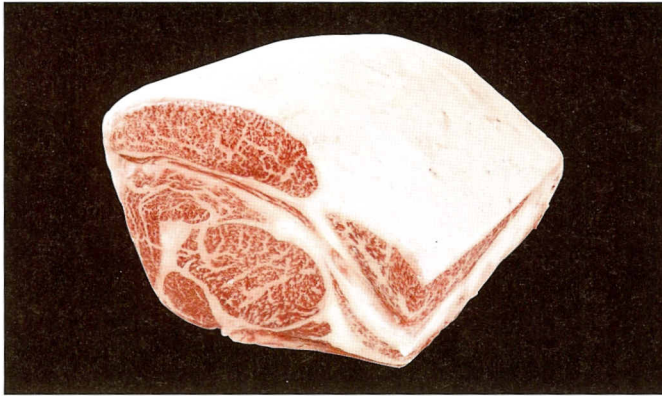


原料肉概要

「リブローズ」は、「かたローズ」から続く「ローズ」部分で、肋骨(リブ)部の背中にあたり、肉の厚みもあり、きめも細かくやわらかいのが特徴です。また、脂肪交雑が入りやすいので、風味が豊かです。



料理用途

ステーキ

BBQ
焼き肉

すき焼き

しゃぶしゃぶ



■リブキャップ



■リブローズ(本体)

PRIMAL CUT



■原料写真



小割(キャップオフ)



リブキャップ

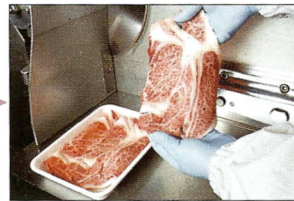


リブローズ(本体)

RETAIL CUT



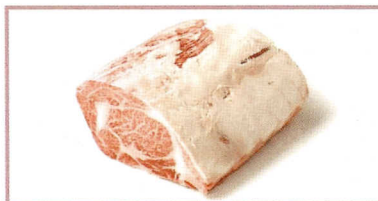
■原料写真



そのままスライスすることで大判のスライス肉を作ることが出来る。



すき焼き・しゃぶしゃぶ用



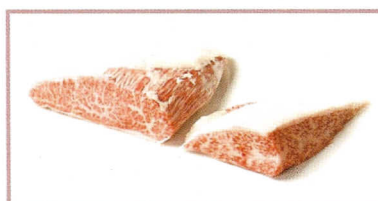
■リブローズ(本体) トリミング後

カット

切断面が大きいので大判のステーキ肉がとれる



ステーキ用



■リブキャップトリミング後、分割



焼き肉用



BBQ用