

Tesoro de Japón

Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad
1375738765

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**

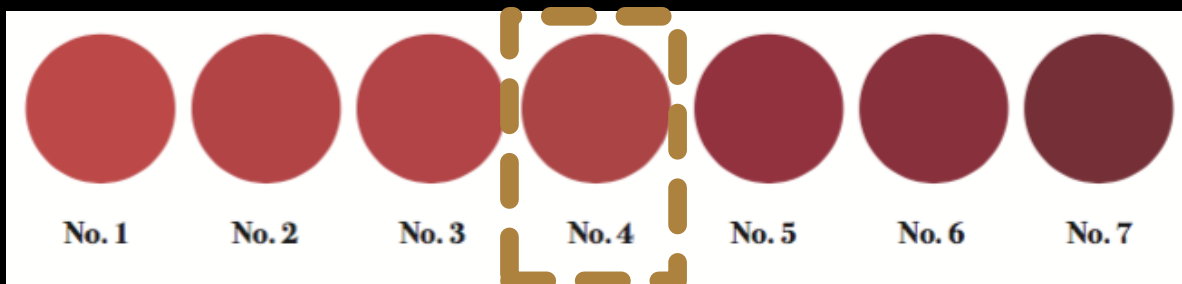
Tipo de raza: **NEGRO JAPONÉS**

Fecha de Sacrificio: 18/Septiembre/2025

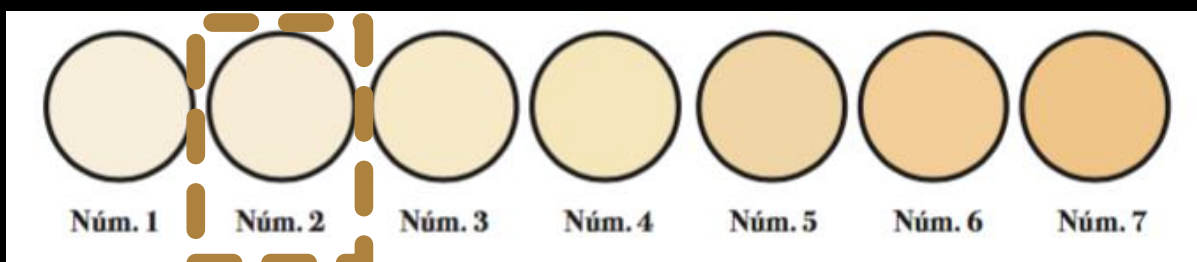
Beef Marbling Standard No.8



Beef Color Standard No.4



Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

発行No. 460925617075001

牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号 1375738765

歩 留 - 肉 質 等 級 A-5

B . M . S . No. 8

B . C . S . No. 4

枝 肉 番 号 1983

種 別 黒毛和種

性 別 雌

格 付 年 月 日 2025年9月22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9月24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
1375738765



Date of birth	2023-05-18
Cattle type	Heifer/Cow
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2025-09-18
Grade	A5

2025-09-26

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

和の至宝

www.wagyutesorodejapon.com

PEDIGREE

黒毛和種		子牛 登録	
発行支部名 (支所)		鹿児島県支部 (大島支所)	
間合せ番号		291-2393286-013	
検査年月日		令和 5. 6. 13	
検査委員		思 将太	
授精年月日		令和 4. 8. 5	
授精者氏名		(株) ヤマサン	
特記		卓 紋	

2380560

期待育種価AABBBC		本牛個体識別番号 13757-3876-5	
此牛		9/18 1983	
みね1626			
令和 5 年 5 月 18 日生			

父	華勝栄	祖父	華春福	曾祖父	美華忠
黒原 6204 (87.2)	黒原 4756 (87.5)	黒原 1545130 (81.0)	黒原 3831 (85.0)		
育種師 AABAAA	きやさりん	黒原 4086 (88.8)	百合茂		
母	みねさかえ145	祖父 勝忠平	平茂勝		
黒 2393286 (79.6)	黒原 3800 (87.5)	黒原 2441 (89.0)			
育種師 BCBCCC	現検 H13	黒原 12812 (85.7)			
	祖父 なつみ	曾祖父 安糸福			
	黒原1414359 (83.3)				

繁殖者 (管理者)	鹿児島県		
生時体重 31.0kg	産次13	在胎日数286日	
母牛分娩間隔育種価 (令 5. 4) A 推	4代祖 平茂勝		
令和 5 年 1 月 11 日	06.1.11	育種番号 9	育種体重
注: 本牛個体識別番号 02426-7845-6			

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