MEF NEWSLINE
Website : www.usmef.co.kr
UPDATE 2026. 9. 16
VOL. 471



미, 소고기 시장동향

미국 Choice/Select 등급 차이점

미국 Choice 등급 (초이스)

미국 Choice 등급은 육질 및 맛이 좋은 편으로 마블링이 적당히 분포되어 있으며 한우 1++ 2++ 등급과 유사한 수준입니다. 미국 Choice 등급은 USDA 마블링 기준 Slight Abundant 이상 Small 이하 Modest 이하 Prime 등급 미만 Low Choice 등급 전체를 의미합니다. 미국 Choice 등급 중 Low Choice 등급은 Select 등급과 유사한 수준입니다.

미국 Choice 등급 중 프라임 등급 차이점

미국 Prime 등급은 미국 Choice 등급 중에서 최상위 등급으로 마블링이 가장 많이 분포되어 있으며 한우 1++ 등급과 유사한 수준입니다. 미국 Prime 등급은 USDA 마블링 기준 Small 이상 Moderate 이하 등급을 의미합니다. 미국 Prime 등급은 미국 Choice 등급 중 Low Choice 등급을 제외한 나머지 등급 전체를 의미합니다.

미국 Choice/Select 등급 스프레드

Choice 등급과 Select 등급 간의 가격 차이를 의미하며 일반적으로 안정적인 것으로 알려져 있습니다. 2025년 Choice/Select 스프레드는 $0.50/lb 수준으로 2024년 $0.40/lb 수준보다 $0.10/lb 높은 수준을 기록하였습니다. 2026년 Choice/Select 스프레드는 $0.70/lb 수준으로 2025년 $0.50/lb 수준보다 $0.20/lb 높은 수준을 기록하였습니다. 2026년 Choice/Select 스프레드는 $0.70/lb 수준으로 2025년 $0.50/lb 수준보다 $0.20/lb 높은 수준을 기록하였습니다.

미국 Choice 등급 구매할 부위별 가치

미국 Choice 등급 구매할 경우 Ribeye(립아이), Strip Loin(채끝), Tenderloin(안심), Chuck, Brisket, short plate 부위의 경우 합리 브랜드에 주로 판매 되며, Sirloin, Round 부위의 경우 Flank 등 가공용으로 판매 됩니다.

미국 Choice 등급 vs 한우 1++ 등급 차이점

Choice 등급은 Intramuscular fat(근내지방) 기준으로 USDA 마블링 기준 Slight Abundant 이상 Small 이하 Modest 이하 Prime 등급 미만 Low Choice 등급 전체를 의미합니다. 한우 1++ 등급은 Intramuscular fat(근내지방) 기준으로 육량등급 A등급 육질등급 1++ 등급을 의미합니다. 한우 1++ 등급은 Intramuscular fat(근내지방) 기준으로 육량등급 A등급 육질등급 1++ 등급을 의미합니다.

미국 Tenderness 도축기준

NSCL 외과적 지방은 최소 1개 및 최대 3개의 외과적 지방을 의미하며, 2개 은 2개의 외과적 지방을 의미합니다. 미국 Tenderness 도축기준은 NSCL 외과적 지방 (subcutaneous fat) 기준으로 최소 1개 및 최대 3개의 외과적 지방을 의미합니다. 미국 Tenderness 도축기준은 NSCL 외과적 지방 (subcutaneous fat) 기준으로 최소 1개 및 최대 3개의 외과적 지방을 의미합니다.

미국 Choice 등급 대표부위 부위별 가치

미국 Choice 등급 대표부위는 Ribeye(립아이), Strip Loin(채끝), Tenderloin(안심), Chuck, Brisket, short plate 부위의 경우 합리 브랜드에 주로 판매 되며, Sirloin, Round 부위의 경우 Flank 등 가공용으로 판매 됩니다.

미국 Choice 등급 vs 한우 1++ 등급 차이점

Choice 등급은 Intramuscular fat(근내지방) 기준으로 USDA 마블링 기준 Slight Abundant 이상 Small 이하 Modest 이하 Prime 등급 미만 Low Choice 등급 전체를 의미합니다. 한우 1++ 등급은 Intramuscular fat(근내지방) 기준으로 육량등급 A등급 육질등급 1++ 등급을 의미합니다. 한우 1++ 등급은 Intramuscular fat(근내지방) 기준으로 육량등급 A등급 육질등급 1++ 등급을 의미합니다.

미국 Tenderness 도축기준

NSCL 외과적 지방은 최소 1개 및 최대 3개의 외과적 지방을 의미하며, 2개 은 2개의 외과적 지방을 의미합니다. 미국 Tenderness 도축기준은 NSCL 외과적 지방 (subcutaneous fat) 기준으로 최소 1개 및 최대 3개의 외과적 지방을 의미합니다. 미국 Tenderness 도축기준은 NSCL 외과적 지방 (subcutaneous fat) 기준으로 최소 1개 및 최대 3개의 외과적 지방을 의미합니다.

미국 등급별 가격 및 수급 차이

미국 Choice 등급 구매할 경우 Ribeye(립아이), Strip Loin(채끝), Tenderloin(안심), Chuck, Brisket, short plate 부위의 경우 합리 브랜드에 주로 판매 되며, Sirloin, Round 부위의 경우 Flank 등 가공용으로 판매 됩니다.

미국 등급별 가격 및 수급 차이

미국 Choice 등급 구매할 경우