

*Tesoro de Japón*

# Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad  
**1392098484**

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

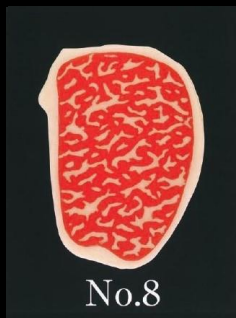
**A-5**

Género: **Hembra**

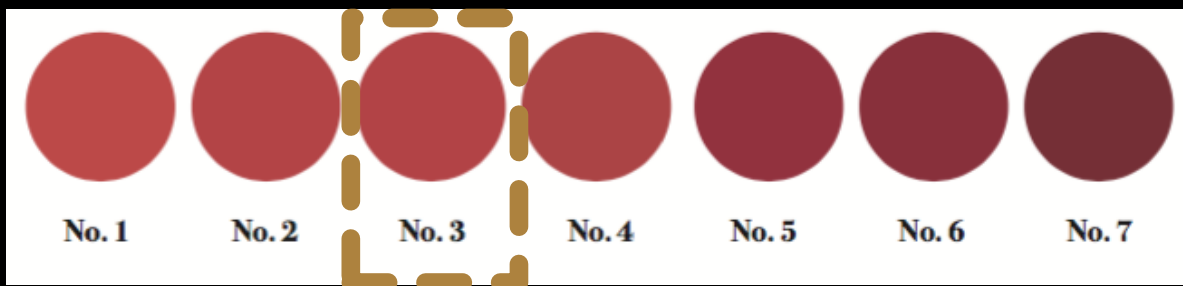
Tipo de raza: **NEGRO JAPONÉS**

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

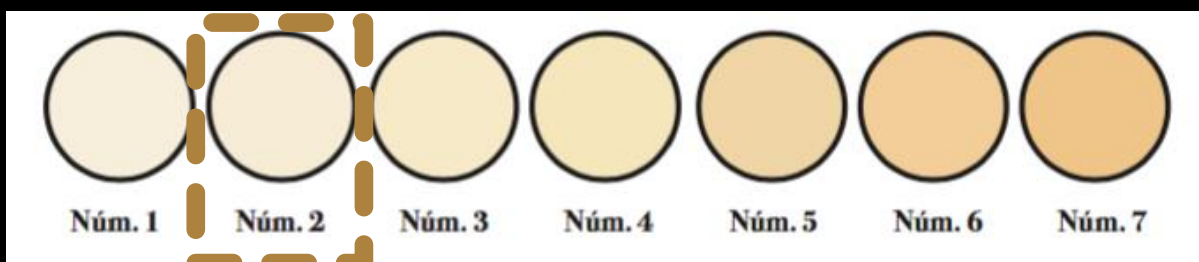
## Beef Marbling Standard No.8



## Beef Color Standard No.3



## Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

CERTIFICADO JMGA

発行No. 461124617069201

牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号 1392098484  
歩 留 - 肉 質 等 級 A-5  
B . M . S . No. 8  
B . C . S . No. 3  
枝 肉 番 号 2 6 2 3  
種 別 黒毛和種  
性 別 雌  
格 付 年 月 日 2024年11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 2024年12月3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

1392098484



Date of birth	2022-06-24
Cattle type	Heifer/Cow
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2024-11-22
Grade	A5

2024-12-04

Japan Livestock Products Export Promotion Council  
JLEC

和の至宝

[www.wagyutesorodejapon.com](http://www.wagyutesorodejapon.com)

## PEDIGREE

<b>黒毛和種 子牛登記</b>		<b>雌</b> なつき		近交係数 1.71 母牛分娩間隔436日	
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)		令和 4 年 6 月 24 日生		登記記号番号 2022 子沖黒 966	
問合せ番号 291-2502576-006		貴車按 黒原 5976 (83.7)		産行年月日 令和 4. 9. 14 産肉能力 青種価評価 月 年 月 年	
検査年月日 令和 4. 8. 15		黒原 14289 (83.3) 黒原 2502576 (85.8)		直検1.29 G=41 H22	
検査委員 橋平名 明		祖母 主ゆり 黒原1447922 (80.8)		曾祖父 勝忠平 黒原 3800 (87.5)	
授精年月日 令和 3. 9. 10		祖父 菊花園 黒 13808 (83.8) 黒高 2038		曾祖父 百合茂 黒原 4086 (88.8)	
授精者氏名 米間 大和		祖母 主ゆり 黒原1447922 (80.8)		曾祖父 第1花園 黒 12510 (82.8)	
検印 微記		母 3201 黒 2502576 (80.3)		曾祖父 美津照 黒 13162 (81.0)	
鼻紋		青種師 FCBBC		間検0.88 J=10 H18 52 74.3	
51		繁殖者 (管理者) 沖繩県		(4700371-03001830)	
和牛改良組合認定番号 沖-1		産次 6		1599	
備考欄 母牛個体識別番号: 14274-4088-2		セリ年月日 20 3 19		セリ番号 198	
4代祖 平茂勝		個体識別番号:		セリ体重 価格	
13920-9848-4		13920-9848-4		13920-9848-4	



*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)