

テール

TAIL

牛の尾の部位です。
中心部に骨があり、旨みのあるのが特徴です。



ハチノス

HONEY COMB TRIPE

牛の第二胃の部位です。
さっぱりとした淡白な味と、歯ごたえが特徴です。



アキレス

ACHILLES TENDON

牛のアキレス腱の部位です。
美容と健康によい、コラーゲンが多く含まれているのが特徴です。



■牛の副生物の可食部成分表(100g中)

科学技術庁資源調査会 (φ=微量)

部位	成分	エネルギー cal	水分 g	タンパク質 g	脂質 g	灰分 g	糖質 g	カルシウム mg	ナトリウム mg	カリウム mg	リン mg	鉄 mg	ビタミン		
													A I.U	B ₁ mg	B ₂ mg
タン		269	62.1	15.2	21.7	0.9	0.1	5	60	200	140	2.5	37	0.12	0.30
ハツ		142	74.8	16.5	7.6	1.0	0.1	5	70	260	170	3.3	30	0.42	0.90
レバー		132	71.5	19.6	3.7	1.5	3.7	5	55	300	330	4.0	40,000	0.22	3.00
ミン		131	75.5	16.7	6.4	1.0	0.2	6	80	280	200	4.5	21	0.46	0.85
ミハチノス センマイ ギアラ ショウチョウ シマチョウ チョクチョウ		262	64.5	12.6	22.1	0.7	0.1	10	55	130	120	1.7	φ	0.08	0.22
テール		492	40.7	11.6	47.1	0.6	φ	7	50	110	85	2.0	65	0.06	0.17

