

ふくおかジビエ流通促進協議会 標準規格

以下にふくおかジビエの標準的な規格・荷姿（出荷時には真空包装を行います。）を示します。 但し、一頭一頭の状態に応じ、身質に合った精肉処理を行うため多少異なる場合がございますのでご了承ください。

鹿

- ・筋肉の塊毎での分割。
- ・簡単なクリーニング・トリミング
- ・酸化防止などの観点から筋引きはしない状態です。（筋引きをご希望の場合お申し付けください。）
- ・コモモ、シキンボ、ランイチは各々ウチモモ、ソトモモ、シントマにつけた状態です。



※写真：上から時計回りに ロース、シントマ（ランプ）、ソトモモ、ウチモモ

- ・煮込み用ならびにミンチは、スネ・バラ・ネックなどで構成します。

猪

- ・豚肉規格（日本）を基本とした分割。
- ・簡単なクリーニング・トリミング
- ・コモモ、シキンボ、ランイチは各々ウチモモ、ソトモモ、シントマにつけた状態です。

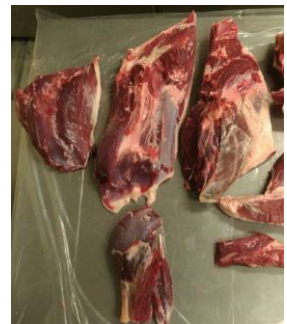


※写真上：左上から時計回りに 肩ロース、ロース、ヒレ、（骨付き）モモ、バラ、ウデ）

- ・煮込み用ならびにミンチは、スネ・ハバキ・ウデなどで構成します。

※写真右：モモの分割

左上から時計回りに ウチモモ、ソトモモ、シントマ、スネ
ランプは分割され、ソトモモとシントマにそれぞれつきます。
脂が全くないものは鹿モモの規格に準じます。



仔猪

- ・半丸枝肉の例



ふくおかジビエ流通促進協議会