

## 原料肉概要

「ヒレ」は、「ロース」の内側にあり、ほとんど運動しない筋肉ということもあって特に肉質はきめが細かくてやわらかく、脂肪も少ないのが特徴です。枝肉全体から2%程度しか産出されず、嗜好性も高いことから最も価格の高い部位です。変色が早いので注意が必要です。

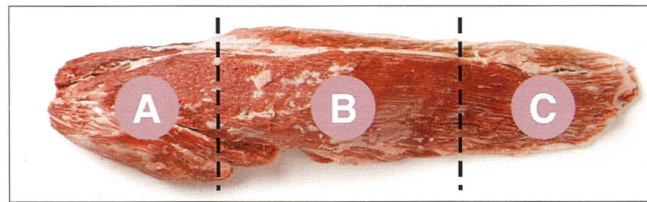


## 料理用途

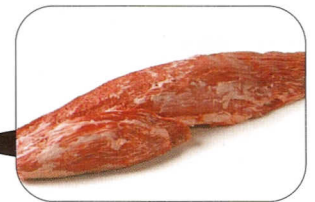
ステーキ

BBQ  
焼き肉ロースト  
ビーフ

下準備:ともばら側に「かいのみ」の一部が付いている場合は取り外す



トリミング後



※側面  
和牛は肉に厚みがあるのが特徴



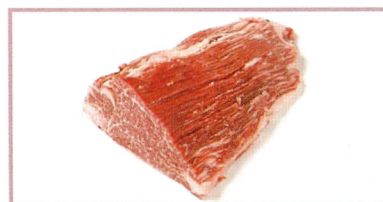
■A.バット



■B.シャトーブリアン



「ステーキ用01」から固い部分を外したものの、柔らかい部分だけが残る、商品価値が上がる



■C.フィレミニオン

