




11

「A5」などの牛肉のランクには どういう意味があるのですか？

A

牛枝肉の格付け（ランク）は「^{ぶどまり}歩留等級」と「肉質等級」
で表示が決まります。アルファベットが歩留等級を表し、
数字が肉質等級を表しています。


 牛肉の格付けは、全国の食肉卸売市場及び産地食肉センター等で食肉の評価をするための指標であり、


社団法人日本食肉格付協会が農林水産省の承認を得て制定した「牛枝肉取引規格」に基づいてランク付けをしています。

食肉が適正な価格で取り引きされるため、生産・流通の合理化に大きな役割を果たしています。




格付け風景

 格付ランクの種類は、歩留等級「A」「B」「C」と肉質等級「5」「4」「3」「2」「1」の組み合わせで決まり、全部で15段階あります。「A5」が15段階中の最上級ランクということになります。

 歩留等級とは

枝肉から骨、余分な脂肪を取り除いてどのくらいの部分肉が取れるかの数値で最も多く取れるものから「A」「B」「C」にランク分けします。消費者の手にする精肉の段階からは、歩留まりは関係なくなります。

 肉質等級とは

①脂肪交雑 B.M.S=ビーフ・マーブリング・スタンダード（牛脂肪交雑基準）
②肉の色沢
③肉の締まり及びきめ
④脂肪の色沢と質
の4項目で1項目ずつ「5」「4」「3」「2」「1」にランク分けします。どの項目も「3」が標準的なものとして設定されています。



BMS No12
5等級



BMS No5
4等級

BMS 牛脂肪交雑基準（サンプル）

