

*Tesoro de Japón*

# Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad  
**1368995144**

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

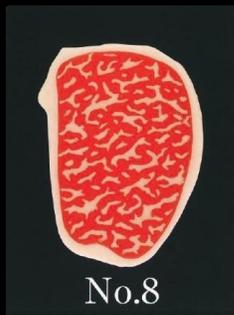
**A-5**

Género: Macho Castrado

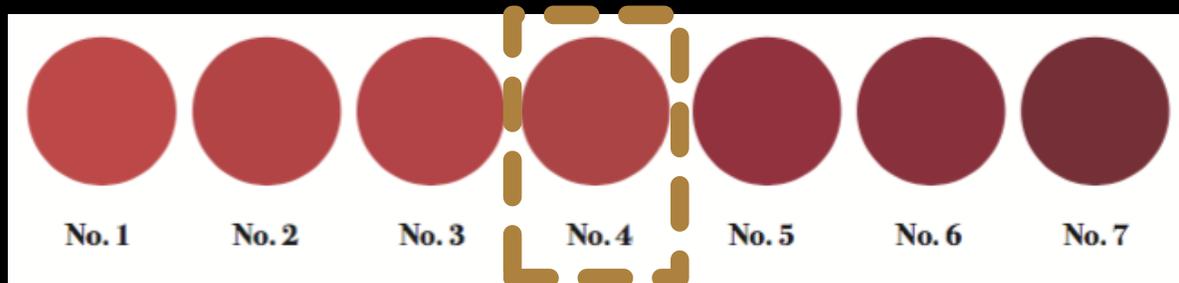
Tipo de raza: NEGRO JAPONÉS

Fecha de Sacrificio: 23/Junio/2025

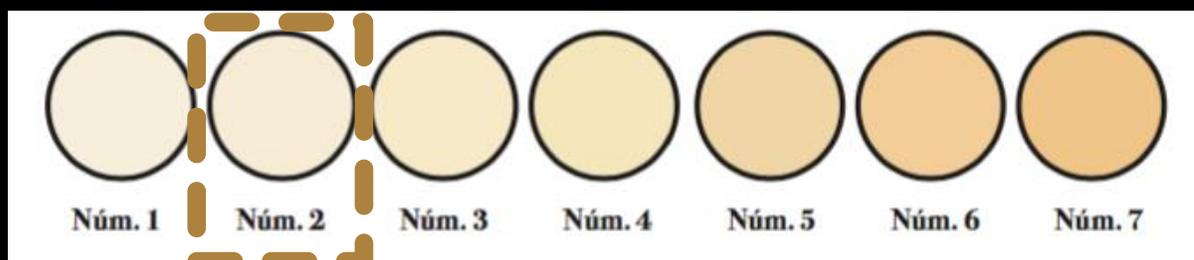
## Beef Marbling Standard No.8



## Beef Color Standard No.4



## Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

CERTIFICADO JMGA

発行No. 460625617019101

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号	1368995144
歩留 - 肉質等級	A-5
B . M . S . No.	8
B . C . S . No.	4
枝肉番号	2117
種別	黒毛和種
性別	去勢
格付年月日	2025年6月25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6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。

## CERTIFICADO JLEC



### Providing information on Wagyu quality

Individual Identification Number  
1368995144

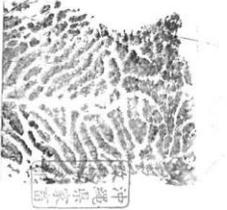


Date of birth	2023-01-19
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2025-06-23
Grade	A5

2025-07-02

Japan Livestock Products Export Promotion Council  
JLEC

## PEDIGREE

<b>黒毛種 子牛登記</b> 発行支部名 (支所) 全国和牛登録協会委嘱 (沖縄県家畜改良協会) 間合せ番号 291-2643985-004 検査年月日 令和 5. 4. 13 検査委員 次呂久 次男 授精年月日 令和 4. 4. 5 授精者氏名 白玉 篤 損特 徴記 鼻紋 		雄 真白姫 令和 5 年 1 月 19 日生 育種価資格本原 $\frac{6}{23}$ 2117		母牛分娩間隔384日 登記記号番号 2023 子沖黒 30244 発行年月日 令和 5. 5. 15 産肉能力 年 月 令和 5. 2 育種価評価 地 域 沖縄県	
父 真白 1 黒 15450 ( 86. 0 ) 祖父 幸紀雄 黒原 5297 ( 86. 7 ) 祖母 ましろ 黒 2331561 ( 79. 5 ) 曾祖父 百合茂 黒原 4086 ( 88. 8 ) 曾祖父 勝忠平 黒原 3800 ( 87. 5 )		母 ひめみつ 黒 2643985 ( 78. 6 ) 祖父 美津照重 黒 13968 ( 82. 9 ) 黒高 2050 ( 83. 3 ) 祖母 かぐやひめ7 黒 2387282 ( 78. 2 ) 曾祖父 美津照 黒 13162 ( 81. 0 ) 直換1.02 J=08 間換0.93 3.7 H19 52 74.3 曾祖父 糸福 (鹿兒島) 黒原 3045 ( 84. 7 )		繁殖者 (管理者) 沖繩県 産次 4 備考欄 母牛個体識別番号: 15733-3123-2 4代祖 平茂勝	
和牛改良組合認定番号 沖-3 66 		セリ年月日 10/4 個体識別番号: 281010 セリ番号 202 セリ体重 価格 13689-9514-4		個体識別番号: 13689-9514-4	

*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)