

Tesoro de Japón

Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad
1381369762

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 .



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

Tesoro de Japón

Clasificación de su Wagyu

Grado de calidad de la carne

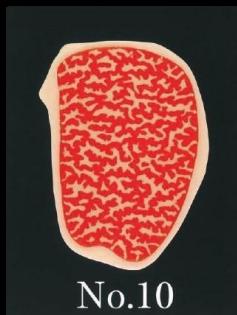
A-5

Género: **Macho Castrado**

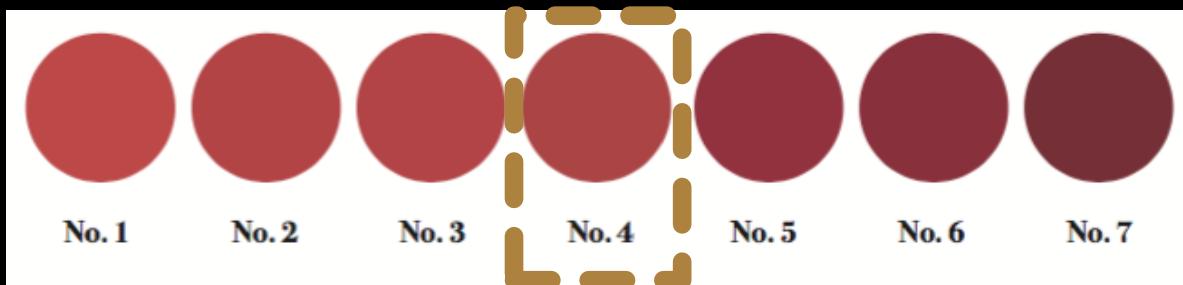
Tipo de raza: **NEGRO JAPONÉS**

Fecha de Sacrificio: **18/Octubre/2024**

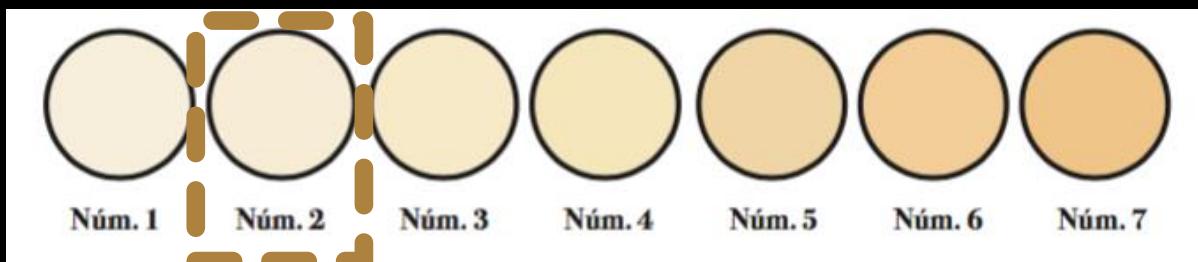
Beef Marbling Standard No.10



Beef Color Standard No.4



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. 461024617020001

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号

1381369762

歩留 - 肉質等級

A-5

B.M.S. No.

10

B.C.S. No.

4

枝肉番号

1695

種別

黒毛和種

性別

去勢

格付年月日

2024年10月18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10月28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
1381369762



Date of birth	2022-04-30
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2024-10-16
Grade	A5

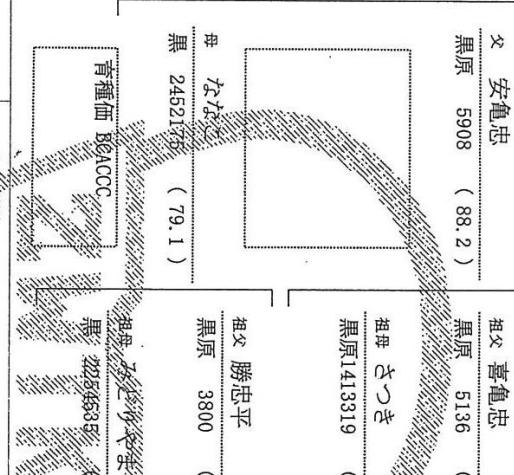
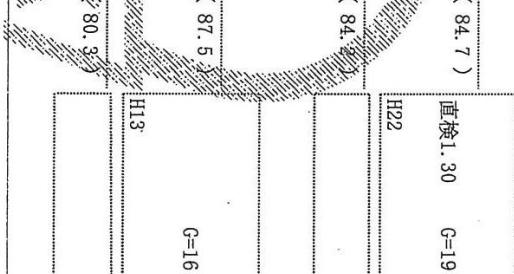
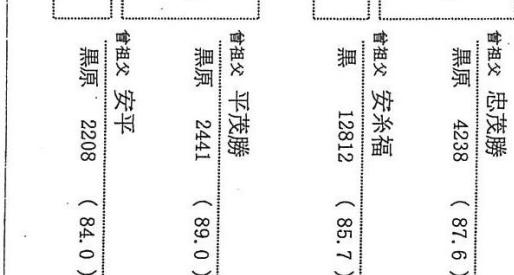
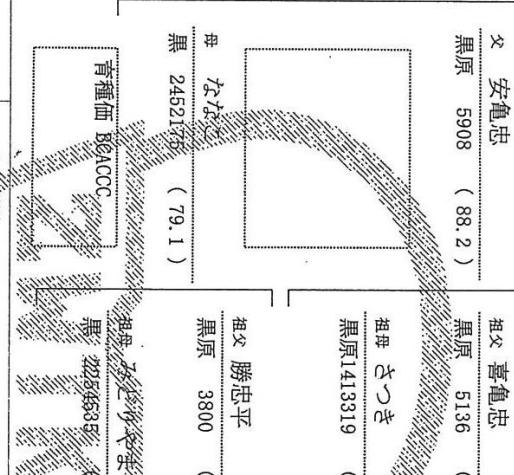
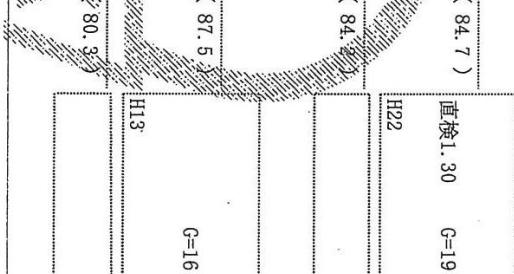
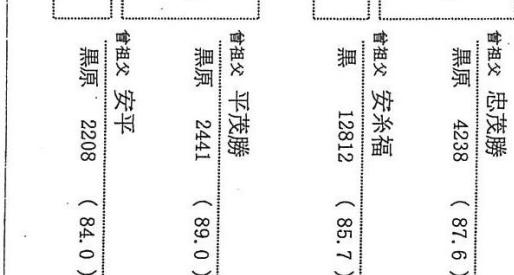
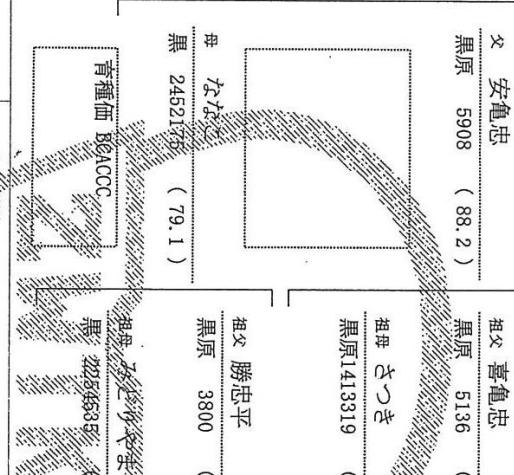
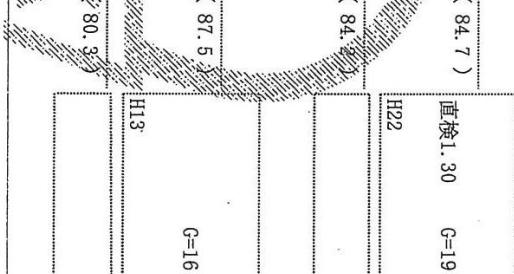
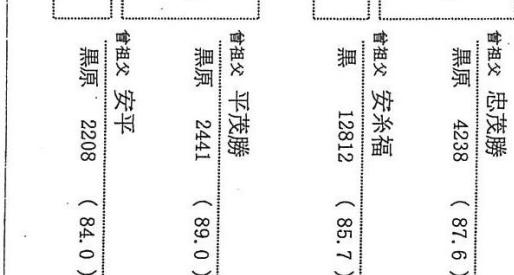
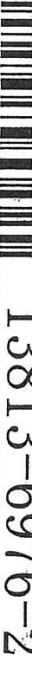
2024-10-30

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

和の至宝

Pedigree de Japón

PEDIGREE

期待育種価 A A A C B B		近交係数 5.75	母牛分娩間隔育種価 (令和 4. 4) B推 母牛分娩間隔450日																
黒毛和種 子牛登記	雄 安平	父 安龜忠 黒原 5908 (88.2)	× / 9 ○ / 8 青種師資格本原	登記号番号 2022 子冲黒 41683															
発行支部名 (支所) (沖縄県家畜改良協会)	問合せ番号 291-2452175-007	検査年月日 令和 4. 5. 23	令和 4 年 4 月 30 日生 10% 1695	発行年月日 令和 4. 6. 20															
検査委員 湧川 重智	授精年月日 令和 3. 7. 15	授精者氏名 吳屋 翼	特 徴 記 鼻紋	性別 雄 安平															
		<table border="1"> <tr> <td>父 安龜忠 黒原 5908 (88.2)</td> <td>祖父 喜亀忠 黒原 5136 (84.7)</td> <td>曾祖父 忠茂勝 黒原 4238 (87.6)</td> </tr> <tr> <td>母 なかよ 黒 2452175 (79.1)</td> <td>祖母 さつき 黒原 141319 (84.2)</td> <td>曾祖父 安糸福 黒 12812 (85.7)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">  </td><td>曾祖父 平茂勝 黒原 2441 (89.0)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">  </td><td>曾祖父 安平 黒原 2208 (84.0)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">  </td><td>H13</td> </tr> </table>			父 安龜忠 黒原 5908 (88.2)	祖父 喜亀忠 黒原 5136 (84.7)	曾祖父 忠茂勝 黒原 4238 (87.6)	母 なかよ 黒 2452175 (79.1)	祖母 さつき 黒原 141319 (84.2)	曾祖父 安糸福 黒 12812 (85.7)			曾祖父 平茂勝 黒原 2441 (89.0)			曾祖父 安平 黒原 2208 (84.0)			H13
父 安龜忠 黒原 5908 (88.2)	祖父 喜亀忠 黒原 5136 (84.7)	曾祖父 忠茂勝 黒原 4238 (87.6)																	
母 なかよ 黒 2452175 (79.1)	祖母 さつき 黒原 141319 (84.2)	曾祖父 安糸福 黒 12812 (85.7)																	
		曾祖父 平茂勝 黒原 2441 (89.0)																	
		曾祖父 安平 黒原 2208 (84.0)																	
		H13																	
繁殖者 66	繁殖者 (管理者)	産次 7	セリ年月日 2023.2.17	セリ番号															
和牛改良組合認定番号 和牛改良組合認定番号 6	冲縄県	セリ体重	価格																
備考欄 母牛個体識別番号 : 13539-49992-2																			
4代祖 福嶋 (宮崎)																			
		13813-6976-2																	

和の至宝

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 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.

和の至宝