

Q.

「A5」などの牛肉のランクはどのように決められているのですか？



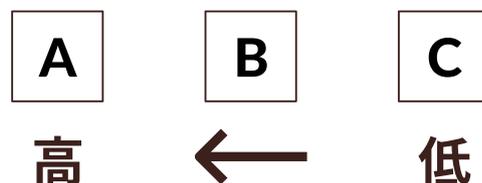
A.

牛枝肉のは格付けは、「歩留等級（A～C）」と「肉質等級（1～5）」で決まります。

牛肉の格付けは、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。牛枝肉のは格付けは、歩留等級（A～C）と肉質等級（1～5）の組み合わせで決まり、「A5」が15段階の最上級ランクになります。

【歩留等級】

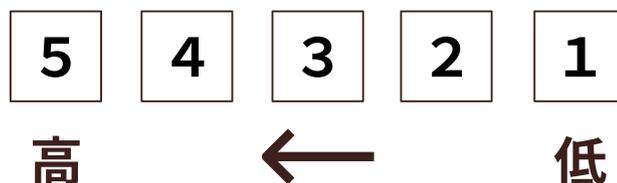
- ロース芯の面積
- バラの厚さ
- 皮下脂肪の厚さ
- 半丸枝肉重量



上記4項目の数値を計算し、A～Cにランク分けされます。

【肉質等級】

- 脂肪交雑
- 肉の光沢
- 肉の締まり及びきめ
- 脂肪の光沢と質



上記4項目を1項目ずつ1～5にランク分けされます。その項目別等級のうち、最も低い等級に決定して格付されます。

肉質項目	等級
脂肪交雑	4
肉の光沢	4
肉の締まり及びきめ	3
脂肪の光沢と質	4

【肉質等級】



精肉の段階からは歩留まりは関係なくなるため、消費者のみなさんには、肉質等級（1～5）が重要になります。

