A4・焼肉SP	部位名	トモバラ	株式会社ヨシオカ



カットスタイル

バラ山、インサイド、カイノミ、フランク(長め)、ヘッドバラ、外バラ
中バラA、中バラBに分割する。
カイノミのかぶりは外し、小肉にする。
全ての整形で、黄色いスジは外すこと。
また、外バラの白スジも外すこと。
＊＊注意＊＊
血管、骨肌、大筋は除去し、脂肪は5mmアンダー。
丁寧なスジ引きをすること。