

部位解説

ロース 肩から腰にかけての背肉。当店では主に肩ロースを取り扱ってます。名前の由来は 英：roast（ロースト）から。（肩ロース・リブロース・サーロイン）

ザブトン 肩ロースの中で最も柔らかく、濃厚な味の霜降り肉。焼肉の王様。
別名ハネシタ

カルビ アバラ骨周辺のバラ肉。赤身と脂のバランスが良く、焼肉の定番。

カキノミ 《“貝の身”に形が似ている事から》バラ肉の一部でヒレに隣接している部位。柔らかくほぐれる食感と濃い風味が特徴。
別名ヒレカルビ

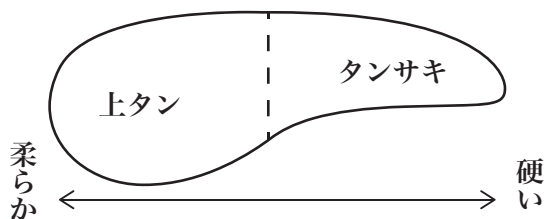
ササミカルビ 《“笹の葉”に形が似ている事から》ももの付け根のバラ肉。柔らかくもありながら適度に引きしまった食感。
別名ササバラ・ササミ・フランク

ハラミ 横隔膜。柔らかく適度に脂肪がある、人気の赤身肉。

上ハラミ 腹側のより柔らかくジューシーな部分。

ハラミ 背骨側の食べごたえがあり、あっさりした部分。
別名サガリ

タン 舌。タウリンを豊富に含むためスタミナ満点。（農林水産省 web サイトより）



上タン タンの根元で厚みがあり柔らかい。

タンサキ タンの先でしっかりとした歯ごたえ。

ホルモン

● ホルモン・マルチョウ ●

小腸



ホルモンは、小腸を切り開いたもの。マルチョウは、小腸を裏返し濃厚な旨みの脂を内側にとじこめている。焼くと内側から旨みがあふれる独特な食感。

● アカセン ●

第4胃 別名ギアラ・アカセンマイ



適度な歯ごたえと、脂の旨みがあり人気。厚みのある部分は希少。

● ハツ・アブシン ●

心臓・脂心



筋繊維が細かく歯ざれが良い。淡泊な味わい。アブシンは、ハツの脂がついている部分でまろやかなコクがあり希少。

● レバー ●

肝臓



栄養価が高く鉄分のほかに、ビタミンA、B2も多く含む。（農林水産省 web サイトより）

● センマイ ●

第3胃



“千枚”の布を重ねたように見える事から。独特のひだの歯ざわりが美味。

● テッチャン ●

大腸 別名：シマチョウ



小腸よりも太くて厚く良質な脂がついている。噛めば噛むほどに味が染みでくる人気部位。

● ミノ ●

第1胃



形が“箕”（雨具）に似ている事から。牛の4つの胃の中で最も大きくて肉厚。当店では特に厚い部分「上ミノ」をミノとしている。

● ウルテ ●

のど軟骨



ホルモンの中で最も固くゴリゴリとした食感。細かい切り込みを入れているのでタレがよく絡む。酒の肴。

● コリコリ ●

血管 別名：ポンポン・ハツモト



大動脈を開いたもの。味は、淡白でコリコリとした食感。