

USHICHANFARM-JPN

Parts catalogue of the beef

ホルモン



ホホニク(ツラミ)

牛の頬肉（こめかみが含まれることも）の部位。噛んだり嚼いたり牛の部位でもよく動かすため、肉質はややかたため、ゼラチン質が豊富で味が濃厚、脂には独特のコクがある。



タン tongue

一頭からおよそ50cm、約1~2kgほどとれる。タンは先端部を「タン先」、中央部を「タン中」、付け根を「タン元（タン芯）」に分類される。



キカン(ウルテ) tongue

他部位の軟骨と比べてかたいため、包丁で開いて細かく切り込みを入れて出されることが多い。コリコリとした歯ごたえは軟骨の中でもひと味違う個性がある。部位自体には少ないため、食感を味わうホルモンといえる。



ハツ heart

筋繊維が少なく歯切れよく、くさみや脂のしつこさが少ないため、刺身でもよく食べられています。ハツには、疲労回復に役立つビタミンB1、貧血や不眠症に効果があるとされるビタミンB12が豊富に含まれている注目のホルモンです。



ハツモト tongue

牛の大動脈や血管にあたる部位。【別名】「コリコリ」「タケノコ」「白すじ」「タケ」「ミスノミ」。



レバー liver

牛の肝臓にあたる部位。ホルモン（モン）の中でも超メジャーな部位！うまく焼ければとろける食感が味わえる。好き嫌いが分かれますが、ビタミン・ミネラル・タンパク質・鉄分などが豊富で栄養満点。



サガリ hanging tender

牛の横隔膜の肋骨側（下部）にあたる部位。ハラミとはほぼ同じですが、南日本の九州ではこちらのほうが認知度が高い。見た目は肉だが副生物と呼ばれる内蔵の部類に該当する。ハラミより取れる量が少ない希少部位。



ハラミ skirt, outside skirt

牛の横隔膜の背中側（上部）にあたる部位。肉質は柔らかく上質になるほど肉厚で霜降りが適度に入る。見た目や食感がカルビに近いので間違えられますが、ハラミはカルビに比べ低カロリーでヘルシーなお肉なのです！



ハチノス the second stomach

牛の胃（4つある胃の中の2番目）にあたる部位。下処理に手間がかかるが、4つある胃の中でも特に味が良いとされている。そのため、中華、韓国、フレンチ、イタリアンなど様々な料理に食材として使われている。



上ミノ the first stomach

胃の中で最も大きく、身は引き締まっていて肉厚でコリコリした歯ごたえがある。胃の中でも特に厚くなった部分を「サンドミノ」または「上ミノ」と呼ぶ。「上ミノ」は中央部分の厚いところ。



ミノサンド

胃の中で最も大きく、身は引き締まっていて肉厚でコリコリした歯ごたえがある。胃の中でも特に厚くなった部分を「サンドミノ」または「上ミノ」と呼ぶ。胃の壁に脂がはさまっている部分を「ミノサンド」の名前でだすこともあります。



ヤン

牛の胃（ハチノス）と胃（センマイ）をつなぐ部位。一頭からわずしか取れない希少部位でもある。鮮度の良いヤンは、アワビのような弾力と甘みのある濃厚な脂が特徴。



ハツモト the third stomach

牛の胃（4つある胃の中の3番目）にあたる部位。焼いても生でもいけるシコシコとした食感のホルモン。脂肪が少なく、鉄分や亜鉛が豊富。



ギアラ(アカセン) the fourth stomach

牛の胃（4つある胃の中の4番目）にあたる部位。脂肪が多く濃厚な味わい、表面は滑らかで薄く柔らかいため、他の胃に比べ噛み切りやすい。



ベラ

ギアラのピラピラの薄い部位。柔らかい食感で脂も少なく食べやすいです。



小腸

ホルモンの中でも脂肪が厚く、こってりなホルモン。コラーゲンがたっぷり女性にも人気がある。ヒモは牛の小腸を裏返して焼いて食べるため、外側はシコシコで噛むと中から脂があふれてくるのです。



盲腸

小腸よりも程よい脂と歯ごたえがあり、肉厚で濃厚な味です。別名、大テツチャン、韓国語でメンチャン。



シマチョウ

牛の大腸にあたる部位。ホルモンを代表するキングオブホルモン。小腸よりも脂は少ないものの、厚みがあり噛みごたえがある。シマチョウの脂は、赤身肉の脂と違いあっさりしているため、箸がすすみやすいと感じます。



large intestine



直腸

牛の直腸にあたる部位。筋肉が発達している部位なので脂肪が少なく、肉厚で独特な歯ごたえがたまらない！



テール tail, oxtail

肉質は筋っぽくってかたいのだが、こくのある濃厚な味わいが魅力的。コラーゲンやタンパク質を豊富に含むため女性からも人気がある。