



Catálogo chileno de la carne de vacuno
Handbook of chilean beef meat

チリ牛肉カタログ



CHILE



**Ambiente protegido...
Productos confiables,
Calidad asegurada.**

**Protected environment...
Safer Products,
Reliable quality**

守られた環境
信頼できる製品
保証された品質

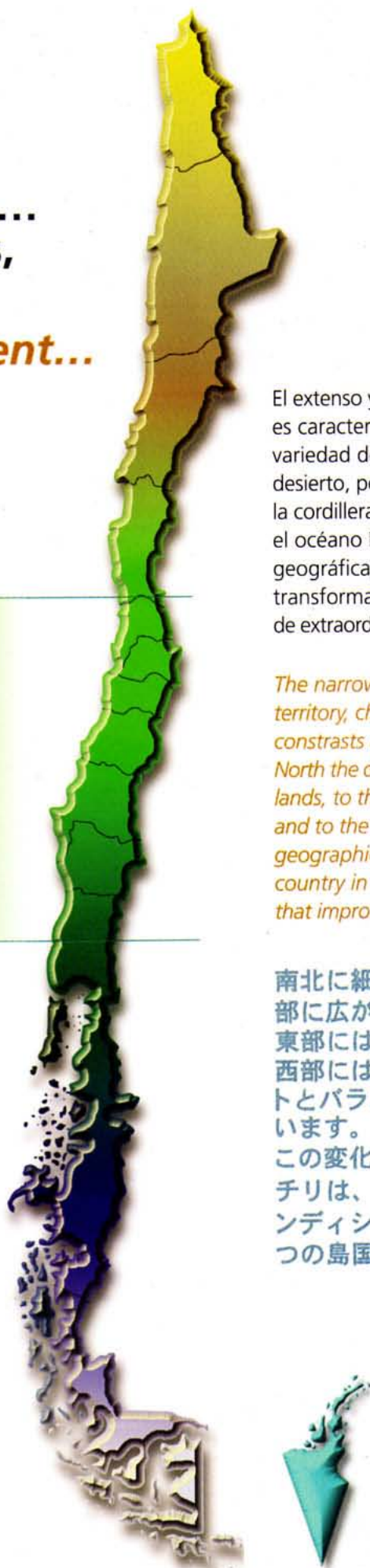
ZONA GANADERA
CATTLE AREA
牧畜地区

El extenso y angosto territorio de Chile, es característico por sus contrastes y variedad de climas. Por el norte el desierto, por el sur los hielos, al oriente la cordillera de los Andes, y al poniente el océano Pacífico. Esta diversidad geográfica, permite a Chile transformarse en una verdadera isla, de extraordinaria condición zoonosanitaria.

The narrow and extended Chilean territory, characterizes itself by its many contrasts and climatic varieties. At the North the desert, at the South the glacial lands, to the East the Andes Mountains and to the West the Pacific Ocean. This geographical diversity transforms the country in a virtual island, a peculiarity that improves its zoonosanitary condition.

南北に細長いチリの風土は、北部に広がる砂漠、南部には氷河、東部にはアンデス山脈、さらに西部には太平洋と、コントラストとバラエティに非常に富んでいます。

この変化に富む地理条件により、チリは、並はずれた動物防疫コンディションを有するまさに一つの島国と化しています。



Chile presenta una condición sanitaria óptima, ya que tiene ausencia de todas las enfermedades contempladas en la lista A de la Oficina Internacional de Epizootias (OIE). Entre estas enfermedades destacan, la fiebre aftosa y la peste porcina. Además se encuentra reconocido como país libre de la vaca loca o encefalopatía espongiforme bovina (EEB).

La óptima condición sanitaria de Chile, agrega un valor adicional a su producto. Atendiendo a esta situación hemos desarrollado una estrategia de exportación dirigida a países que tengan nuestra misma condición sanitaria.



Chile presents a remarkable sanitary condition, since there is no trace here of any of the diseases included in the List A of the Epizootic International Office (EIO). Among these diseases stand the Foot and Mouth disease and the pork pest.

In addition, Chile is certified as a country free of the "mad cow disease", or Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE). The outstanding sanitary standards of Chile, represent an added value for its products. Accordingly, we have developed an exports-oriented strategy, aimed to those countries of similar sanitary conditions.



チリには、国際獣疫局（EIO）のリスト A に指定されている全ての疾病がなく、最高の防疫コンディションを呈しています。

リスト A 疾病の筆頭には口蹄疫、豚ペストが規定されています。さらに、チリは狂牛病、または牛海綿状脳症（BSE）の清浄国としても知られています。

チリのこのような最高防疫環境は、当国牛肉の商品価値をより高めています。私どもは、この状況に注目し、我が国と同様の防疫環境を有する各諸国へ牛肉輸出を行う戦略を展開しています。





CHILE	E. UNIDOS	JAPON	ARGENTINA	BRASIL	ESPAÑA	INGLATERRA	ALEMANIA	FRANCIA	ITALIA
MEDIA CANAL	BEEF SIDE	中間部	MEDIA CANAL	MEIA CARÇA	MEDIA CANAL	BEEF SIDE	HAELLTE BULLENHALFTE	DEMI - CARCASSE	MEZZENA
CUARTO DELANTERO	FOREQUARTER	前半身	CUARTO DELANTERO		CUARTO DELANTERO		VORDERVIERTEL	QUARTIER AVANT	
CUARTO TRASERO	HINDQUARTER	後半身	CUARTO TRASERO		CUARTO TRASERO		HINTERVIERTEL	QUARTIER ARRIERE	
PISTOLA LARGA			PISTOLA LARGA						
PISTOLA CORTA			PISTOLA CORTA						
POSTA ROSADA	ROUND	ナックル トップサイド	RUEDA			TOP BIT AND RUMP WITHOUT FLANK	KEULE	CUISSE	COSCIA
POSTA NEGRA									
GANSO, ABASTERO									
Y POLLO GANSO									
FILETE	TENDERLOIN	テンダーロイン	LOMO	FILETE MIGNON	SOLOMILLO	TENDERLOIN	FILET	FILET	FILETTO
LOMO LISO	STRIPLOIN	ストリップロイン	BIFE ANGOSTO	CONTRA FILE	LOMO	STRIPLOIN	ROAST BEEF	FAUX FILET	ROAST BEEF SENZA
ASIENTO DE PICANA	RUMP	ランブ	CORAZON DE CUADRIL	ALCATRA		RUMP	STEAKHUFTE	RUMSTEAK	SCAMONE
POSTA NEGRA	TOP SIDE	トップサイド	NALGA DE ADENTRO	COXAO DE DENTRO	TAPA	TOP SIDE	OBERSCHALE	TENDE DE TRANCHE	CONTROGIRELLO
PUNTA DE PICANA	RUMP SKIRT	ランブ スカート	COLITA DE CUADRIL	MAMINHA	BABILLA	CAP OF RUMP	HUFTDECKEL	AIGUILLETTE BARONE	CORPECHIO DELLO
						POINT OF RUMP			SCAMONE
POSTA ROSADA	KNUCKLE	ナックル	BOLA DE LOMO	PATINHO		THICK FLANK	KUGEL	FAUXSE TRANCHE	NOCE
POLLO GANSO	EYE OF ROUND	アイオブラウンド	PECETO	LAGARTO	REDONDEL	EYE OF ROUND	SEEMEROLLE	TRANCHE OU	MAGATELLO
								PIECE RONDE	
PUNTA DE GANSO	SILVERSIDE'S END	シルバーサイドエンド	TAPA DE CUADRIL	PICANHA				AIGUILLETTE DE ROSEBEEF DE GROUP	
GANSO	SILVERSIDE	シルバーサイド	CARNAZA CUADRADA			SILVERSIDE	UNTERSCHALLE		
ABASTERO (LAGARTO)	LEG OF SHANK	シャンク	TORTUGUITA	MUSCULO TRASEIRO	MORCILLO	SILVERSIDE HEEL	KNIEKEHLFLEISCH	EPAIS DU JARRET	GIRELLO
PALANCA	FLANK STEAK	フランクステーキ	BIFE DE VACIO	BIFE DE VAZIO				BAVETTE DE FLANCHET	PARTE TRA MUSCOLI
TAPABARRIGA	THIN FLANK	シンフランク	VACIO	VAZIO	FALDA			BAVETTE D'ALOYAU	
LOMO VETADO	CUBE ROLL	キューブロール、リブアイロール	BIFE ANCHO	PUNTA DE	LOMO ALTO S/TAPA			ONGLET	
	RIB EYE			CONTRA FILE				ENTRECOTE	
POSTA PALETA	SHOLDER CLOD	ショルダークロッド	CARNAZA PALETA	CENTRO DA PALETA				COEUR DE MACREUSE	
SOBRECOSTILLA	RIBS ROAST	リブリースト	ASADO					TRIVERS	
ASADO DEL CARNICERO	BUTCHER'S ROAST	バッチャーロースト	BIFE DE PALETA						
TAPAPECHO	BRISKET	シャンク	PALETA			BRISKET	RINDERBRUST	POITRINE	PETTO DE MANZO
								GROS BOUT	
CHOCILLO	CHUCK TENDER (ROLL)	チャックテンダー	CHINGOLO	PEIXINHO		CHUCK TENDERLOIN	SCHULTERFILET	JUMEAU DE BIFTECK	GERELLO DI SPALLA
PUNTA PALETA	BLADE CLOD	ブレードクロッド	MARUCHA	PALETA		BLADE BONELESS		RAQUETTE	COPERTINA DI SPALLA
CHARCHA	CHEEK MEAT	チークミート	CARNE DE QUIJADA	CARNE DE QUEIXADA					
HUACHALOMO	NECK STEAK	ネックステーキ	COGOTE	CAPA DE CONTRAFILE				COLLIER / DESSOS	
PLATEADA	CUP OF CUBE ROLL	カップオブキューブロール	TAPA DE BIFE					DE COTES	
OSOBUCO	SHANK	シャンク	GARRON	MUSCULO DE		HINDQUARTER SHANK	SCHENKEL	JARRET POT / AU	GERETTO POSTERIORE
DE PIERNA				SEGUNDA					
OSOBUCO	SHIN	シン	BRAZUELO	MUSCULO		FORE SHIN	HINTERER	JAMBE	GERETTO ANTERIORE
DE MANO				DIANTEIRO					
ASADO DE TIRA	SHORT RIBS	ショトリブ	ASADO		COSTILLAR				
COLUDA - ESTOMAGUILLO	RIBS STEAK	リブステーキ	FALDA						
MALAYA	SUBCUTANEOUS MUSCLE	皮下筋	MATAMBRE						
POLLO BARRIGA	THICK SKIRT	シックスカート s	CENTRO DE ENTRAÑA	ENTRANHA GROSSA				ONGLET	
ENTRAÑA	THIN SKIRT	シンスカート	ENTRAÑA FINA	ENTRANHA FINA	DELGADO ENTERO			HAMPE	
SESOS	BRAINS	ブレイン	SESOS		SESOS	BRAIN	HIRN	CERVELLO	CERVELLO
CORAZON	HEART	ハツ	CORAZON	CORACAO	CORAZON	HEART	HERZ	COEUR	CUORE
LENGUA	TONGUE	タン	LENGUA	LINGUA	LENGUA	TONGUE	ZUNGE	LANGUE	LINGUA
RIÑON	KIDNEY	腎臓	RIÑON	RIM	RIÑON	KIDNEY	NIERE	ROIGNON	ROGNONE
MOLLEJAS	SWEET - BREAD	スウィートブレッド	MOLLEJAS						
HIGADO	LIVER	レバー	HIGADO	FIGADO	HIGADO	LIVER	LEBER	FOIE	FEGATO
COLA	TAIL END	テール	RABO	RABADA	RABO	TAIL	SCHWANZ	QUEUE	CODA
CALLOS	TRIBE	トリップ	MONDONGO	ESTOMAGO	ESTOMAGO	TRIBE	PANSEN	PANSE	TRIPPA
LIBRILLO	BIBLE	第3胃	LIBRILLO						



Glosario internacional de cortes de vacuno

Beef meat cuts
international glossary

牛肉カットチャート



Contenido Contents

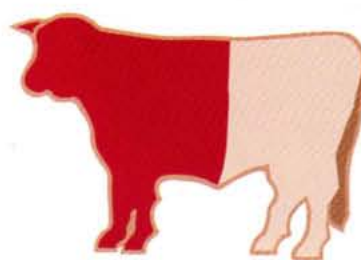
CUARTO DELANTERO FOREQUARTER		CUARTO TRASERO HINDQUARTER		SUBPRODUCTOS OFFALS	
Lomo Vetado <i>Cube Roll</i>	10	Filete <i>Tenderloin</i>	14	Guatitas <i>Tripe</i>	20
Asado Carnicero <i>Butcher's Roast</i>	10	Lomo Liso <i>Striploin</i>	14	Pilar del Rúmen o Pretina <i>Rumen Pillar</i>	20
Sobrecostilla <i>Ribs Roast</i>	10	Chuleta de Lomo Liso <i>Rib Steak, bone in</i>	14	Retículo o Coralillo <i>Reticule</i>	20
Chocillo <i>Chuck Tender</i>	10	Punta Ganso <i>Cup of Rump</i>	15	Librillo <i>Bible</i>	20
Huachalomo <i>Neck Steak</i>	10	Ganso <i>Silverside</i>	15	Lonco <i>Rennet</i>	20
Plateada <i>Cup of Cube Roll</i>	11	Pollo Ganso <i>Eye of Round</i>	15	Corazón sin Pericardio <i>Heart without Pericardium</i>	20
Posta Paleta <i>Shoulder Clod</i>	11	Posta Negra <i>Topside</i>	15	Higado (Pana) <i>Liver</i>	21
Asado Tira <i>Short Ribs</i>	11	Asiento <i>Rump</i>	16	Lengua <i>Tongue</i>	21
Tapapecho <i>Brisket, Boneless</i>	11	Punta Picana <i>Rump Skirt or Triangle</i>	16	Carne Blanda <i>Head Meat</i>	21
Punta Paleta <i>Blade Clod</i>	11	Palanca <i>Flank Steak</i>	16	Ligamento de Nuca <i>Back Strap</i>	21
Malaya <i>Subcutaneous Muscle</i>	12	Tapabarriga <i>Skirt</i>	16	Charcha <i>Cheek Meat with Papillae</i>	21
Aletilla <i>Bone with Meat</i>	12	Abastero <i>Silverside Heel</i>	17	Mollejas <i>Sweetbread</i>	21
Cazuela <i>Bone with Meat</i>	12	Posta Rosada <i>Knuckle</i>	17	Ubre <i>Udder</i>	22
Trozos de carne <i>Trimming</i>	12	Pollo Barriga <i>Beef Thick Skirt</i>	17	Recto <i>Rectum</i>	22
Entraña <i>Outside Skirt</i>	12	Osobuco, Pierna y Mano <i>Hind and Fore Shank</i>	18	Riñones <i>Kidneys</i>	22
		Cola <i>Tail</i>	18	Tronco o Pene <i>Pizzle</i>	22
		Coluda <i>Rib Steak</i>	18	Tendones <i>Tendons</i>	22
				Patas y Manos <i>Fore and Hind Legs</i>	22



Cuarto delantero

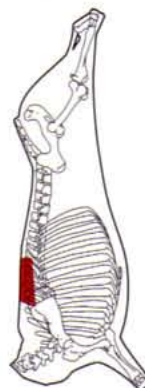
Forequarter

前半身





Lomo Vetado
Cube Roll
キューブロール



Asado Carnicero
Butcher's Roast
バッチャーロースト



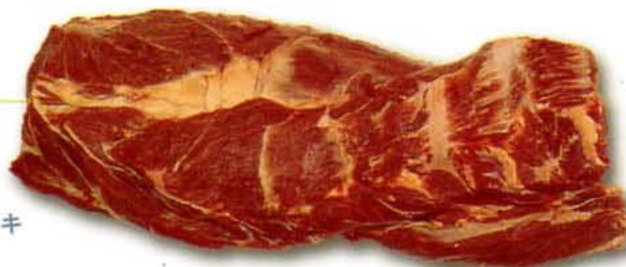
Sobrecostilla
Ribs Roast
リブロースト



Chocllillo
Chuck Tender
チャックロール

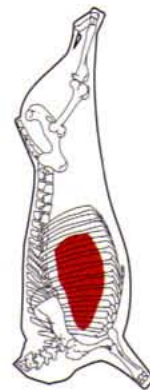


Huachalomo
Neck Steak
チャックアンドネック ステーキ





Plateada
Cup of Cube Roll
キャップオブキューブロール



Posta Paleta
Shoulder Clod
ショルダークロッド



Asado Tira
Short Ribs
ショート リブ

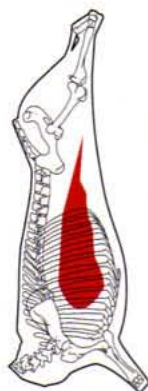


Tapapecho
Brisket, Boneless
ボンレス ブリスケット ビーフ



Punta Paleta
Blade Clod
ブロード クロッド





Malaya
Subcutaneous Muscle
皮下筋肉



Aletilla
Bone with Meat
リブフィンガーミート



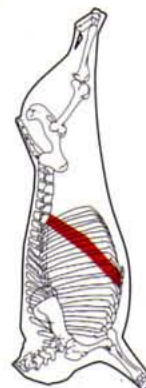
Cazuela
Bone with meat
チャックロール



Trozos de carne
Trimming
ネックステーキ

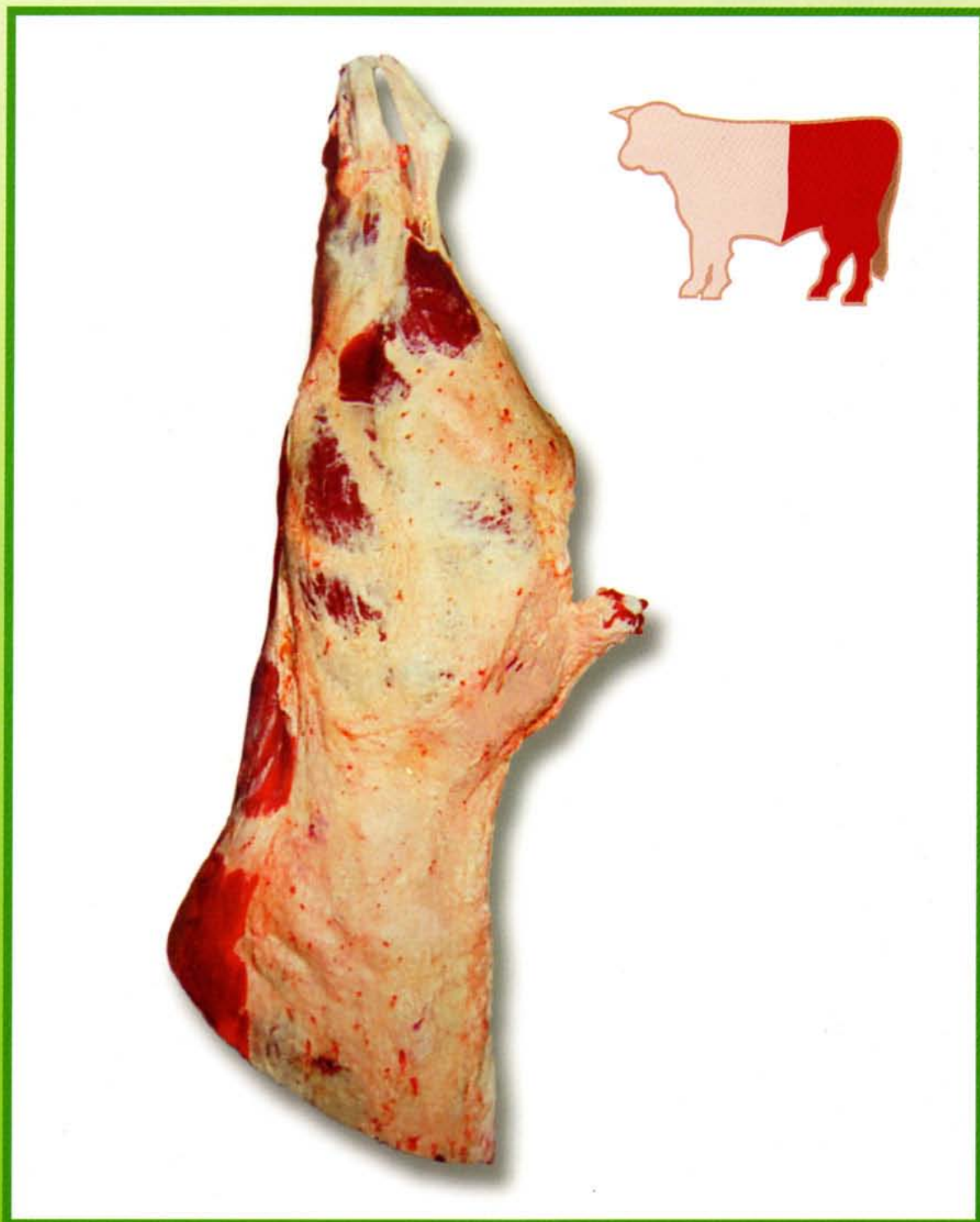


Entraña
Outside Skirt
シン スカート



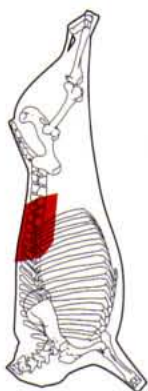
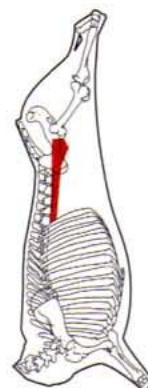
Cuarto trasero Hindquarter

後半身

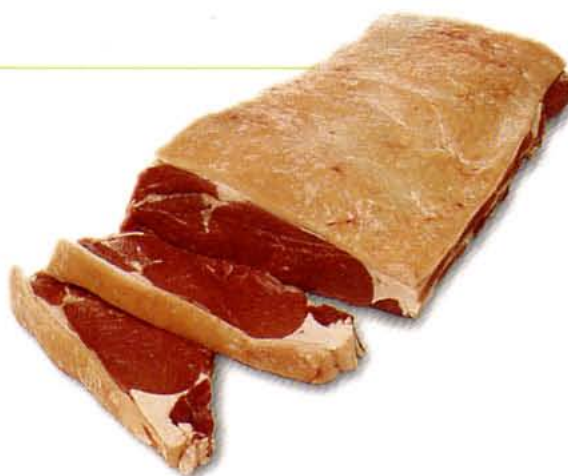




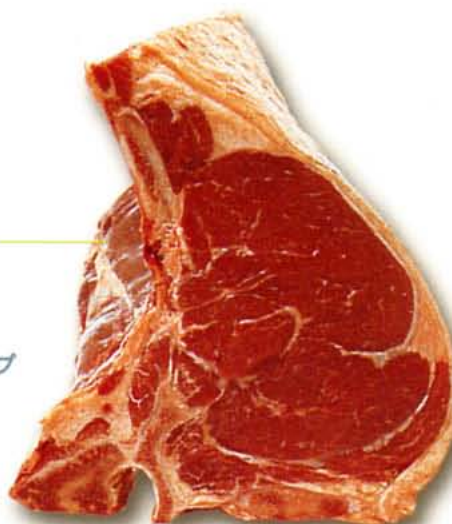
Filete
Terderloin
テンドーロイン



Lomo liso
Striploin
ストリップロイン

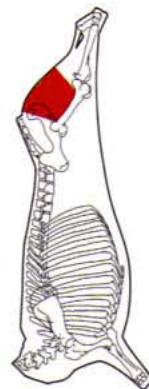


Chuleta Lomo liso
Rib Steak, Bone in
ストリップロイン チョップ





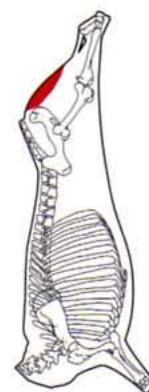
Punta de Ganso
Cup of Rump
キャップオブランプ



Ganso
Silverside
シルバーサイド

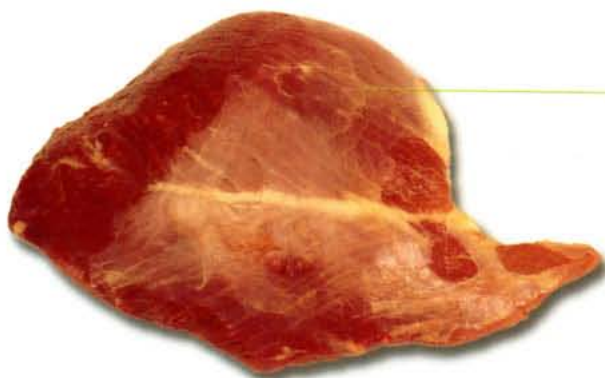


Pollo Ganso
Eye of Round
アイオブラウンド

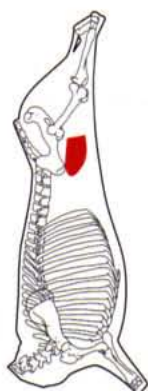
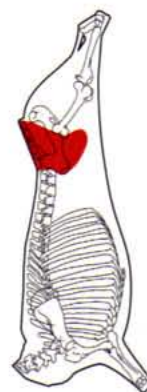


Posta Negra
Topside
トップサイド





Asiento
Rump
ランプ



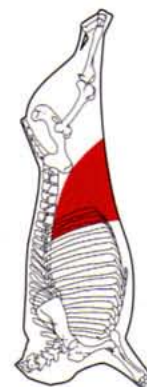
Punta Picana
Rump Skirt or Triangle
ランプ スカート トリアングル



Palanca
Flank Steak
スカー ト ステーキ

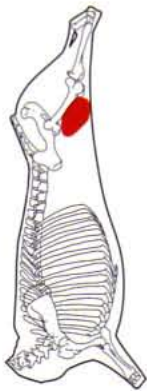
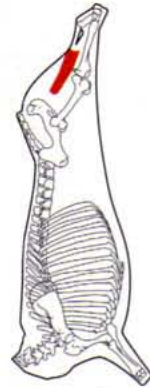


Tapabarriga
Skirt
スカー ト





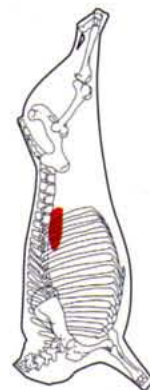
Abastero
Silverside Heel
シルバーサイド ヒール

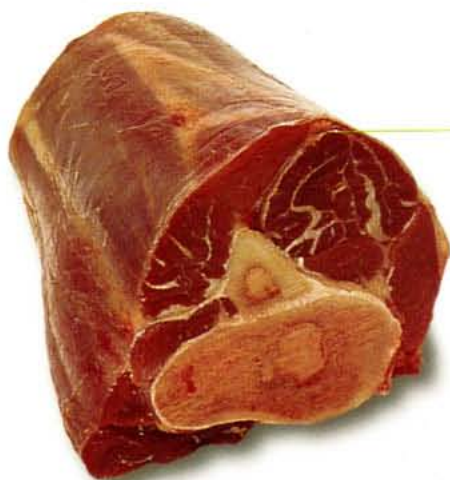


Posta Rosada
Knuckle
シック フランク、ナックル



Pollo Barriga
Beef Thick Skirt
シック スカート



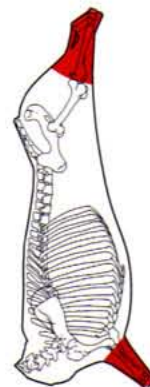


Osobuco Pierna
Hind Shank

ハインド シャンク

Osobuco Mano
Fore Shank

フォア シャンク



Cola
Tail
テール



18

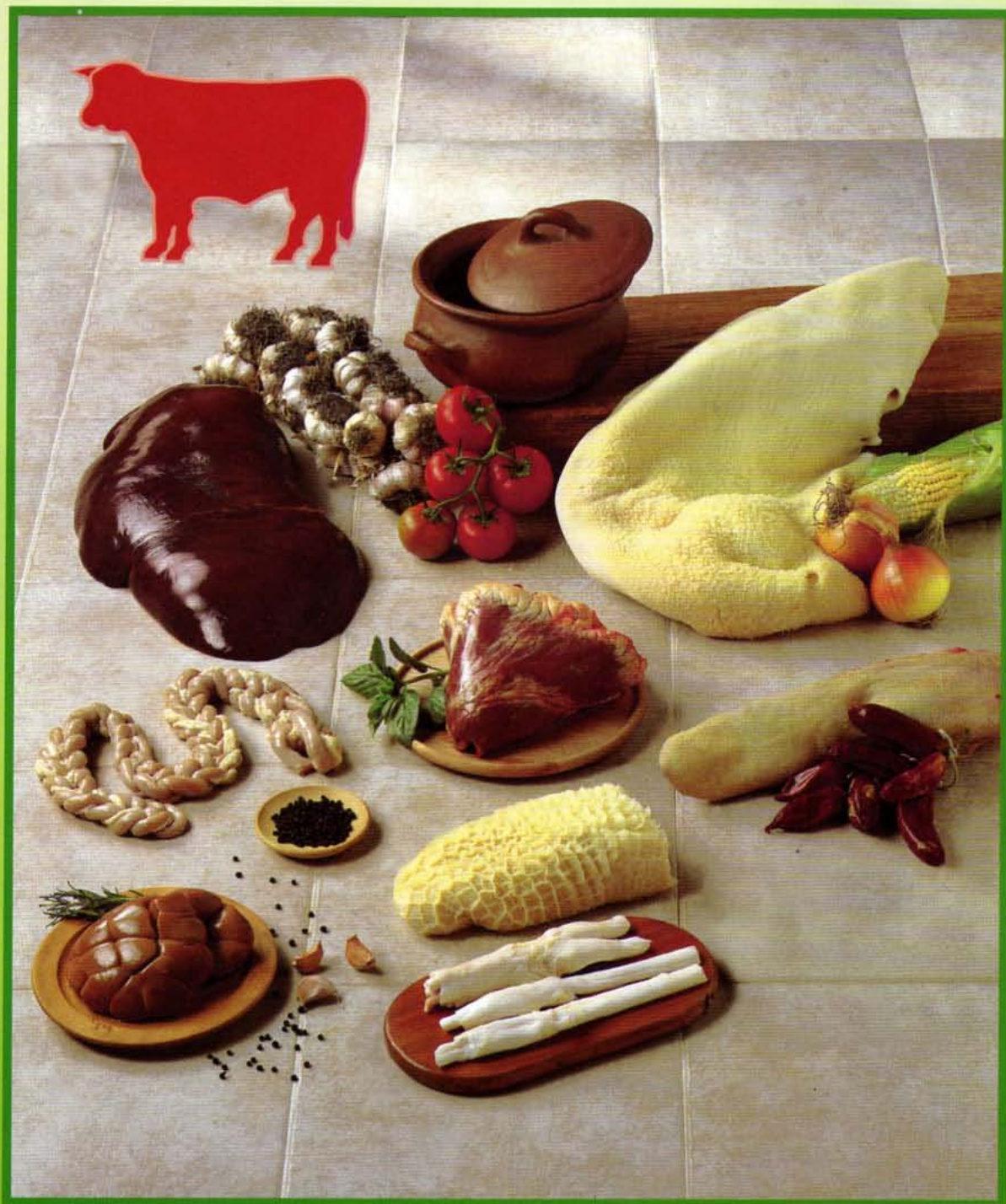


Coluda
Rib Steak
ロング レイルド



Subproductos Beef Offals

副産物





Guatitas
Tripe
内臓



Pilar del Rúmen o Pretina
Rumen Pillar
ウエスト部分



Retículo o Coralillo
Reticle
ハチノス



Librillo
Bible
ミノ



Lonco
Maws
腸



Corazón sin pericardio
Heart without Pericardium
心臓

Hígado (Pana)
Liver
肝



Lengua
Tongue
タン



Carne blanda
Head Meat
ヘッドミート



Ligamento de la nuca
Back Strap
ノドスジ



Charchas
Cheek Meat with Papillae
チークミート



Mollejas
Sweetbread
しびれ





Ubre
Udder
乳房



Recto
Rectum
テッポウ



Riñones
Kidneys
腎臓



Tronco o Pene
Pizzle
胴

22

Tendones
Tendons
腱



Patas y Manos
Fore and Hind legs
脚部



Ambiente protegido... Productos confiables, Calidad asegurada.

Protected environment... Safer Products, Reliable quality

守られた環境 信頼できる製品 保証された品質