

# HORSE MEAT CATALOGUE

馬肉のカタログ

ORIGIN: KAZAKHSTAN ( カザフスタン産 )

No	部位 Name	Description	
1	 <b>Meat bone tail</b> 肉付き尾骨	 <b>Meat bone tail with vacuum package</b> 真空パックされた写真	Bone rod, consisting of the caudal vertebrae with a small amount of cartilage, muscle tissue and fat. 軟骨、筋肉、脂肪と少しの肉が付いた馬の尻尾

2			<p><b>2.1. Head meat steak; 2.2. Fillet of the diaphragm.</b></p> <p><b>2.1. ヘッドミートステーキ 2.2. ダイヤグラムフィレ.</b></p>	
				

3	 <b>Silverside</b> 外もも	 <b>Silverside with vacuum package</b> 真空パックされた写真	<p><b>Muscles of the outer side of the thigh - biceps femoris and semi-tendon muscle - with connective and adipose tissue not more than 5%.</b></p> <p>腓骨の外側—大腿二頭筋と半腱筋結合組織が 5% 以下</p>		
4	 <b>Tenderloin</b> テンダーロイン	 <b>Tenderloin with vacuum package</b> 真空パックされた写真	<p><b>The psoas muscle, consisting of the psoas major, located under the transverse costal processes of the lumbar vertebrae, and the iliac muscle, separated from the last rib to the hip joint</b></p> <p>腰椎の横アバラ突起の下に位置する大腰筋と最後の肋骨から股関節まで分離した腸骨筋からなる部位</p>		

5	 <b>Topside</b> うちもも ( いちらほ )	 <b>Topside with vacuum package</b> 真空パックされた写真	<p>Located caudally and medially to the tibia and attached to the sacrum. Consists of two thick muscles - semi-membranous and adductor, sartorius and scallop muscles fused with them, located on the inner side of the thigh and a slender muscle that covers all the muscles from the inside.</p> <p>脛骨の内側及び尾側に位置し仙骨に繋がっている部位。太ももの内側にある内転筋と半幕、縫工筋と内転筋の二つの太い筋肉で構成されている。</p>	
6	 <b>Rump</b> ランプ	 <b>Rump with vacuum package</b> 真空パックされた写真	<p>The group of gluteal muscles - superficial, middle, accessory and deep - separated from the ilium and covered with connective and adipose tissue is not more than 5%.</p> <p>腸骨から分離され結合組織と脂肪組織で覆われている臀部のグループ（表在性、中間性、付属性、深部は 5%以下）である。</p>	

7	 <p>Striploin ストリップロイン</p>	 <p>Striploin with vacuum package 真空パックされた写真</p>	<p>This meat is located along the spine of the animal, from the back of it. 背骨に沿って背中側にある部位</p>		
8	 <p>Knuckle 膝関節肉</p>	 <p>Knuckle with vacuum package 真空パックされた写真</p>	<p>The part of the carcass located slightly behind the sirloin, closer to the pelvic region. サーロインの少し後ろ、骨盤領域に近い枝肉の部分</p>		

9	Shin 向う脛肉	Shin with vacuum package 真空パックされた写真	Lower part of the scapula 肩甲骨の下の部位		
10			The lower part of the thigh 太ももの下部		
11			<p>The anterior border of the flank runs along the posterior edge of the last, eighteenth, rib along the costal arch; back - parallel to the femur to the knee joint; upper - parallel to the spinal column, 75 millimeters from the vertebral bodies; lower - along the white line of the abdomen.</p> <p>脇腹肉は肋骨弓に沿った最後の18番目の肋骨の後縁に沿って位置する。背中一大腿骨から膝関節に平行。上部は脊柱に並行で椎体から75ミリ下部は腹部の白い線に沿う。</p>		

12	 <b>Ribs</b> アバラ肉	 <b>Ribs bonelles with vacuum package</b> ( 真空パックの写真 )	<p><b>Boneless rib meat.</b></p> <p>骨なしアバラ肉</p>		
13	 <b>Sirloin</b> サーロイン	 <b>Sirloin with vacuum package</b> 真空パックされた写真	<p><b>The longest muscle of the back - corresponds to the thick edge, entrecote.</b></p> <p>背中の一番長い肉で厚い端と一致する</p>		
14	 <b>Nape</b> うなじ肉		<p><b>The meat and fat portion of the horse's mane (nape).</b></p> <p>馬のうなじにある脂肪と肉の部位</p>		

15	 <b>Brisket</b> 肩バラ肉	 <b>Brisket with vacuum package</b> 真空パックされた写真	<p><b>Boneless breast.</b></p> <p>骨なし胸肉</p>		
16	 <b>Neck</b> 首肉	 <b>Neck with vacuum package</b> 真空パックされた写真	<p>Obtained by separating the cervical bone spines from muscle tissue.</p> <p>頸椎を筋肉組織から分離して取る</p>		
17	 <b>Chuck</b> チャック肉	 <b>Chuck with vacuum package</b> 真空パックされた写真	<p><b>Shoulder-cut, cut into 7 boneless pieces.</b></p> <p>肩肉で 7 つに切り分けられている</p>		



TOO "ASTANA AGROPRODUCT", Kazakhstan

18			<p><b>Trimming includes only pieces of meat without bones and skins. The fat content cannot exceed 20%</b></p> <p>トリミング肉は骨と皮がない肉であり脂肪分は20%を越えないものとする。</p>		
----	---	---	---	--	--