

JAS法では、飲食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、食肉の種類の見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. 種類

食肉の種類は、次の区分及び名称によって表示する。

区 分	名 称
牛	牛、牛肉、ビーフ
豚	豚、豚肉、ポーク
鶏	鶏、鶏肉、若どり(生後3ヶ月未満の鶏)、チキン
羊	めん羊、羊、羊肉、ラム(生後1年未満のもの)、マトン(生後1年以上のもの)
馬	馬、馬肉(ただし、漢字に限る)

など



- ⇒ JAS法第19条の8(101ページ)
- ⇒ 食品衛生法施行規則第21条一のソ(143ページ)
- ⇒ 食品衛生法に基づく表示指導要領2の(6)の⑤のイ(145ページ)
- ⇒ 食肉の表示について(146ページ)
- ⇒ 食肉公正競争施行規則第3条(3ページ)、第15条(11ページ)

2. 部位

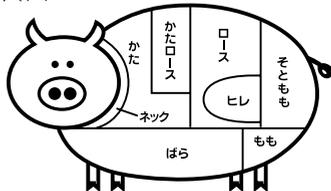
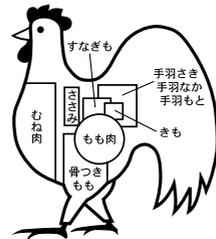
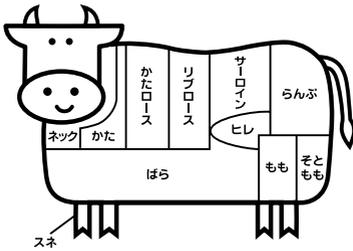
原則として食肉の種類の名称と部位を組み合わせるとして品名とする。これを例示すると、次のとおりである。

牛	豚	鶏	
牛ネック	豚ネック	丸どり	正肉
牛かた	豚かた	手羽もと	特製正肉
牛かたロース	豚かたロース	手羽さき	ささみ
牛リブロース	豚ロース	手羽なか	ささみ（すじなし）
牛サーロイン	豚ばら	骨つきむね	こにく
牛ばら	豚もも	骨つきむね肉	かわ
牛もも	豚そともも	骨つきもも	あぶら
牛そともも	豚ヒレ	骨つきうわもも	きも
牛らんぶ		骨つきしたもも	きも（血ぬぎ）
牛ヒレ		むね肉	すなぎも（すじなし）
牛スネ		すなぎも	から
		特製むね肉	
		もも肉	
		特製もも肉	

など

〔農林水産省 牛肉小売品質基準 豚肉小売品質基準 食鶏小売規格 に準拠〕

牛・豚の副生物については35ページの表参照



⇒牛肉小売品質基準4(1)(109ページ) / 豚肉小売品質基準5(1)(112ページ) / 食鶏小売規格第2章1(114ページ)

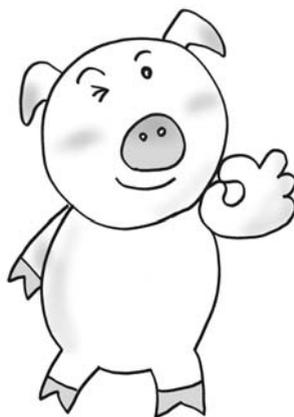
⇒食肉公正競争規約施行規則第4条第1項(3ページ)、第16条(11ページ) / 別表1(20ページ)

○混合した場合

スライス肉で二つ以上の部位を混合して販売する場合には、次の区分により、使用重量の多い順に表示する。

区 分	内 容
牛ネック	牛ネック
牛かた	牛かた
牛ロース	牛かたロース 牛リブロース 牛サーロイン 牛ヒレ
牛ばら	牛ばら
牛もも	牛もも 牛そともも 牛らんぷ
牛すね	牛すね

区 分	内 容
豚かた	豚かた
豚ロース	豚かたロース 豚ロース 豚ヒレ
豚ばら	豚ばら
豚もも	豚もも 豚そともも



⇒牛肉小売品質基準 4 (2) (110ページ)

⇒豚肉小売品質基準 5 (2) (112ページ)

○輸入食肉の部位表示

前記例は、小売段階での輸入食肉に対しても適用される。従って、「牛チャックロール」などという、専門用語ではなく、「牛かたロース」という消費者に分かりやすい表示をしなければならない。英語との対比は次表のとおり。

牛

英 語 名	部 位
ネック	ネック
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	かた
チャックロール	かたロース
リブアイロール キューブロール	リブロース
ストリップロイン	サーロイン
フルテンダーロイン テンダーロイン	ヒレ
ブリスケット ショートプレート 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 ショートリブ	ばら
トップラウンド インサイドラウンド トップサイド インサイド ナックル シックフランク	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	そともも
トップサーロインバット D-ランプ	らんぶ
シャンク シン	すね

豚

英 語 名	部 位
ピクニック	かた・ネック
ボストンバット カラー	かたロース
ロイン	ロース
テンダーロイン	ヒレ
ベリー	ばら
ハム	もも
ハム	そともも

⇒牛肉小売品質基準 4 (1) (109ページ)

⇒豚肉小売品質基準 5 (1) (112ページ)

3. 用途・形態

食肉の部位を表示せず、用途、形態のみを表示することは好ましくないため、用途、形態を表示する場合は必ず食肉の部位を表示すること。

ただし、整形過程で発生するくず肉や、複数の部位が無作為に混合するなど、食肉の性質上部位の表示が困難な小間切れ、切り落とし、ひき肉（合い挽き）等についてはこの限りではない。なお、用途は以下の事例のとおり。

〔事例〕

牛	豚	鶏
ステーキ用 スキヤキ用 バターヤキ用 カルビ用 煮込み用	カレー用 一口カツ用 うすぎり 煮込み用	やきとり用 からあげ用 すぎやき用 水だき用 チキンカツ用 チキンライス用 チキンチャップ用 親子丼用

など

4. その他

食肉・内臓を貼り合わせた成型肉は、「成型肉」と明示しなければならない。
すじ切肉・ソフトとんかつ等は、中心部まで十分な加熱を要する旨を表示する。

-
- ⇒ 「成型肉」に関する表示の周知徹底について（136ページ）
 - ⇒ 食品衛生法施行規則第21条一のツ（143ページ）