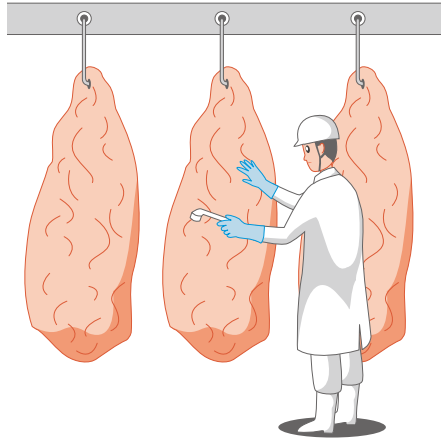


と場内ではどんな作業が行われているの？ (その2)

⑧
(その1)



枝肉検査

⑨

歩留等級	肉質等級				
A	5	4	3	2	1
B	5	4	3	2	1
C	5	4	3	2	1

*全部で15段階「A-5」が最高等級

格付機関による
枝肉の格付

⑩



仲卸業者
売買参加者

卸売会社

セリ

⑪



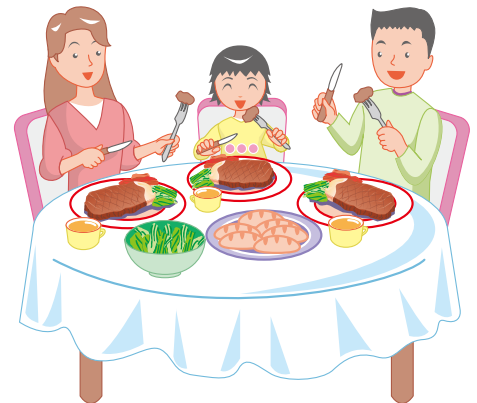
精肉店

⑫

国産黒毛和牛	
ステーキ用	
消費期限	個体識別番号
〇〇 〇〇 〇〇	9 8 7 6 5 4 3 2 1 0
価格	〇〇〇〇

個別識別番号による牛の生産履歴の情報

⑬



食卓