

Tesoro de Japón

Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad
1365397262

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

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

Clasificación de su Wagyu

Grado de calidad de la carne

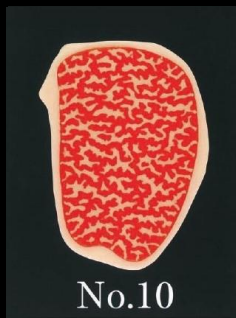
A-5

Género: **Hembra**

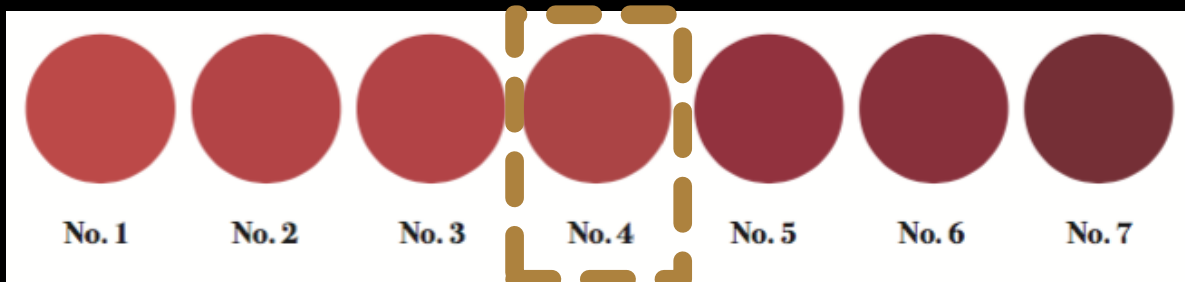
Tipo de raza: **NEGRO JAPONÉS**

Fecha de Sacrificio: **23/Mayo/2025**

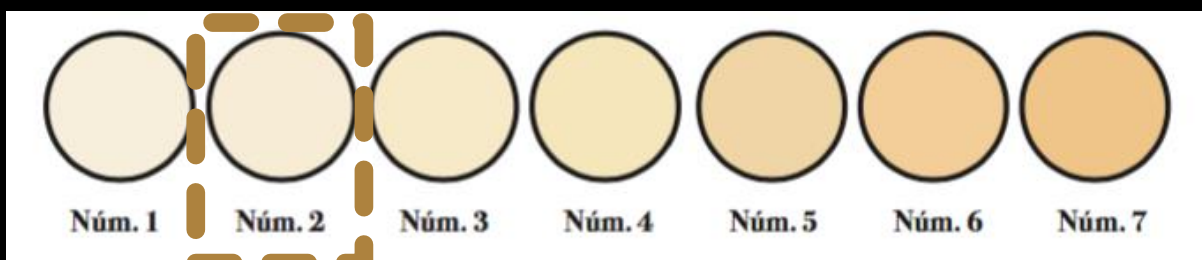
Beef Marbling Standard No.10



Beef Color Standard No.4



Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

CERTIFICADO JMGA

発行No. 460525617066001

牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号	1365397262
歩 留 - 肉 質 等 級	A - 5
B . M . S . No.	1 0
B . C . S . No.	4
枝 肉 番 号	2 0 6 3
種 別	黒毛和種
性 別	雌
格 付 年 月 日	2025年5月26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5月29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
1365397262



Date of birth	2022-10-19
Cattle type	Heifer/Cow
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2025-05-23
Grade	A5

2025-06-04

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

和の至宝

www.wagyutesorodejapon.com

PEDIGREE

黒毛和種		子牛登録記	
発行支部名 (支所)	鹿児島県支部 (伊佐支所)		
問合せ番号	292-1710506-005		
検査年月日	令和 4.12. 1		
検査委員	築川 誠		
授精年月日	令和 4. 1.13		
授精者氏名	前田 俊一		
損徴特記			

父	草満福	母	ゆりえ
黒原 6098 (85.7) ()		黒原1710506 (82.1) ()	
育種師 AACCB		育種師 CBBAAB	

祖父 草春福	祖母 はなこ	祖父 百合茂	祖母 第2さかえ
黒原 4756 (87.5) ()	黒原1405070 (81.7) ()	黒原 4086 (88.8) ()	黒原1471489 (81.0) ()
直検1.49 間検1.15 H20 57.73.8		直検1.54 G=20 現検 H14	
曾祖父 美華忠	曾祖父 忠茂勝	曾祖父 平茂勝	曾祖父 安福久
黒原 3831 (85.0) ()	黒原 4238 (87.6) ()	黒原 2441 (89.0) ()	黒原 4416 (85.5) ()

繁殖者 (管理者)	鹿児島県
生時体重	kg
母牛分娩間隔	令 4.10 B 推
備考欄	4代祖 平茂勝

和生改良組合認定番号 鹿 -10

産次05 在胎日数279日

>00

4606350-2359079-4)

8042

44802-4582-0

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