

豚バラ肉 jS-V



- ・赤身と脂が半々。
- ・カタ、カタバラ、バラのトリミング材。
- ・「jS-IV」あるいは「jS-VI」としても活用できる。

豚バラ肉 jS-VI



- ・乳株付きのバラ肉、バラの尻尾、ソトバラ。
- ・「レバープルスト」用。
- ・凍結用。「コッホサラミ」、「クラカウアー」など凍結して使用するものによい部分。

豚脂 jF-III



- ・赤身付きのトリミング材。
- ・カタとランプの脂。

豚脂 jF-I



- ・ゼラチン質が最も多い。
- ・ネック(ドイツではバッケンと呼ぶ)

豚脂 jF-II



- ・ゼラチン質が豊富。
- ・背脂。

牛赤身肉 jR-I



- ・スジも脂もない赤身。
- ・赤色が強く軟らかい部位がよい。
- ・アインラーゲ用。

牛赤身肉 jR-II



- ・細かいスジはあってもよい。
- ・脂がない赤身。
- ・エマルジョン(ソーセージ生地)用。