

Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad
1381369267

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 .



Tesoro de Japón

La carne Wagyu de Tesoro de Japón fue criado en la región de, Kagoshima Japón.

Esta ciudad fue campeona en 2017 de las “Olimpiadas Wagyu”.

Disfrute de esta auténtica carne Wagyu.



KAGOSHIMA

Cada 5 años en Japón, se realiza una competencia de Wagyu en donde todas las regiones productoras de Wagyu participan.

La carne Wagyu de Kagoshima fue ganadora de la medalla de oro en 2017, en 4 categorías de 9 posibles, lo que la hizo acreedora a ser campeona de los juegos olímpicos de Wagyu de ese año.

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.



和の至宝

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.



Tesoro de Japón

Clasificación de su Wagyu

Grado de calidad de la carne

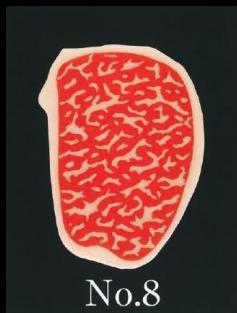
A-5

Género: **Hembra**

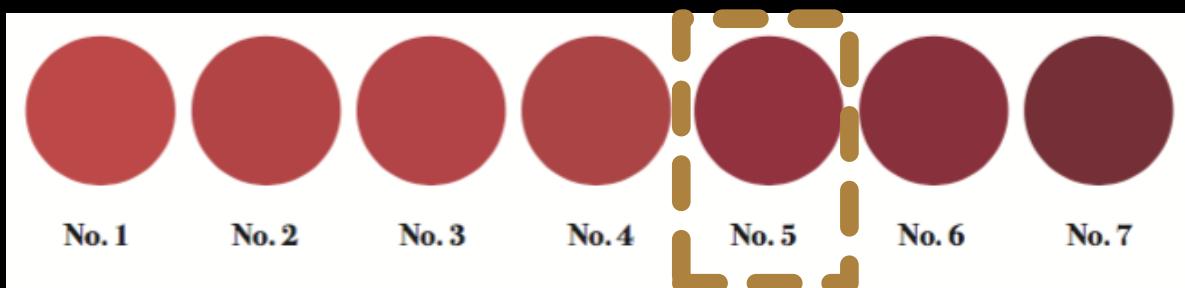
Tipo de raza: **NEGRO JAPONÉS**

Fecha de Sacrificio: **22/Agosto/2024**

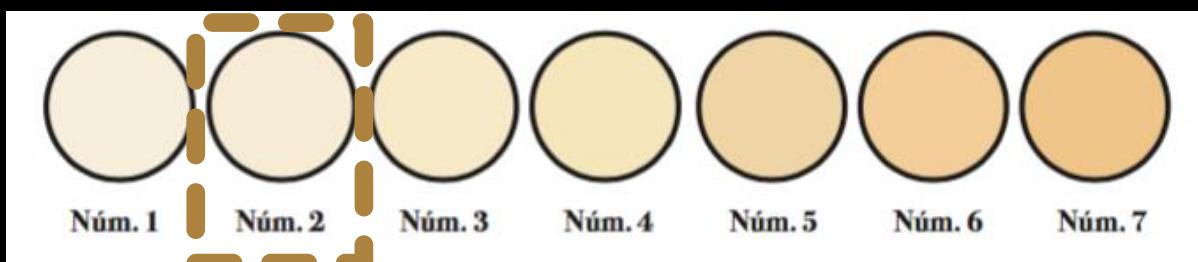
Beef Marbling Standard No.8



Beef Color Standard No.5



Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

和の至宝

Tesoro de Japón

CERTIFICADO JMGA

発行No. 460824617010301

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号 1381369267

歩留 - 肉質等級 A-5

B . M . S . No. 8

B . C . S . No. 5

枝肉番号 2231

種別 黒毛和種

性別 雌

格付年月日 2024年8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 2024年8月31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。

和の至宝

www.wagyutesorodejapon.com

Tesoro de Japón

CERTIFICADO JLEC



Providing information on Wagyu quality

Individual Identification Number

1381369267



Date of birth	2022-03-25
Cattle type	Heifer/Cow
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2024-08-22
Grade	A5

2024-08-30

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

和の至宝

Wagyu de Japón

PEDIGREE

期待育種価		近交係数 4.10		母牛分離育種価 (令和 4. 4) A推 母牛分娩間隔37日	
登記記号番号		2022 子冲黒 9129		登記記号番号	
発行年月日		令和 4. 5.19		発行年月日	
育種価評価		年	令和 4. 1	地	沖縄県
育種価評価		月		域	
子牛登記		雌 りょうこ		期待育種価	
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)		期待育種価	
問合せ番号		292-1661355-017		期待育種価	
検査年月日		令和 4. 4.25		期待育種価	
検査委員		下地 貴士		期待育種価	
授精年月日		令和 3. 6. 6		期待育種価	
授精者氏名		山城 達生		期待育種価	
撮特 微記		奥接		期待育種価	
鼻紋				期待育種価	
母 りんちゃん		父 諒大郎		期待育種価	
黒原1661355 (84.4)		黒原 5605 (87.0)		期待育種価	
育種価 AABCCC		祖父 勝忠平		期待育種価	
		黒原 3800 (87.5)		期待育種価	
		G=16		期待育種価	
		黒原 2441 (89.0)		期待育種価	
祖母 なつえ 75		曾祖父 平枝勝		期待育種価	
黒原1306268 (82.6)		曾祖父 安福久		期待育種価	
H13		黒原 4416 (85.5)		期待育種価	
祖父 華春福		曾祖父 美華忠		期待育種価	
黒原 4756 (87.5)		黒原 3831 (85.0)		期待育種価	
直検 1.49		直検 1.49		期待育種価	
間検 1.15		間検 1.15		期待育種価	
H20 57		H20 57		期待育種価	
曾祖父 金幸		曾祖父 金幸		期待育種価	
黒原 2865 (86.8)		黒原 2865 (86.8)		期待育種価	
祖母 かねひら		祖母 かねひら		期待育種価	
黒原1314687 (83.5)		黒原1314687 (83.5)		期待育種価	
繁殖者 (管理者)		繁殖者 (管理者)		期待育種価	
沖縄県		沖縄県		期待育種価	
和牛改良組合認定番号		和牛改良組合認定番号		期待育種価	
沖- 6		沖- 6		期待育種価	
備考欄		産次 6		期待育種価	
母牛個体識別番号 : 14457-9947-4		セリ年月日 2022.6		期待育種価	
4 代祖 神高福		個体識別番号 : 13813-6926-7		期待育種価	

和の至宝

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 aerea 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.