

種類・部位などの表示 6

JAS法では、商品の名称を必ず記載しなければならないとされている。食肉における商品の名称は下記「食肉の種類」と「部位」により構成される。

食肉の種類

種類	種類の表記・何れでも可	備考
牛	「牛」・「牛肉」・「ビーフ」	
豚	「豚」・「豚肉」・「ポーク」	
鶏	「鶏」・「鶏肉」・「チキン」	鶏は肥育月齢の区分で、3カ月齢未満のものを「若どり」5カ月齢以上のものを「親鶏」と表記することができる。
羊	「羊」・「めん羊」・「羊肉」	生後1年未満のものを「ラム」生後1年以上を「マトン」と表記する。
馬	「馬」・「馬肉」	漢字の表記とする

部位

国産牛・豚肉の部位表示は下記のとおり。

〈牛の部位表示〉

部位表示	部分肉名
ネック	ネック
かた	かた
かたコース	かたコース
リブコース	リブコース
サーロイン	サーロイン
ヒレ（ヘレ）	ヒレ（ヘレ）
ばら	かたばら・ともばら
もも	うちもも・しんたま
らんぷ	らんいち
そともも	そともも
すね	まえすね・ともすね

〈豚の部位表示〉

部位表示	部分肉名
ネック	ネック
かた	うで
かたコース	かたコース
コース	コース
ヒレ	ヒレ
ばら	ばら
もも	もも・そともも
すね	まえすね・ともすね



- ◆ JAS法第19条の13 ▶ (P94) ◆ 食品衛生法に基づく表示についての2の(6) ▶ (P142)
- ◆ 食肉の表示について ▶ (P144)
- ◆ 食肉公正競争規約施行規則第3条 ▶ (P75)、第15条 ▶ (P83)

■複数の部位を混合して（大分割のものを連続して加工する場合も含む）販売する場合次の区分により、使用重量の多い順に表示する。

区分	内容（部位）	
牛	ネック	ネック
	かた	かた
	ロース	かたロース・リブロース サーロイン・ヒレ
	ばら	かたばら・ともばら
	もも	うちもも・しんたま らんいち・そともも
	すね	まえすね・ともすね
豚	かた	かた
	ロース	ロース・ヒレ
	ばら	かたばら・ともばら
	もも	もも・そともも

〈表示例〉

国産牛・かた・ばら・もも
炒めもの用スライス

100g **380**円

国産豚肉

かた・もも
焼肉用スライス

100g **230**円

■部位表示と部分肉の規格

*部分肉規格では「牛らんいち」「豚うで」と表記しているが、小売表示はそれぞれ「牛らんぷ」「豚かた」の表示となる。

■鶏肉の部位表示

部位表示	備考	部位表示	備考	部位表示	備考	
丸どり	骨付き肉	特製むね肉	正肉類	あぶら	副品目	
手羽もと		むね肉		もつ		心臓と 肝臓
手羽さき		特製もも肉		きも		
手羽なか		もも肉		きも（血ぬぎ）		筋胃
手羽はし		特製正肉		すなぎも		
骨つきむね肉		正肉	すなぎも(すじなし)	骨		
手羽もとつきむね肉		ささみ	がら			
骨つきもも		ささみ(すじなし)	なんこつ			
骨つきうわもも		こにく				
骨つきしたもも		かわ				



- ◆牛部分肉取引規格▶(P114) ◆豚部分肉取引規格▶(P118)
- ◆食鶏小売規格第2章1▶(P110)
- ◆食肉公正競争規約施行規則第4条第1項▶(P75)、第16条▶(P83)、別表▶(P92)

■商品名称など表示例

- 商品名称は「種類」(牛・豚・鶏など)と「部位名」(かたロース・ばら等)の組み合わせで表示する。
- 「原産地」(国産・外国名)と「100g当たりの単価」の表示も必ずする。
- 用途名(焼き肉用・すき焼き用・しゃぶしゃぶ用など)は消費者の必要な情報であるため出来る限り表示するようにする。

**国産牛カルビ焼き用
(ばら肉)**

100g **680** 円

「カルビ焼き用」は用途表示であるため部位(ばら肉)の表示を近接した欄に表記することが必要となる。

**とんとろ焼き肉用
(国産豚肉ネック)**

100g **250** 円

「とんとろ」という商品名で販売する場合、この他に「種類」(豚)と「部位」(ネック)の表示を近接した欄に表記することが必要となる。

■輸入牛・豚肉の部位表示

国産牛・豚と同じの日本的表現の部位名称で表示する。
(アルファベット等輸出国の部位表示の表示をしない)

〈輸入牛肉の部位表示〉

部位表示	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
ばら	チャックリブ ブリスケット ポイントエンドブリスケット ナーベルエンドブリスケット ショートリブ ショートプレート

部位表示	輸入部位名
ばら	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
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
らんぶ	トップサーロインバット フルランプ Dランプ
すね	シャンク シン



〈輸入豚肉の部位表示〉

部位表示	輸入部位名
ネック	ジョウル
かた	ピクニック
かたロース	カラー ボストンバット ボンレスバット

部位表示	輸入部位名
ロース	ロイン ボックス
ヒレ	テンダーロイン
ばら	ベリー
もも	ハム

■馬肉・羊肉の部位表示

馬肉・羊肉の部位表示は、下記のとおりとする。

但し従来の商慣習、地域特性により使用されている名称で表示してもよい。

〈馬肉の部位表示〉

部位表示	部分肉・備考
ネック	
かたロース	
かた（うで）	
ばら（ふたえご）	かたばら・ともばら
ロース	
ヒレ	
もも	
すね	まえずね・ともずね

〈羊肉の部位表示〉

部位表示	部分肉・備考
かたロース	チャックロール
うで	ショルダー
ばら	かたばら・ともばら
ロース	ロイン
ヒレ	
ラック	骨付きロース
もも	レッグ
すね	まえずね・ともずね

- 輸入食肉や馬肉、羊肉については、業者間で相互に確認されていれば、業者間の取引では、他の部位名称で表示しても良い。
- 馬肉の場合、牛にならって細分化した部位を示しても良い。
例：「もも」…うちもも、らんぷ、そともも他



■部分肉の規格と小売店頭での表示

- 部分肉の分割方法や名称は「牛部分肉取引規格」及び「豚部分肉取引規格」によって定められている。しかし、この取引規格にあっても細分割（小分割）されていないもの、細分割されている場合においても様々な方法があるとされる。

〈細分割されていない場合の例とその表示〉

種類	大分割	細分割（小分割）の方法	小売表示
豚	もも	①もも一本で細分割されていないもの	もも
		②「うちもも+しんたま」部分と「らんいち+そともも」に2分割されたもの	もも

〈細分割されている場合のみ〉

種類	大分割	細分割（小分割）の方法	小売表示
豚	もも	③「そともも」単独で細分割をされているもののみ	そともも
		④それ以外の細分割部分	もも

「そともも」単体での流通でない場合、豚で「そともも」と表示しなくてもよい。

- また、実際の食肉流通では業態などの違いによる様々な部分肉規格や、「商業規格」に代表されるさらに小分割された部分肉規格が存在する。省令規格（公社 日本食肉格付協会規格）と多少ずれる場合があるが、この場合の小売り表示は、仕入先の「部分肉表示」に準じて行うこととする。

〈かたロースの分割と表示例〉

分割方法①

分割内容と図	省令規格	ネックつきかたロース
小売り表示		かたロース

分割方法②

(6~7頸椎間) 分割

分割内容と図	省令規格	ネック	↑	かたロース
小売り表示		ネック		かたロース

分割方法③

第4~5頸椎間分割

ネック分割後2分割

分割内容と図	商業規格	ネック	↑	ネック・かたロース	↑	かたロース
小売り表示		ネック		かたロース		かたロース