

*Tesoro de Japón*

# Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad  
**0873758565**

Este Wagyu ha sido seleccionado para proporcionar solo un marmoleo detallado, un sabor concentrado de la carne roja y un bajo nivel de B.M.S.

Esto hecho por Tesoro de Japón y profesionales en Japón traído de una granja específica que fue elegida minuciosamente.

Disfruta la diferencia de nuestra Selected premium Wagyu .

和の至宝

[www.wagyutesorodejapon.com](http://www.wagyutesorodejapon.com)

## POLÍTICA DE NUESTRO WAGYU

Nuestro Wagyu es seleccionado para elegir sólo aquel que tiene un sabor intenso de carne roja con una grasa ligera y un marmoleo detallado.

Traemos cada wagyu fresco sin ningún proceso de congelación después de que el wagyu se procesa en Japón para mantener la calidad.



## NEGRO JAPONÉS

El Negro japonés es 100% pura sangre y es llamado El 'Emperador' de la carne de res por su hermoso marmoleo que atraviesa la carne roja y genera un sabor único con un aroma particular.



*Tesoro de Japón*

## GRANJERO DE WAGYU

**EIJI MIZUSAKO**

KAGOSHIMA, LOCALIZADA AL SUR DE JAPÓN, .  
ES SUMAMENTE ESPECÍFICO ACERCA DEL ALIMENTO  
DE WAGYU.

SU POLÍTICA ES HACER CRECER AL WAGYU DE  
FORMA MÁS SANA POSIBLE.

POR FAVOR DISFRUTA LA DENSIDAD DE LA CARNE,  
ASÍ COMO SU SABOR Y EL CONTRASTE DEL  
MARMOLEADO.



和の至宝

[www.wagyutesorodejapon.com](http://www.wagyutesorodejapon.com)



# Clasificación de su Wagyu

Grado de calidad de la carne

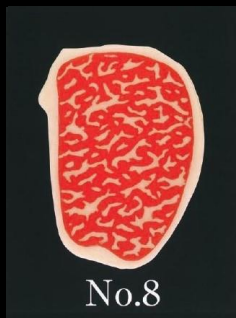
**A-5**

Género: Macho Castrado

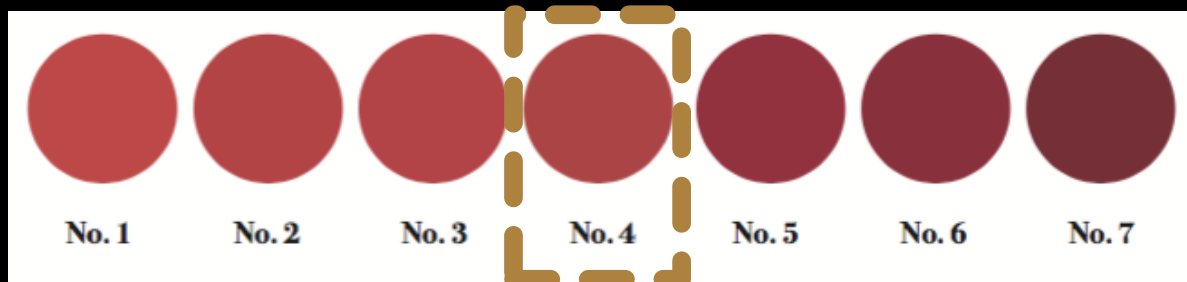
Tipo de raza: NEGRO JAPONÉS

Fecha de Sacrificio: 21/Marzo/2025

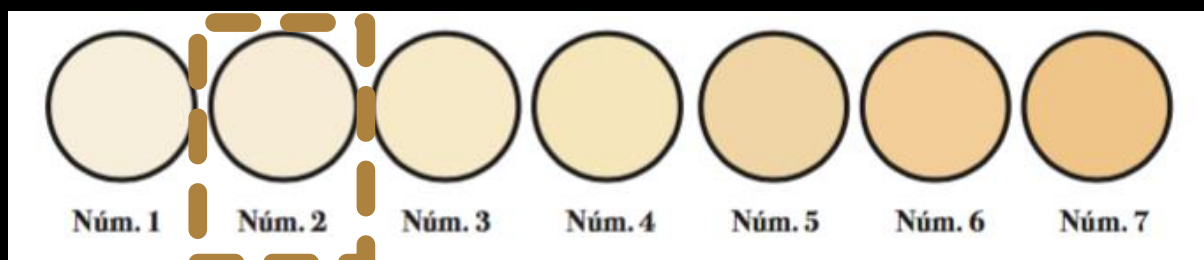
## Beef Marbling Standard No.8



## Beef Color Standard No.4



## Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

発行No. 460325617048602

牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号 0873758565

歩 留 - 肉 質 等 級 A - 5

B . M . S . No. 8

B . C . S . No. 4

枝 肉 番 号 2 1 2 5

種 別 黒毛和種

性 別 去勢

格 付 年 月 日 2025年3月24日

格 付 場 所 阿久根市食肉流通センター

上記の個体識別番号の牛肉の格付結果を証明します。

発行日 2025年3月26日



公益社団法人 日本食肉格付協会  
Japan Meat Grading Association



注：種別および性別については、格付委託者からの申告に基づくものです。



Tesoro de Japón

## CERTIFICADO JLEC



### Providing information on Wagyu quality

Individual Identification Number

0873758565



Date of birth	2022-10-28
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2025-03-21
Grade	A5


2025-03-27

Japan Livestock Products Export Promotion Council  
JLEC

和の至宝

[www.wagyutesorodejapon.com](http://www.wagyutesorodejapon.com)

# PEDIGREE

黒毛和牛登録子				雄		延44の969		2125		登録記号番号		2022 子受卵北黒	
発行支部名 (支所)				委 (北海道酪農畜産協会)		受卵		畜種師資格本原		発行年月日		2022 子受卵北黒	
問合せ番号				291-2668585-029		令和 4 年 10 月 28 日生		産肉能力		年月		0873758565	
検査年月日				令和 4. 11. 21		父 百合芳		黒原 4086 (88. 8)		直検 1. 54 G=20		黒原 2441 (89. 0)	
検査委員				佐々木 常		祖父 百合茂		黒原 4086 (88. 8)		現検 H14		黒原 2441 (89. 0)	
移植年月日				令和 4. 01. 22		祖母 えりこ		黒原 1350140 (80. 8)		祖父 福之国		黒原 3491 (83. 1)	
移植者氏名				延与 雄一郎		祖父 花国安福		黒原 4899 (86. 0)		現検 H22		黒原 12510 (82. 8)	
損徴特記						祖母 2668585 (83. 0)		黒原 2510173 (80. 8)		祖父 安福久		黒原 4416 (85. 5)	
鼻紋						繁殖者 (管理者)		( )		所有者			
和牛改良組合認定番号				北 -23		セリ年月日		セリ番号		セリ体重		価格	
備考欄				4代祖 勝忠平 (母牛) 産次 1産		初産月齢 24ヵ月							
(レシビエント)				1607411268		本牛試料(鼻腔)		22072800					

個体識別番号 08737-5856-5

G741





*Tesoro de Japón*

## SELECTED PREMIUM WAGYU



### Atención

¡Muchas gracias por acompañarnos en este camino!

Nuestro mayor interés es que nuestros clientes disfruten la carne Wagyu en las mejores condiciones posibles, por tal motivo importamos vía aérea la carne, la cual nos llega desde la región de Kagoshima, Japón.

Esta carne llega totalmente **fresca** a días de haber sido sacrificada, sellada en bolsas al alto vacío y sin haber pasado por ningún proceso de congelación.

Por favor, no duden en preguntar a nuestro personal cualquier duda que tenga al respecto.

*和の至宝*

[www.wagyutesorodejapon.com](http://www.wagyutesorodejapon.com)