

## ホホ

他の部位よりも動く部分のため、肉質は締まっている。霜降りの脂もあり旨味が強い。



## 肩ロース

背ロースの中では2番目に脂が分厚く肉質は柔らかい。



## ネック

背ロースの中でも脂が最も分厚く、しっかりとした歯応えがある。



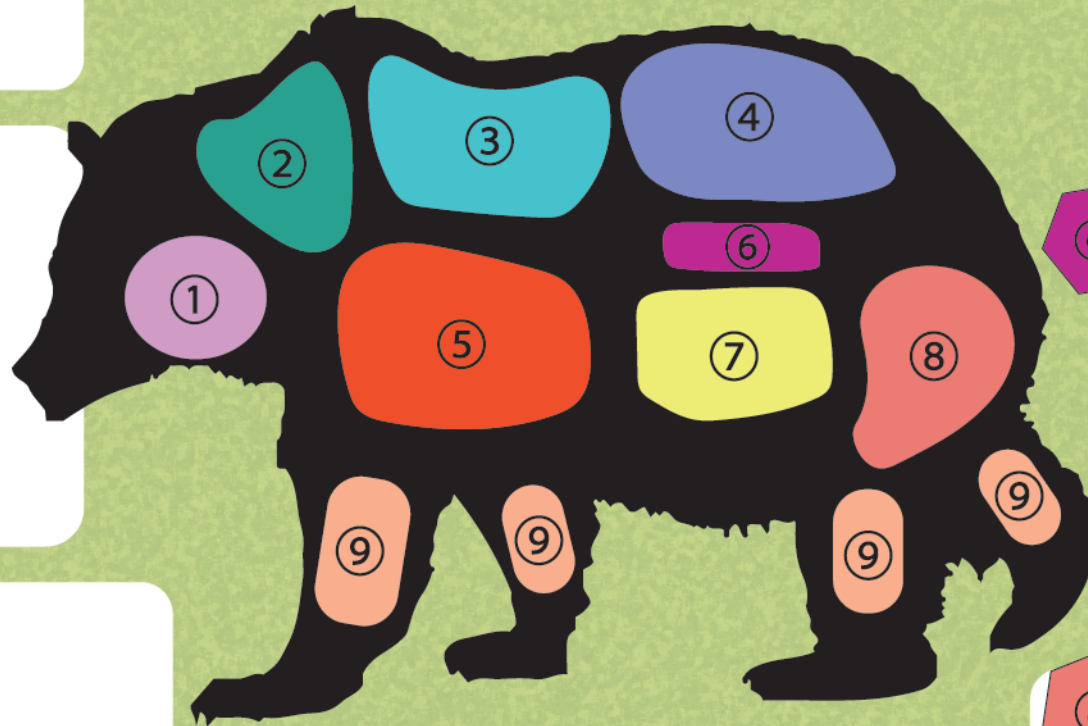
## ロース

一般的に背ロースはこの部位を指す。ロースの中で一番赤身と脂のバランスがとれた部位。



## リブ

バラ肉。厚みのある脂身弾力と歯応えがあり煮込むと解けるような肉質が特徴。



## 内ロース

腹部にある内転筋でとても柔らかい部位旨味も強く、一頭からわずかしかとれない稀少部位。



## トモバラ

バラ肉の一部（ハラミ）脂と赤身のバランスも良く焼き肉向き。



## スネ

物を掴むため発達しているスジ肉が多く、煮込み料理に向いている。



## モモ

筋肉がよく発達した部位脂身が少なく、しつこくない他の部位に比べると固い肉質。

コレが、**熊**だっ！