

原料肉概要

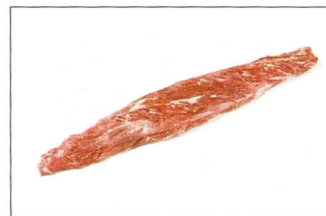
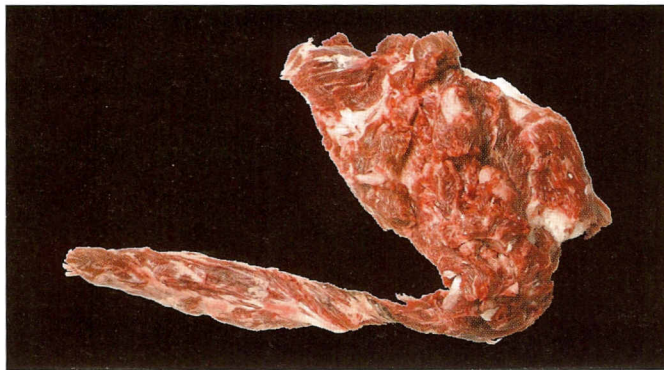
「ネック」はよく運動をする首の部分で、肉質はきめが粗くて硬く、赤身の多い部分です。また、筋が多く入り込んでいるため、煮込み料理には最適です。他の部分と混ぜて、挽き肉や細切れにしてもおいしい部分です。

料理用途

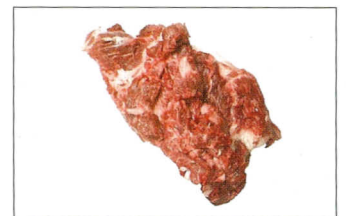
BBQ
焼き肉

煮込み

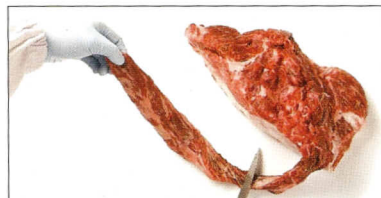
すきやき



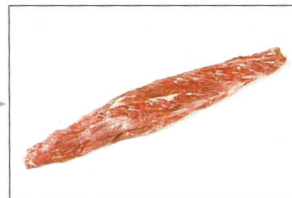
■頸長筋



■ネック本体



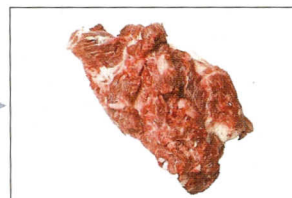
頸長筋を分割(第1胸椎部が分割の目安)



頸長筋



焼き肉用



ネック本体



煮込み用ブロック



煮込み用スライス



ミンチ