

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 特 許 公 報 (B 2)

(11)特許番号

第2808253号

(45)発行日 平成10年(1998)10月8日

(24)登録日 平成10年(1998)7月31日

(51)Int.Cl.⁶

識別記号

F I

A 2 3 L 1/31

A 2 3 L 1/31

Z

請求項の数1 (全 2 頁)

(21)出願番号 特願平7-65162
(22)出願日 平成7年(1995)2月28日
(65)公開番号 特開平8-228720
(43)公開日 平成8年(1996)9月10日
審査請求日 平成8年(1996)11月7日

(73)特許権者 395004634
片山 幸弘
東京都墨田区東向島4丁目2番6号
(72)発明者 片山 幸弘
東京都墨田区東向島4丁目2番6号
(74)代理人 弁理士 杉山 泰三

審査官 村上 騎見高

(56)参考文献 特開 昭62-269663 (J P , A)
特公 昭53-8787 (J P , B 2)
特公 昭57-28263 (J P , B 2)

(58)調査した分野(Int.Cl.⁶ , D B名)
A23L 1/31 - 1/322

(54)【発明の名称】 らんいちを材料としたビーフステーキの製造方法

1

(57)【特許請求の範囲】

【請求項1】 牛屠体のももよりらんいちの肉塊を分割し、この肉塊より脂身を切除すると共にこれを切開しつつその中の筋を完全に除去し、次いで同肉塊をその筋目に沿って所要径の棒形状に載断し、更にこの載断肉を筋目に直交して所要の厚みに輪切りしたのちこの肉片の複数個をその各切口を上下方向に位置させた状態で横方向に並べると共にこれらを側方より押圧して一体に密着整形し、その後、これに公知のステーキの調理工程を加えることを特徴とするらんいちを材料としたビーフステーキの製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、らんいちを材料として用いたビーフステーキの製造方法に関する。

2

【0002】

【従来の技術】従来、牛肉のうち、もも、ヒレ、リブローズ、サーロインなどは肉の色、きめ、軟らかさ、風味、脂肪の交雑などの点で優れており、従ってこれらを用いて調理品は値が張るものの高級品として賞味されているのに対しももは上記の点において評価が低く、特に筋が太く且つ数も多いことが欠点であり、従ってこの部分を用いた調理品は、安価ではあるが上記のものに比べて低級品としての取扱いを受けているのが実情である。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】然しながら、上記のも

3

も、例えばらんいちの牛の体位のうちで最も運動量が多い部分であって、本来、栄養に富む個所であり、従ってこの部分の肉を用いたビーフステーキと雖も製造方法に適切な手段を得ることができればヒレ、リブローズ、サーロイン等々の高価な肉を用いたビーフステーキと比肩し得る高級にして且つ美味なものを充分に得ることができる筈である。本発明はこのような問題を解決することを目的とするものである。

【0004】

【課題を解決しようとする手段】本発明は牛屠体のももよりらんいちの肉塊を分割し、この肉塊より脂身を切除すると共にこれを切開しつつその中の筋を完全に除去し、次いで同肉塊をその筋目に沿って所要径の棒形状に載断し、更にこの載断肉を筋目に直交して所要の厚みに輪切りしたのちこの肉片の複数個をその各切口を上下方向に位置させた状態で横方向に並べると共にこれらを側方より押圧して一体に密着整形し、その後、これに公知のステーキの調理工程を加えることを特徴とするらんいちを材料としたビーフステーキの製造方法提供することによってこのような問題点を解決しようとするものである。

【0005】

【実施例】先ず、牛屠体のももよりらんいちの肉塊を分割する。次いで、この分割肉塊より脂身を切除し、残った赤身肉を筋に沿って切開しながら当該筋を完全に除去すると共にこの赤身肉をその筋目に沿って約3～4cm程度の径の棒形状に載断する。更に、この棒形状の載断

4

肉を約4～5cm程度の長さに輪切りしたのち、この輪切り肉片の複数個をその各切口を上下方向に位置させた状態で横方向に並べ且つこれらを側方より押圧して相互に密着整形すると共に横串を打ってこれらを互いに一体化させ、必要に応じこれを低温下に保存する。然るのち、これを取り出して公知のステーキの調理工程を施し、らんいちを材料としたビーフステーキを得るものである。

【0006】

【発明の効果】本発明は叙上のように牛屠体のももよりらんいちの肉塊を分割し、この肉塊より脂身を切除すると共にこれを切開しつつその中の筋を完全に除去し、次いで同肉塊をその筋目に沿って所要径の棒形状に載断し、更にこの載断肉を筋目に直交して所要の厚みに輪切りしたのちこの肉片の複数個をその各切口を上下方向に位置させた状態で横方向に並べると共にこれらを側方より押圧して一体に密着整形し、その後、これに公知のステーキの調理工程を加えることを特徴とするので、従来高級品として賞味されるヒレ、リブローズ、サーロインなどを用いたビーフステーキなどに比して何等遜色のない美味にして且つグレードの高いビーフステーキを得ることができるものであり、特に本発明は材料として比較的安価なももの一部であるらんいちを用いるのでこれによって得るビーフステーキは上記の高級とされるものに比して著しく低廉であり、本発明はこのようにして前記の目的を充分に達成することができる効果を奏するものである。