

Pork
猪肉
豚
Thịt lợn
돼지고기



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

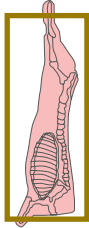
*The art of pork from
the heart of Europe
by the Belgian Meat Suppliers*

豚肉の芸術品
ヨーロッパの中心から
ベルギーの食肉サプライヤーによる

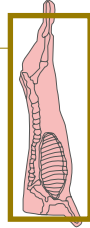
臻品猪肉
欧洲心选
比利时肉类供应商诚意推荐

Nghệ thuật thịt lợn Bỉ
Từ trung tâm Châu Âu
Bởi những nhà cung cấp thịt Bỉ

유럽 중앙부의
돼지고기 가치를 높이는 기술
벨기에 육류공급자 기술



Carcass without jowl
帶踢、去下頷半胴体
枝肉、頭部なし
Phần thân không có hàm dưới
지육 (항정제거)



Carcass without jowl
帶踢、去下頷半胴体
枝肉、頭部なし
Phần thân không có hàm dưới
지육 (항정제거)



V 101a

S > 60%



V 102a

E 58-59%



V 103a

E 56-57%



V 104a

U 53-54%



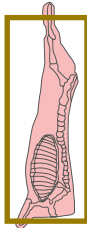
V 105a

U 51-52%



V 106a

R < 50%



Carcass with jowl
帶踢、下頷半胴体
枝肉、頭部あり
Phần thân với hàm dưới
지육 (항정 포함)



V 101b

S > 60%



V 102b

E 58-59%



V 103b

E 56-57%



V 104b

U 53-54%



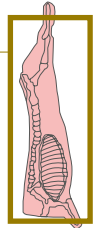
V 105b

U 51-52%

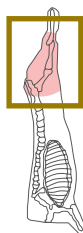


V 106b

R < 50%

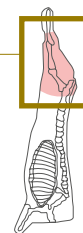


Carcass with jowl
帶踢、下頷半胴体
枝肉、頭部あり
Phần thân với hàm dưới
지육 (항정 포함)



V 201

Leg Belgian cut
大腿肉比利时切割
大腿肉ベルギーカット
Chân lợn chặt kiểu Bỉ
벨기에식 뒷다리 부위



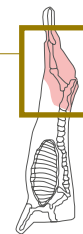
V 202

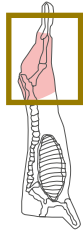
Leg Parma cut
大腿肉帕尔马切割
大腿肉パルマカット
Chân lợn chặt kiểu Parma
파르마식 뒷다리 부위



V 203

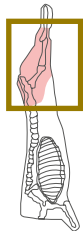
Leg Italian cut
大腿肉意大利切割
大腿肉イタリアカット
Chân lợn chặt kiểu Ý
이탈리아식 뒷다리 부위





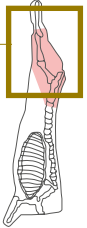
V 204

Leg Spanish cut
大腿肉 西班牙切割
大腿肉スペインカット
Chân lợn chặt kiểu Tây Ban Nha
스페인식 뒷다리 부위



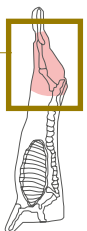
V 205

Leg German cut
大腿肉 德国切割
大腿肉ドイツカット
Chân lợn chặt kiểu Đức
독일식 뒷다리 부위



V 206

Leg German "Hamburger" roundcut
大腿肉 德国“汉堡”圆切割
大腿肉ドイツ「ハンバーガー」丸型カット
Chân lợn chặt vòng kiểu "Hamburger" Đức
뒷다리 부위 독일식 "햄버거용" 원형 절단



V 207

Leg 4D: fatless, boneless, rindless
4D大腿肉: 去脂肪、去骨、去皮
大腿肉4D: 脂肪、骨、皮なし
Chân lợn 4D: không mỡ, không xương, không da
다리 4D: 지방 제거, 뼈 제거, 껍질 제거





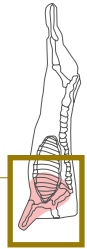
V 301

Shoulder Belgian cut
前腿肉比利时切割
肩肉ベルギーカット
Thịt vai chặt kiểu Bỉ
벨기에식 어깨 부위



V 302

Shoulder Italian cut
前腿肉意大利切割
肩肉イタリアカット
Thịt vai chặt kiểu Ý
이탈리아식 어깨 부위



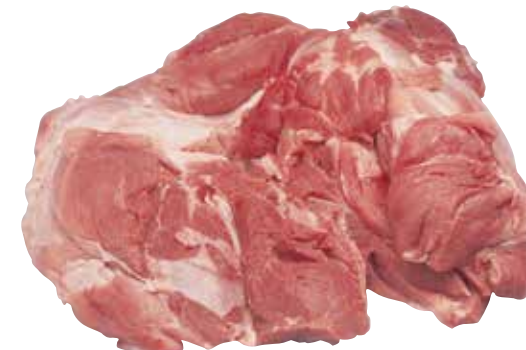
V 303

Shoulder Spanish cut
前腿肉西班牙切割
肩肉スペインカット
Thịt vai chặt kiểu Tây Ban Nha
스페인식 어깨 부위



V 304

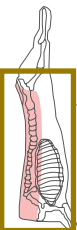
Shoulder 3D: fatless, boneless, rindless
3D前腿肉: 去脂肪、去骨、去皮
肩肉3D: 脂肪、骨、皮なし
Thịt vai 3D: không mỡ, không xương, không da
어깨 3D: 지방 제거, 뼈 제거, 껍질 제거





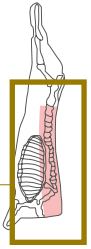
V 305

Shoulder 4D: fatless, boneless, rindless, shank off
 4D前腿肉: 去脂肪、去骨、去皮、去筋
 肩肉4D: 脂肪、骨、皮、脛なし
 Thịt vai 4D: không mỡ, không xương, không da, không tính cẳng chân
 어깨 4D: 지방 제거, 뼈 제거, 껍질 제거, 사태 제거



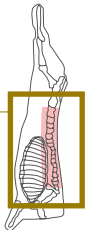
V 401

Loin Belgian cut
 腰背臀部肉比利时切割
 ロース肉ベルギーカット
 Thịt lưng chặt kiểu Bỉ
 벨기에식 등심



V 402

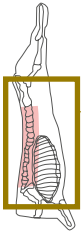
Loin without chump, with collar (neck-end)
 带颈根的腰背肉
 ロース肉、腰肉なし、背骨あり(首端部)
 Thịt lưng không cắt tảng, với phần cổ (cuối cổ)
 등심(볼기살 제거, 목살 포함)



V 403

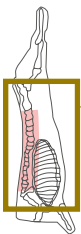
Loin without chump, without collar (neck-end)
 去颈根的腰背肉
 ロース肉、腰肉なし、背骨なし(首端部)
 Thịt lưng không cắt tảng, không có phần cổ (cuối cổ)
 등심(볼기살 제거, 목살 제거)





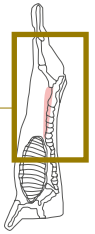
V 501

Loin boneless with chain
腰背肉去骨、帶骨縫肉
ロース肉骨なし、チェーンあり
Thịt lưng không xương cả mảng
등심(뼈 제거, 짚비추리 포함)



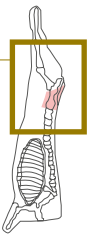
V 502

Loin boneless without chain
腰背肉去骨、去骨縫肉
ロース肉骨なし、チェーンなし
Thịt lưng không xương không thành mảng
등심(뼈 제거, 짚비추리 제거)



V 601

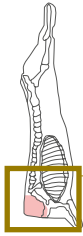
Tenderloin trimmed, short and long cut
小里脊肉长、短切割 (腰椎内側嫩肉)
ヒレ肉切り落とし (短・長カット)
Thịt thần lọc, cắt ngắn và dài
안심(정육, 쇼트컷 및 롱컷)



V 701

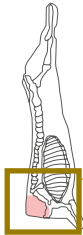
Chump boneless
无骨臀肉
腰肉骨なし
Tàng thịt không xương
불기살(뼈 제거)





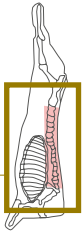
V 801

Neck (collar) bone-in
 带骨猪颈肉
 ネック、骨あり
 Phần cổ (Thịt cổ) có xương
 목살 뼈 포함



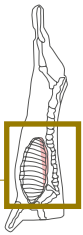
V 802

Neck (collar) boneless
 去骨猪颈肉
 ネック、骨なし
 Phần cổ (Thịt cổ) không xương
 목살 뼈 제거



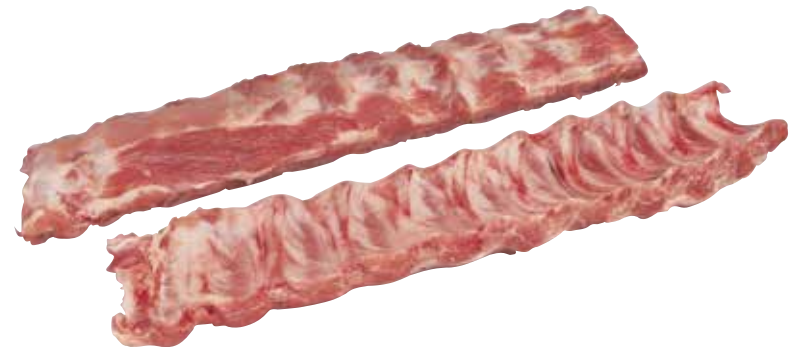
V 803

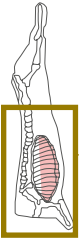
Loin, without chump/collar, single ribbed, 6 mm backfat
 去颈腰背肉带松脱肋排和6毫米厚背部脂肪
 ロース、腰肉/ネックなし、シングルリブ、背脂肪6mm
 Thịt lưng, không thành tảng/thịt cổ, gân đơn, mỡ lưng 6 mm
 등심 볼기살 목살제거 싱글립 등지방 6mm



V 901

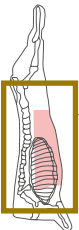
Loin ribs
 背肋排
 ロースリブ
 Sườn thăn
 등갈비 또는 로인립





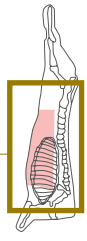
V 902

Belly ribs
腹肋排
ベリーリーブ
Xương sườn bụng
뱃살 갈빗살



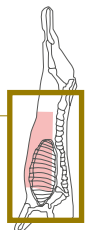
V 1001

Belly Belgian cut, bone-in
帶骨五花肉比利时切割
ベリーベルギーカット、骨付き
Phần bụng cắt kiểu Bỉ, có xương
삼겹살 벨기에식(뼈 포함)



V 1002

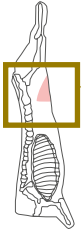
Belly boneless, single ribbed
去骨、帶松脫肋排的五花肉
ベリー骨なし、シングルリーブ
Phần bụng không xương, gân đơn
삼겹살 뼈제거 싱글립



V 1003

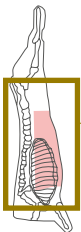
Belly boneless, sheet ribbed, rindless
去骨皮、去肋排的五花肉
ベリー骨なし、シートリーブ付き、皮なし
Phần bụng không xương, có gân màng, không da
삼겹살 뼈제거 스위트립





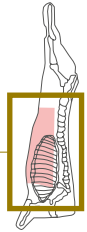
V 1004

Top of belly
后肋肉
ベリー上部
Đầu bụng
뱃살 아래쪽



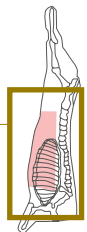
V 1005

Detail belly n° 4
4级五花肉(猪腹肉) 详图
4級ベリー
Phần bụng riêng Số. 4
삼겹살(세부) No. 4



V 1006

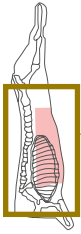
Detail belly n° 3
3级五花肉(猪腹肉) 详图
3級ベリー
Phần bụng riêng số 3
삼겹살(세부) No. 3



V 1007

Detail belly n° 2
2级五花肉(猪腹肉) 详图
2級ベリー
Phần bụng riêng số 2
삼겹살(세부) No. 2





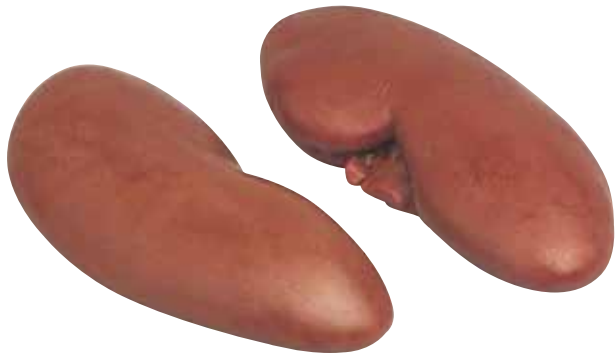
V 1008

Detail belly n° 1
1级五花肉(猪腹肉) 详图
1級ペリー
Phần bụng riêng số 1
삼겹살(세부) No. 1



V 1101

Kidney
猪肾
マメ (腎臓)
Thận
콩팥



V 1102

Liver
猪肝
レバー (肝臓)
Gan
간



V 1103

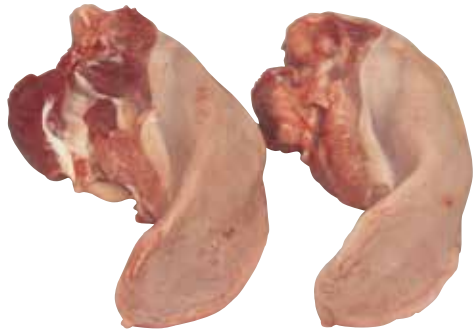
Heart
猪心
ハツ (心臓)
Tim
염통



V 1104

Tongue (short cut)

猪舌 (短刀)
タン (舌)
Lưỡi (cắt ngắn)
혀(쇼트 컷)



V 1105

Brain

猪脑
脳ミソ
Óc
뇌



V 1106

Skirts

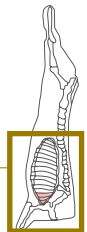
胸腹隔膜筋肉
横隔膜
Ba chỉ miếng
갈매기살



V 1107

Riblets

猪肋尖
リブレット
Phần thịt cuối xương sườn
쪽갈비



V 1108

Tail
猪尾巴
尾っぽ
Đuôi
꼬리



V 1109

Front feet (trotters)
猪前蹄
前脚
Móng trước (chân giò)
앞다리(족)



V 1201

Backfat rindless
去皮背部脂肪
背脂肪、皮なし
Mỡ lưng không da
등 지방(껍질 제거)



V 1202

Jowl
下颌肉
顎肉
Má
볼살



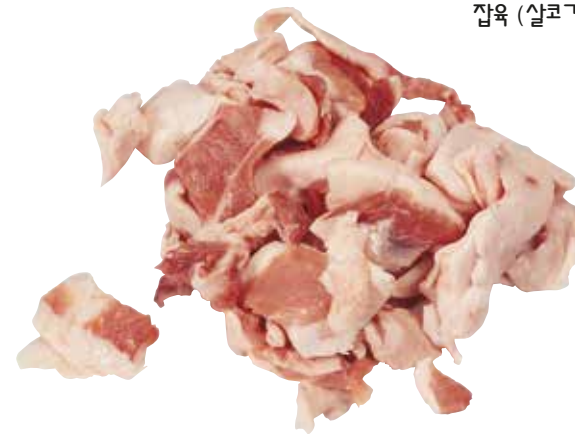
V 1203

Belly strips without rind
去皮五花肉条
ベリーストリップ、皮なし
Màng bụng không có da
벨리스트립(껍질제거)



V 1205

Trimmings 40 % lean - meat
含40%精肉の碎肉
切り落とし40%赤身
Thịt nạc 40% cắt miếng
잡육 (살코기 40%)



V 1204

Trimmings 20 % lean - meat
含20%精肉の碎肉
切り落とし20%赤身
Thịt nạc 20% cắt miếng
잡육 (살코기 20%)



V 1206

Trimmings 70 % lean - meat
含70%精肉の碎肉
切り落とし70%赤身
Thịt nạc 70% cắt miếng
잡육 (살코기 70%)



V 1207

Trimmings 75 % lean - meat
含75%精肉的碎肉
切り落とし75%赤身
Thịt nạc 75% cắt miếng
잡육 (살코기 75%)



V 1209

Shirt meat
边角肉
四角肉
Thịt thân
작두리살



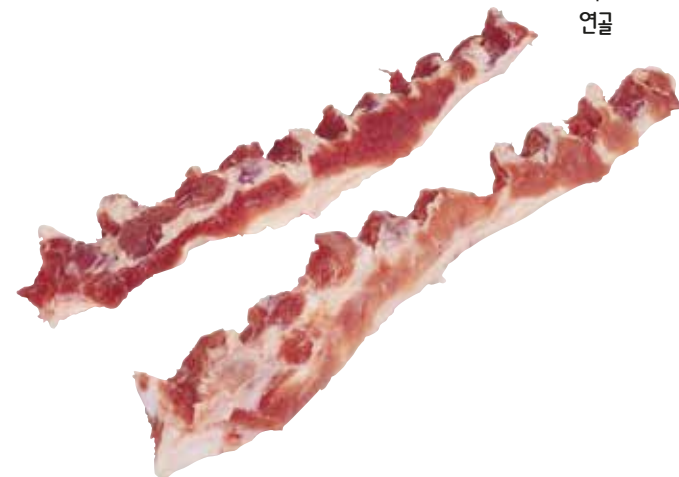
V 1208

Trimmings 80 % lean - meat
含80%精肉的碎肉
切り落とし80%赤身
Thịt nạc 80% cắt miếng
잡육 (살코기 80%)



V 1210

Softbone
软骨
軟骨
Sụn
연골



V 1211

MDM
MDM
MDM
MDM (Thịt rút xương bằng máy)
MDM



V 1214

Intestins, big
大腸
大腸
Ruột, già
대창



V 1215

Intestins, small
小腸
小腸
Ruột, non
소창



V 1216

Rectum
直腸
直腸
Trực tràng
막창(직장)



V 1217a

Stomach (whole piece)
猪肚 (整块)
胃 (全体)
Đạ dầy (cả bộ)
위(전체)



V 1217b

Stomach (butterfly)
猪肚 (butterfly)
胃 (切り開き)
Đạ dầy (non)
위(버터플라이 컷)



V 1218

Leaf Fat
猪板油
葉状脂肪
Mỡ lá
엽상 지방



V 1219

Uterus
猪子宫
子宫
Đạ con
아기집



V 1222

Head
猪头
顔
Đầu
머리



V 1223

Ears (flap only)
猪耳
耳 (耳たぶのみ)
Tai (phần vành tai)
귀



V 1224

Snout
猪嘴
鼻
Mồm
코



V 1225

Hind feet
猪脚
後ろ肢
Chân sau
뒷발



V 1226

Shank
猪肘
脛
Cẳng chân
사태



V 1227

Skin from back (back-rind)
猪脊皮
背中の皮
Da lưng (phần da lưng)
등가죽(등 껍질)



V 1228

Skin from belly (belly-rind)

猪腹皮

腹の皮

Da bụng (phần da bụng)

뱃가죽(뱃살 겹질)



V 1230

Internal fat

内脂肪

内臓脂肪

Phần mỡ bên trong

내장 지방



V 1229

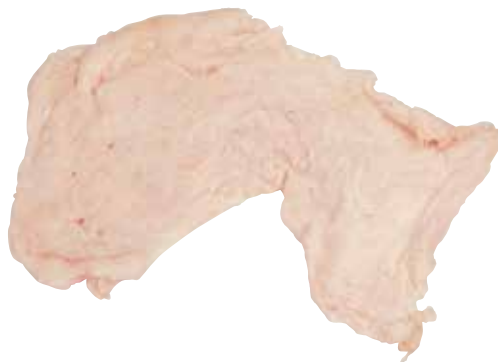
Fat from belly, without rind, without lean meat

腹部去皮纯脂肪

腹の脂肪、皮なし、赤身なし

Mỡ bụng, không có da, không dính thịt

뱃살 비계(겹질 제거, 살코기 제거)



V 1231

Fat from intestines

大腸脂肪

腸脂肪

Mỡ ruột

창자 지방





VLAM - Belgian Meat Office

Koning Albert II-laan 35 box 50 • B-1030 Brussels • Belgium

Tel: +32 2 552 81 20

E-mail: meatinfo@vlam.be

Website: www.europeanpork.eu



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE CONTENT OF THIS PROMOTION CAMPAIGN REPRESENTS THE VIEWS
OF THE AUTHOR ONLY AND IS HIS/HER SOLE RESPONSIBILITY.
THE EUROPEAN COMMISSION DOES NOT ACCEPT ANY RESPONSIBILITY
FOR ANY USE THAT MAY BE MADE OF THE INFORMATION IT CONTAINS.

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**

