

Tesoro de Japón

Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad
1371467294

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.



Clasificación de su Wagyu

Grado de calidad de la carne

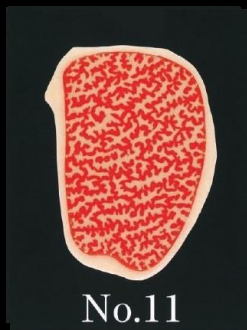
A-5

Género: Macho Castrado

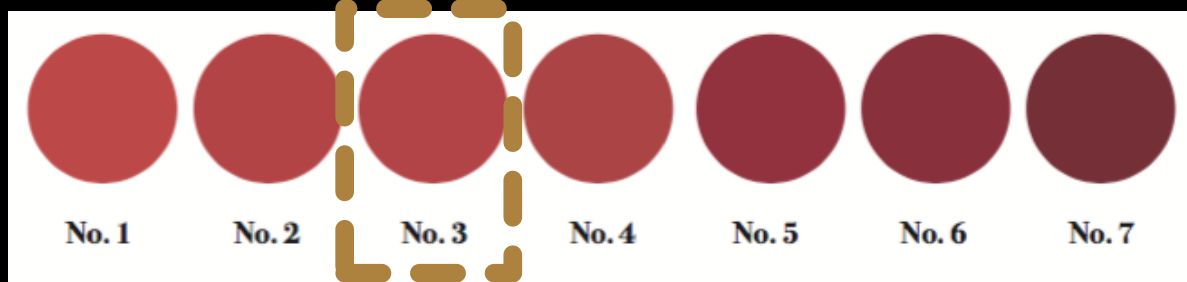
Tipo de raza: NEGRO JAPONÉS

Fecha de Sacrificio: 24/Febrero/2025

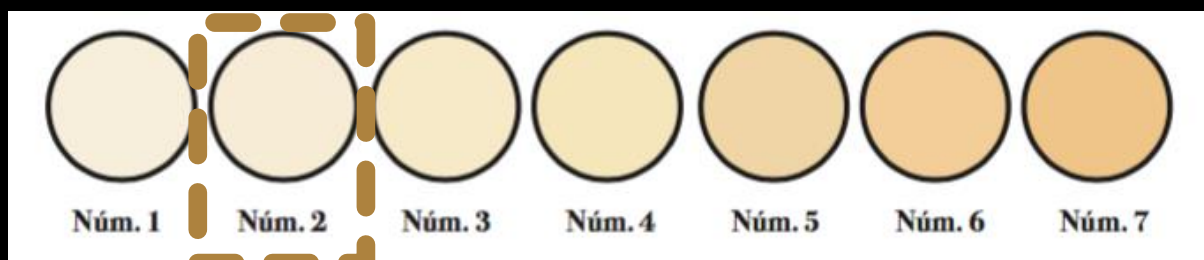
Beef Marbling Standard No.11



Beef Color Standard No.3



Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

発行No. 460225617006301

牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号	1371467294
歩 留 - 肉 質 等 級	A - 5
B . M . S . No.	1 1
B . C . S . No.	3
枝 肉 番 号	2 1 8 1
種 別	黒毛和種
性 別	去勢
格 付 年 月 日	2025年2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2月27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

1371467294



Date of birth	2022-11-25
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2025-02-24
Grade	A5

2025-03-04

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

和の至宝

www.wagyutesorodejapon.com

PEDIGREE

黒毛和種		子牛登記	
発行支部名 (支所)		鹿児島県支部 (曾於支所)	
問合せ番号		292-1769027-004	
検査年月日		令和 5. 1. 24	
検査委員		平松 進一	
授精年月日		令和 4. 2. 18	
授精者氏名		立元 和揮	
損徴記		角印本銘 鼻紋	
和生改良組合認定番号		鹿 -30	
備考欄		生時体重 kg 産次04 在胎日数280日 母牛分娩間隔育種師 (令 4.10) A 推 4代祖 安平	

父 華忠良		母 ときお	
黒原 5564 (85.6)	育種師 AACBA	黒原 1769027 (82.8)	育種師 BBBCBB
直検1.34 G=22 現検 H25	直検1.49 G=23 現検 H20	直検1.38 G=23 現検 H25	直検1.34 G=22 現検 H25
祖父 華春福	祖母 しげかつ	祖父 秀幸福	祖母 かりゆし
黒原 4756 (87.5)	黒原 1414813 (85.1)	黒原 5406 (85.1)	黒原 2400911 (83.5)
曾祖父 美華忠	曾祖父 忠茂勝	曾祖父 金幸福	曾祖父 百合茂
黒原 3831 (85.0)	黒原 4238 (87.6)	黒原 4243 (87.5)	黒原 4086 (88.8)

登録記号番号		2022子育黒 2250757	
発行年月日		令和 5. 3. 24	
産肉能力		令和 4. 1. 12 歳	
育種価評価		令和 4. 1. 12 歳	

令和 4 年 11 月 25 日生	2181
-------------------	------

令和 4 年 11 月 25 日生	2181
-------------------	------

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