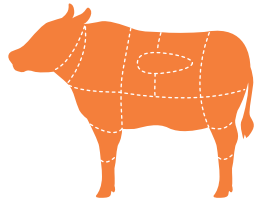


QRコードを読み取ると  
お肉の特徴  
おすすめの食べ方  
がわかります！

アプリの  
ダウンロード  
不要！



ヒカリ紙工がオススメです



お好みに合わせて  
お肉の上に  
寝かせるもよし！  
間に挟むもよし！

# 精肉ピック

- ポイント① 両面ラミネート加工をしているため、**ドリップが染み込みにくい！**
- ポイント② 一目で分かりやすい表示と、**詳しい情報が分かる QR コード付き！**
- ポイント③ 馴染みやすい木目調で、**商品の良さを引き立たせます！**



※使用イメージ

**ササバラ**

肉質はキメが細かくバラ肉の一部でありながらその脂は驚くほどさっぱりとしており、脂っこくない。

部位の情報を Check

このピックは食べられません

品番  
**P-70**

**国産牛**

主にホルスタイン種(乳牛)で、安心・安全なお肉です。

部位の情報を Check

このピックは食べられません

品番  
**P-71**

**肩ロース**

ロース肉の始まり部分で、キメが細かく肉質も柔らかい。赤身と脂肪分のバランスが良いのが特徴。

部位の情報を Check

このピックは食べられません

品番  
**P-72**

**モモ**

よく動かす為、脂肪の少ない赤身です。その為カロリーは低めでヘルシーなお肉です。

部位の情報を Check

このピックは食べられません

品番  
**P-73**

**バラ**

赤身と脂肪が層になり重なった部位。キメは粗いが柔らかく、旨みが多いお肉です。

部位の情報を Check

このピックは食べられません

品番  
**P-74**

**サーロイン**

赤身でありながらキメが細かく、風味もあり柔らかい。超高級部位。

部位の情報を Check

このピックは食べられません

品番  
**P-75**

**カルビ**

アバラの間の肉で霜降りが入りやすく、味は濃厚。甘みと香りが楽しめます。

部位の情報を Check

このピックは食べられません

品番  
**P-76**

**リブ芯**

ロースの中で最も最高級な部位。ツブ霜降りの美しさは見た目も嗅覚でも舌触りの柔らかさには感動します。

部位の情報を Check

このピックは食べられません

品番  
**P-77**

**ハネシタ**

肩ロースの中で霜降りが入っている部位。脂はしっかりと乗る。適度なコクのある味わいが楽しめます。

部位の情報を Check

このピックは食べられません

品番  
**P-78**

**ミスジ**

一頭から2〜3kgしか取れない希少部位。赤身と脂肪のバランスが良く、柔らかい食感です。

部位の情報を Check

このピックは食べられません

品番  
**P-79**

**イチボ**

ステーキにもよく利用されるランプ肉の一部。赤身の旨みと適度な歯ごたえが楽しめます。

部位の情報を Check

このピックは食べられません

品番  
**P-80**

**ランブ**

モモの中でもサーロインに繋がる赤身の為、柔らかく赤身の味わい、甘みが堪能できるお肉です。

部位の情報を Check

このピックは食べられません

品番  
**P-81**

**ザブトン**

肩ロースにある部位で柔らかく霜降りなのに食感も感じられ、食べる満足感が楽しめます。

部位の情報を Check

このピックは食べられません

品番  
**P-82**

**シフトロース**

ヒレ肉の中央部分で非常に柔らかくキメが細かい究極の希少部位。最高級のステーキ部位です。

部位の情報を Check

このピックは食べられません

品番  
**P-83**

**三角バラ**

肩バラの一部で霜降りが入っており、バラ肉の中では最高級の牛トロです。

部位の情報を Check

このピックは食べられません

品番  
**P-84**

**中落カルビ**

アバラ周辺の部位でカルビ特有のしっとりとした旨みと脂肪が層になっており、濃い旨みが溢れ出します。

部位の情報を Check

このピックは食べられません

品番  
**P-85**

**カイノミ**

バラの一部でヒレ肉の近くにあるお肉。赤身と旨みのバランスがよく、非常に上品な旨みが楽しめます。

部位の情報を Check

このピックは食べられません

品番  
**P-86**

**ハラミ**

ほどよく脂がついて弾力のある肉です。赤身に近い食感を柔らかく、脂肪も豊富で濃い味があります。

部位の情報を Check

このピックは食べられません

品番  
**P-87**

ヒカリ紙工がオススメす



# 精肉ピック

**ロース**

キメが細かく肉質は柔らかい。霜降りが入りやすく、赤身と脂肪のバランスが良いのが特徴。

部位の情報をCheck

このピックは食べられません

品番 P-88

**ヒウチ**

モモの一部でありながら、上質な霜降りが入った柔らかいお肉です。

部位の情報をCheck

このピックは食べられません

品番 P-89

**黒毛和牛**

日本古来より高い品質が受け継がれている牛肉です。美味しさと柔らかさを全てにおいて非常に優れた品質です。

部位の情報をCheck

このピックは食べられません

品番 P-90

**交雑種**

和牛と乳牛の交配により、和牛の霜降りを赤身質の乳牛の肉の中に引継いだ味わいのあるお肉です。

部位の情報をCheck

このピックは食べられません

品番 P-91

**マルシン**

弾力がありながらキメは細かく柔らかい。味に癖や脂身のしつこさがなく、上品に味わえる部位。

部位の情報をCheck

このピックは食べられません

品番 P-92

**トモサンカタ**

モモの一部でありながら、上質な霜降りが入った柔らかいお肉です。

部位の情報をCheck

このピックは食べられません

品番 P-93

**タン**

牛の舌です。他の部位と比べると低カロリーで歯ごたえを楽しめる部位です。

部位の情報をCheck

このピックは食べられません

品番 P-94

**カメノコ**

肉質が繊細な赤身肉。水分が多い為、赤身の肉汁が感じられる。レアに食すのがベスト。

部位の情報をCheck

このピックは食べられません

品番 P-95

**肉モモ**

モモの中でも最も大きな赤身の塊で、赤身焼肉やローストビーフに最適な部位です。

部位の情報をCheck

このピックは食べられません

品番 P-96

**千本チマキ**

外モモの後ろの部位で筋脈が細かく肉に入っており豊富なゼラチンを含んでおります。

部位の情報をCheck

このピックは食べられません

品番 P-97

**ラムシン**

モモの付け根の部位です。柔らかくコクのある味わいです。

部位の情報をCheck

このピックは食べられません

品番 P-98

**カタ**

脂肪分の少ない赤身です。旨味が豊富で濃厚な味です。

部位の情報をCheck

このピックは食べられません

品番 P-99

**ヒレ**

別名肉の女王。柔らかくきめ細やかで脂が少なくヘルシー。わずかに取れない赤少部分。

部位の情報をCheck

このピックは食べられません

品番 P-100

**リブローズ**

霜降りになりやすく、旨みがあり、きめ細やかな肉質で、味わい深い風味が特徴。

部位の情報をCheck

このピックは食べられません

品番 P-101

**豚ばら**

赤身と脂肪が層になり重なった部位。キメは粗いが柔らかく、旨みが多いお肉です。

部位の情報をCheck

このピックは食べられません

品番 P-102

**シンシン**

内モモの中心部に位置する部位で、脂身が少なくモモ肉ですが、程よくサシが入っています。

部位の情報をCheck

このピックは食べられません

品番 P-103

**サガリ**

赤身多めで脂控えめ、柔らかく旨味ある横隔膜の部位です。

部位の情報をCheck

このピックは食べられません

品番 P-104

**ヘレ**

別名肉の女王。柔らかくきめ細やかで脂が少なくヘルシー。わずかに取れない赤少部分。

部位の情報をCheck

このピックは食べられません

品番 P-105

【精肉ピック/仕様】

サイズ	1シート付数	入り数	備考
H50×W18(mm)	1シート10枚付	1袋100枚	シート仕上げ(擬似接着)

ご注文・お問い合わせは、下記webサイト、またはお電話にて受け付けております。

ご注文  
お問い合わせ

<https://smlabel.jp/>

TEL (0896) 74-7655 (代) FAX (0896) 74-7557 (代)  
ヒカリ紙工株式会社 本社/〒799-0704 愛媛県四国中央市土居町津根3666番地1



◀SMラベル検索サイトはコチラ  
あなたの欲しいがすぐ見つかる！  
セールスモラールラベル  
SM label