

# 食肉小売品質基準(牛肉及び豚肉)

(昭和52年1月26日 52畜A第98号農林水産省畜産局長通達 最終改正：平成17年3月1日)

## 【牛肉小売品質基準】

### 1 目的

この小売品質基準は、小売店において小売販売される牛肉の部位表示の方法等を定めることを目的とする。

### 2 適用範囲

この小売品質基準は、小売店において小売販売される牛肉について適用する。

### 3 定義

この小売品質基準において牛肉の部位の名称は、特に定める場合を除き、社団法人日本食肉格付協会の牛部分肉取引規格(昭和51年2月9日付け51畜A第366号農林省畜産局長承認。以下「牛部分肉取引規格」という。)に定めるところによる。

### 4 部位表示の方法

- (1) 小売店における小売用牛肉の部位表示の方法は、輸入に係る牛肉(国内における飼養期間が外国における飼養期間(2以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間。以下同じ。)より短い牛を国内でと畜して生産したものを含む。以下同じ。)を含め次の区分により行うものとする。

区 分	内 容
牛 ネ ッ ク	ネックをいう。(輸入に係るネックを含む。)
牛 か た	かたをいう。(輸入に係るショルダークロッド、クロッド(ブレード)、チャックテンダーを含む。)
牛かたロース	かたロースをいう。(輸入に係るチャックロールを含む。)
牛リブロース	リブロースをいう。(輸入に係るリブアイロール、キューブロールを含む。)
牛サーロイン	サーロインをいう。(輸入に係るストリップロインを含む。)
牛 ヒ レ	ヒレをいう。(輸入に係るフルテンダーロイン、テンダーロインを含む。)
牛 ば ら	かたばら及びともばらをいう。(輸入に係るブリスケット、ショートブレード、ブリスケットポイントエンド、ブリスケットナーベルエンド、ショートルーブを含む。)
牛 も も	うちもも及びしんたまをいう。(輸入に係るトップ(インサイド)ラウンド、トップ(イン)サイド、ナックル、シックフランクを含む。)
牛そともも	そとももをいう。(輸入に係るボトム(グースネック)ラウンド、シルバーサイドを含む。)
牛 ら ん ぶ	らんいちをいう。(輸入に係るトップサーロインバット、D-ランプを含む。)
牛 す ね	すねをいう。(輸入に係るシャンク、シンを含む。)

- (2) 小売店における小売用牛スライス肉を2種類以上の部位を混合して小売販売する場合には、次の区分により使用重量の多い順に表示するものとする。

区 分	内 容
牛 ネ ッ ク	(1)の区分の牛ネックをいう。
牛 か た	(1)の区分の牛かたをいう。
牛 ロ ー ス	(1)の区分の牛かたロース、牛リブロース、牛サーロイン及び牛ヒレをいう。
牛 ば ら	(1)の区分の牛ばらをいう。
牛 も も	(1)の区分の牛もも、牛そともも及び牛らんぶをいう。
牛 す ね	(1)の区分の牛すねをいう。

- (3) 小間切及びひき肉は部位表示をしなくてもよい。  
 (4) 部位表示に用いる文字は小売店において選択するものとする。

## 5 輸入に係る牛肉の表示の方法

輸入に係る牛肉については原産国(地)を表示するものとする。

### 【豚肉小売品質基準】

#### 1 目的

この小売品質基準は、豚部分肉を小売用に分割及び整形する方法並びに小売店において小売販売される豚肉の部位及び品質の表示方の法等を定めることを目的とする。

#### 2 適用範囲

この小売品質基準は、小売店において小売販売される豚肉について適用する。

#### 3 定義

この小売品質基準において豚肉の部位の名称は、特に定める場合を除き、社団法人日本食肉格付協会の豚部分肉取引規格(昭和51年2月9日付け51畜A第366号農林省畜産局長承認。以下「豚部分肉取引規格」という。)に定めるところとする。

## 4 豚部分肉の分割、整形方法

### (1) 豚部分肉の分割方法

豚部分肉(豚部分肉取引規格に定める豚部分肉をいう。以下同じ。)は、次のように細分するものとする。

区 分	内 容
か た	うで、かたロース及びかたばらに細分する。
ロ ー ス	細分しない。
ば ら	細分しない。
も も	うちもも、しんたま及びそとももに細分する。
ヒ レ	細分しない。

(注1) かたの分割方法：かたロース(胸最長筋等)は、かたの第1頸椎下縁除去部から背線に平行に切り離す。次いでかたばら(腹鋸筋及び胸筋等)を切り離し、残部をうで(大円筋、広背筋、上腕三頭筋長頭、棘上筋、棘下筋、肩甲下筋等)とする。この場合、うでからは、ネック(頸顔面皮筋及び上腕頸筋等)及びすね(伸筋及び屈筋等)を取り除いてもよい。

(注2) ももの分割方法：ももは、うちもも(半膜様筋、内転筋、薄筋等)を切り離し、残部をしんたま(大腿四頭筋)とそともも(大腿二頭筋、半腱様筋、腎筋等)とに分割する。

この場合、そとももからすね(下腿の伸筋及び屈筋)を取り除いてもよい。

### (2) 豚肉の整形方法

(1)により細分した豚肉は、腱、筋膜及び余剰脂肪を取り除き周辺の不揃いを削りとり、表面脂肪の厚さは、かたばら及びばらを除き、次に定めることとなるように整形するものとする。

うで	8mm以内
かたロース	8mm以内
ロース	8mm以内
うちもも	適度に取り除く。

しんたま	8mm以内
そともも	8mm以内
ヒレ	完全に取り除く。

## 5 部位表示の方法

- (1) 小売店における小売用豚肉の部位表示の方法は、輸入に係る豚肉（国内における飼養期間が外国における飼養期間より短い豚を国内でと畜して生産したものを含む。以下同じ。）を含め次の区分により行うものとする。

区 分	内 容
豚 ネ ッ ク	うでのうち、頬部（ジョール）をいう。（輸入に係るピクニックを含む。）
豚 か た	うでのうち、頬部（ジョール）以外をいう。（輸入に係るピクニックを含む。）
豚 か た ロ ー ス	かたロースをいう。（輸入に係るボストンバット、カラーを含む。）
豚 ロ ー ス	ロースをいう。（輸入に係るロインを含む。）
豚 ば ら	かたばら及びびらをいう。（輸入に係るベリーを含む。）
豚 も も	うちもも及びしんたまをいう。（輸入に係るハムを含む。）
豚 そ と も も	そとももをいう。。（輸入に係るハムを含む。）
豚 ヒ レ	ヒレをいう。（輸入に係るテンダーロインを含む。）

（注）輸入豚肉のうち、本表に記載する部位以外の部位については、類似部位に準ずるものとする。

- (2) (1) の豚肉を2種類以上の部位を混合して小売販売する場合は、次の区分により使用重量の多い順に表示するものとする。

区 分	内 容
豚 か た	(1) の豚かたをいう。
豚 ロ ー ス	(1) の豚かたロース、豚ロース、豚ヒレをいう。
豚 ば ら	(1) の豚ばらをいう。
豚 も も	(1) の豚もも、豚そとももをいう。

- (3) 小間切及びひき肉は部位表示をしなくてもよい。  
 (4) 部位表示に用いる文字は小売店において選択するものとする。

## 6 輸入に係る豚肉の表示の方法

輸入に係る豚肉については原産国（地）を表示するものとする。

## 7 黒豚の表示方法

パークシャー純粋種の豚肉のみを「黒豚」と表示できるものとする。