

原料肉概要

「すね」は、前脚側の「まえすね」と後ろ脚側の「ともすね」があります。「まえすね」はよく運動している部分なので筋が多く、赤身です。一般的にミンチ材料または切り落としとして提供できます。なお、「まえすね」は「すね本体」と「こまくら」に分割できます。「ともすね」はよく運動している部分なので筋が多く、赤身です。

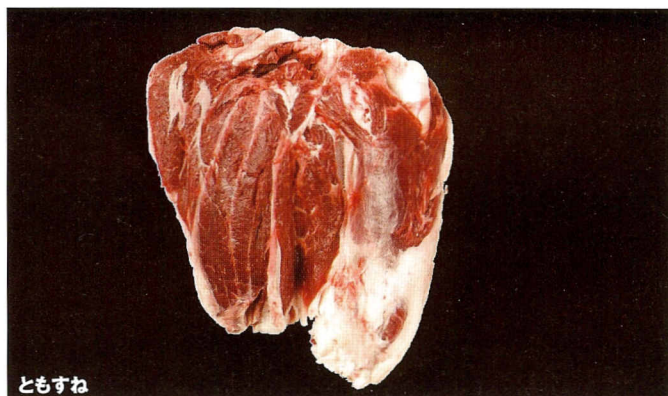
料理用途

BBQ
焼き肉

煮込み



まえすね



ともすね



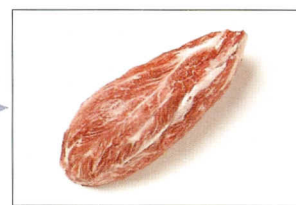
■まえすね原料写真



■まえすねトリミング後



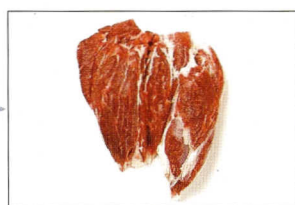
■「まえすね」から「こまくら」を分割



■こまくらトリミング後



■ともすね原料写真



■ともすねトリミング後



■焼き肉用

■すね肉製品化例(まえすね、ともすね共通)



煮込み用



すじ煮込み用



ミンチ