

6 種類・部位などの表示

JAS法では、飲食物品の名称を必ず記載しなければならないと規定されている。食肉における商品の名称とは、「食肉の種類」及び「部位」のことである。また、食品衛生法施行規則でも、食肉の種類表示は義務付けられている。従って、販売される食肉はすべて、種類及び部位をはっきりと表示する必要がある。

1. 食肉の種類

表示名称	
牛	牛、牛肉、ビーフ
豚	豚、豚肉、ポーク
鶏	鶏、鶏肉、チキン、若どり（生後3ヶ月未満）
羊	羊、めん羊、羊肉、ラム（生後1年未満）、マトン（生後1年以上）
馬	馬、馬肉（漢字で表記）

2. 部位

牛	豚	鶏	
ネック	ネック	丸どり	正肉
かた	かた	手羽もと	特製正肉
かたロース	かたロース	手羽さき	ささみ
リブロース	ロース	手羽なか	ささみ（すじなし）
サーロイン	ヒレ	骨つきむね	こにく
ヒレ	ばら	骨つきむね肉	かわ
ばら	もも	骨つきもも	あぶら
もも	そともも	骨つきうわもも	きも
そともも		骨つきしたもも	きも（血ぬき）
らんぷ		むね肉	すなぎも
すね		特製むね肉	すなぎも（すじなし）
		もも肉	がら
		特製もも肉	

- JAS法第19条の13 ▶ (103ページ) → 食品衛生法施行規則第21条一のソ ▶ (150ページ)
- 食品衛生法に基づく表示について2の(6)の⑥のイ ▶ (152ページ) → 食肉の表示について ▶ (153ページ)
- 食肉公正競争規約施行規則第3条 ▶ (83ページ)、第15条 ▶ (91ページ)

3. 部分肉規格と部位表示

○牛・豚の部分肉の規格は、(社)日本食肉格付協会では決められた牛・豚部分肉取引規格に定められており、これに従って部位の表示をする。

4. 輸入食肉の部位表示

輸入食肉の部位表示も、**2. 部位**の名称（日本的表現）で表示する。

■牛肉

部位名	輸入部位名
ネック	ネック
かた	ショルダークロッド クロッド チャックテンダー
かたロース	チャックロール チャックアイロール
リブロース	リブアイロール キューブロール
サーロイン	ストリップロイン
ヒレ	テンダーロイン フルテンダーロイン
ばら	チャックリブ プリスケット ポイントエンドプリスケット ナールエンドプリスケット ショートリブ ショートプレート フランク（ステーキ） ビーフスカートプレート
もも	トップラウンド トップサイド インサイドラウンド インサイド シックフランク ナックル

■牛肉

部位名	輸入部位名
そともも	ボトムラウンド グースネックラウンド シルバーサイド
らんぷ	トップサーロインバット フルランブ Dランブ
すね	シャンク シン

■豚肉

部位名	輸入部位名
ネック	ジョール
かた	ピクニック
かたロース	カラー ポストンバット ボンレスバット
ロース	ロイン バックス
ヒレ	テンダーロイン
ばら	ベリー
もも、そともも	ハム

- 牛部分肉取引規格 ▶ (123ページ) → 豚部分肉取引規格 ▶ (129ページ)
- 牛肉小売品質基準4 (1) ▶ (114ページ) → 豚肉小売品質基準5 (1) ▶ (117ページ)
- 食鶏小売規格第2章1 ▶ (119ページ)
- 食肉公正競争規約施行規則第4条第1項 ▶ (83ページ)、第16条 ▶ (91ページ) / 別表1 ▶ (98ページ)

■商品名称表示例

国産 牛かたロース
すきやき用

国産 牛カルビ焼用
(ばら)

国産 豚肉ロース
とんかつ用

▼
カルビ焼を販売するときは、
牛の「ばら」であることを表示する。

”トントロ”
(国産・豚肉ネック)

▶ トントロを販売するときは、
豚のネックであることを表示する。

アメリカ産 牛肉ばら
焼肉用

国産 鶏もも肉