

原料肉概要

「リブローズ」の後部に続く部分で、きめが細かくやわらかく、「ヒレ」と並ぶ高級部位です。形も良く、大ききの揃った切り身を切ることができることから、一般的にステーキ材料とされています。



料理用途

ステーキ

BBQ
焼き肉

すき焼き

しゃぶしゃぶ

ロースト
ビーフ

PRIMAL CUT



■原料写真



5cm程度の幅で脂肪に切り込みを入れる

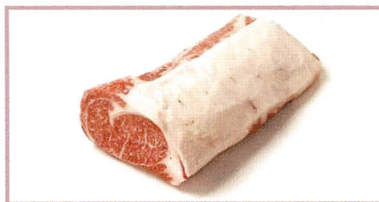


上面脂肪を除去した後バックストラップ除去



バックストラップ除去後

RETAIL CUT



■原料写真 トリミング後

ステーキ用



すき焼き・しゃぶしゃぶ用

