

Q19

「こま切れ」と「切り落とし」の違いは？

A

一般的に、『こま切れ』は不特定部位のお肉の切れ端を、
『切り落とし』は特定の部位の切れ端を集めたものです。

『こま切れ』は一般的に加工過程で出た不特定部位の肉の端材などを使用し、厚さも大きさもバラバラにカットしています。主に焼きそばや野菜炒めなどの具材に使用されています。

『切り落とし』は一般的に特定の部位の端材などを使用しますが、複数の部位を使用することもあり

ます。大きさはバラバラですが、厚さは均一にしてあり、主にすき焼きやしゃぶしゃぶなどに使用されています。

ただし、特に規定があるわけではなく、店によって同様に扱われていることもあります。