

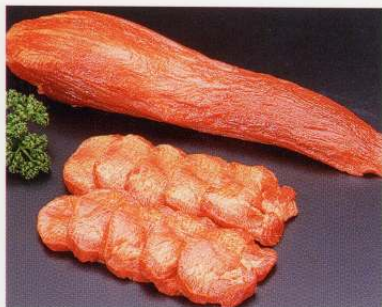
# 牛内臓肉

BEEF OFFAL

## タン

### TONGUE

牛の舌の部位です。  
旨みのある肉質が特徴です。



## レバー

### LIVER

牛の肝臓の部位です。  
鉄分が多く、風味と柔らかい食感が特徴です。



## ミノ

### MOUNTAIN CHAIN TRIPE

牛の第一胃の部位です。  
独特の歯ごたえと、旨みが特徴です。



## センマイ

### OMASUM

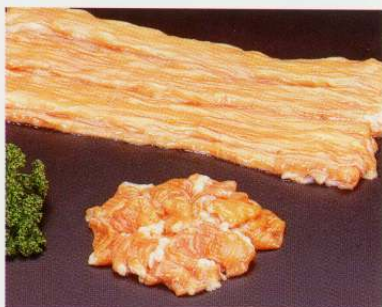
牛の第三胃の部位です。  
コリコリとした食感と、独特の歯ざわりが特徴です。



## ショウチョウ

### SMALL INTESTINE

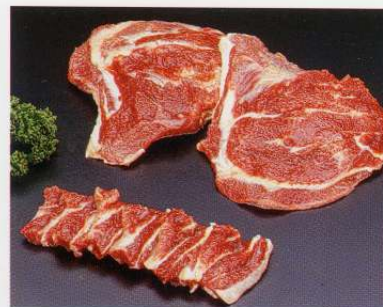
牛の小腸の部位です。  
生の旨みをそのまま生かせるのが特徴です。



## カシラ

### CHEEK MEAT

牛のホホ肉の部位です。  
精肉にはない、肉の旨みが特徴です。



## ハツ

### HEART

牛の心臓の部位です。  
脂肪がなく、程良い歯ごたえが特徴です。



## ハラミ

### DIAPHRAGM

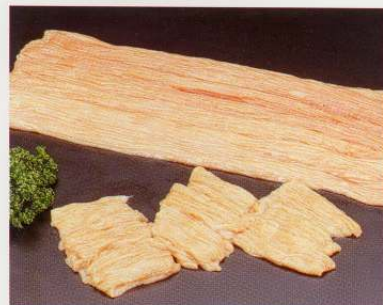
牛の横隔膜の部位です。  
柔らかい肉質と、精肉にはない風味が特徴です。



## シマチョウ

### LARGE INTESTINE

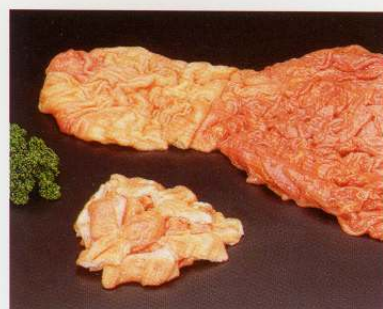
牛の大腸の部位です。  
歯ごたえと旨みが特徴です。



## ギアラ

### ABOMASUM

牛の第四胃の部位です。  
脂肪分が多く、コクのあるのが特徴です。



## ショウチョウボイル

### BOILED SMALL INTESTINE

牛の小腸の部位です。  
一般的には、白もつと呼ばれています。

