



お肉を使った製品には どんなものがあるの？

Q20

A20

イラストを使って説明しましょう！



ショルダーハム



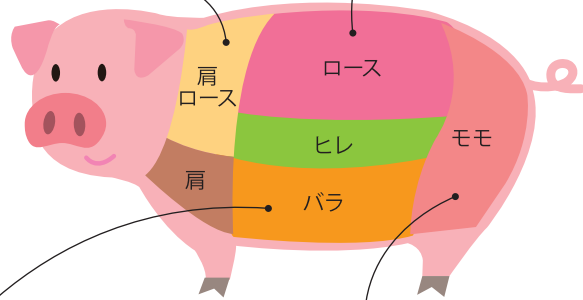
赤身の中に脂肪が粗く混ざり、豚肉特有のコクと香りがある。

ロースハム



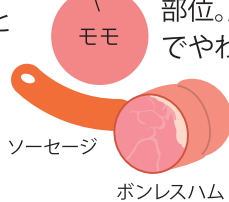
肉のきめが細かくてやわらかい部位。程よく入った脂肪にうま味がある。

豚
(ぶた)



肉質はやわらかく、赤身と脂肪が層になっている。骨付きはスペアリブと呼ばれる。

ベーコン



筋肉の多い、赤身の代表的な部位。脂肪が少なく、きめ細かくてやわらかい肉質。

ソーセージ

ボンレスハム



お肉に関する情報はこちら → [日本ハム お肉のこと](#)

検索

鶏
(とり)



脂肪が少なめでタンパク質が多く、やわらかい肉質で、あっさりした味。



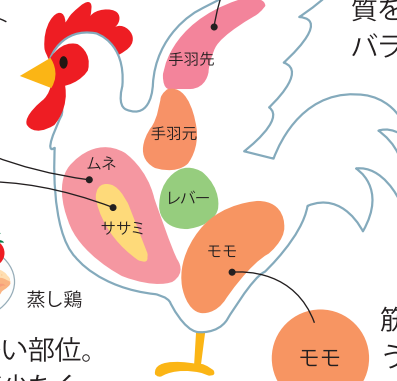
チキンナゲット



翼の部分で、手羽先と手羽元に分かれる。脂肪やゼラチン質を多くふくみ、肉と皮のバランスを楽しめる。



フライドチキン



ササミ

タンパク質が最も多い部位。やわらかくて脂肪が少なく、たん白な味。



蒸し鶏



モモ

筋肉質で少しかため。うま味とコクがある。タンパク質や脂肪、鉄分の多い部位。



からあげ

牛



すき焼き



肩ロース

背中側の肉で、首に近い部位。やわらかく適度に脂肪がのっている。幅広い料理に利用できる。

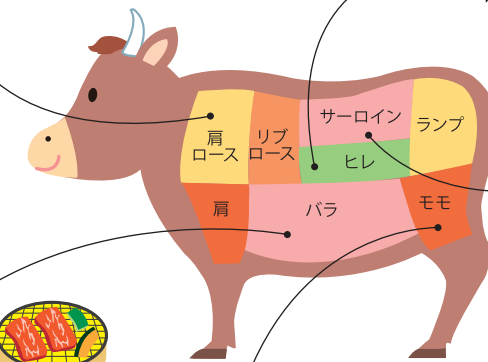


ヒレステーキ



ヒレ

サーロインの内側にあり、脂肪が少ない部位。油で焼いたり揚げたりする料理に向いている。

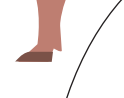


バラ

あばら骨の周辺の部位。味は濃厚。



焼肉

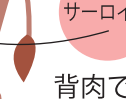


モモ

筋肉が集まっている赤身の部位。脂肪が少なく、たん白な味。



サーロインステーキ



サーロイン



ローストビーフ

背肉で運動量が少ないため、筋肉が少なくやわらかい。肉牛の代表的な部位。



ローストビーフ