

Tesoro de Japón

Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad
1397375139

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

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.

号外 南日本新聞

2017年(平成29年) 9月11日 月曜日



鹿県和牛日本一 宮城全共 4区分で1席

仙台市で開催されていた第11回全国和牛能力共進会(全共)は最終日の11日、参加39都道府県県の成績に基づく団体順位の発表があり、鹿児島県が1位となった。鹿児島は特別区を除く9区分のうち四つの区分で1席を獲得、出品した全頭(29頭)が上位6席に入賞した。団体賞は2007年の鳥取全共で設けられ、12年の長崎全共まで宮崎県が連覇していた。各区分の1席の中から最も優れた牛に贈られる「内閣総理大臣賞」も発表され、種牛の部は大分県代表に、肉牛の部は宮崎県代表が選ばれた。次回2022年の第12回全共は宮崎県で開催される。

会場内をハレイドする鹿児島の上級入賞牛
11日、仙台市の夢メッセみやぎ

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.



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

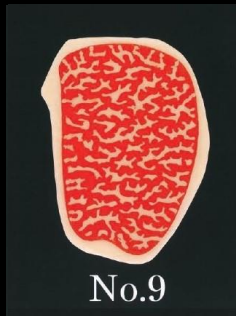
A-5

Género: Macho Castrado

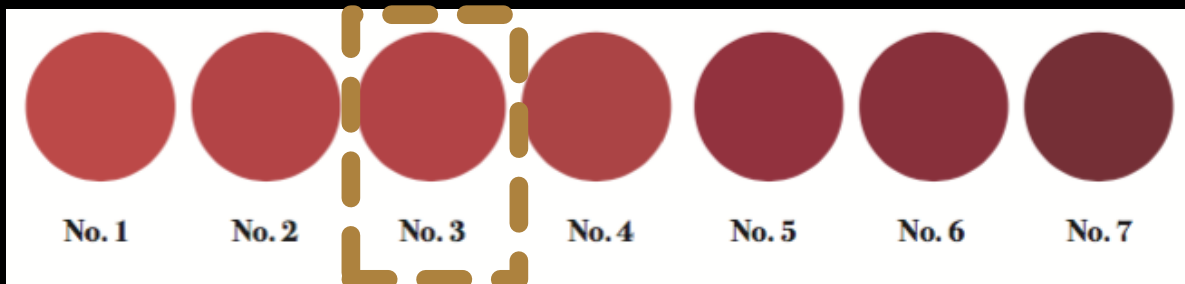
Tipo de raza: NEGRO JAPONÉS

Fecha de Sacrificio: 29/Feb/2024

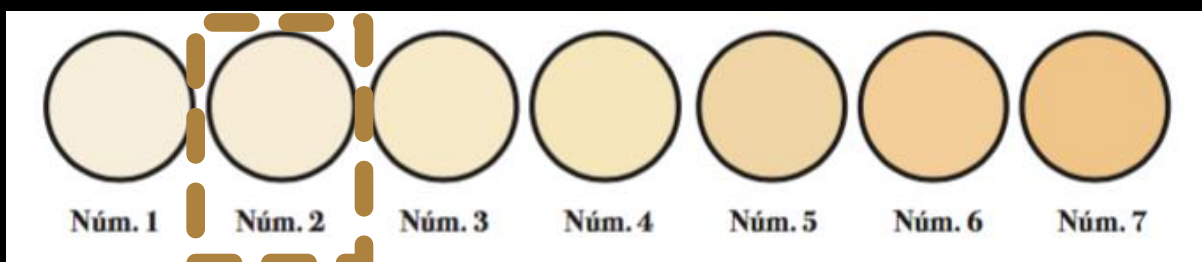
Beef Marbling Standard No.9



Beef Color Standard No.3



Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

CERTIFICADO JMGA

発行No. 460324617033701

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号 1397375139

歩留 - 肉質等級 A-5

B . M . S . No. 9

B . C . S . No. 3

枝肉番号 2707

種別 黒毛和種

性別 去勢

格付年月日 2024年3月4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3月6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

1397375139



Date of birth	2021-08-18
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2024-02-29
Grade	A5

2024-03-06

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

和の至宝

www.wagyutesorodejapon.com

PEDIGREE

黒毛和種 子牛登録記		去勢		本牛個体識別番号 13973-7513-9	
発行支部名 鹿児島県支部 (支所) (いさすき支所)		登録記号番号 2021子鹿掛黒 2106254		2021子鹿掛黒 2106254	
間合せ番号 292-1524331-008		令和 3 年 8 月 18 日生		発行年月日 令和 3.12.15	
検査年月日 令和 3. 9.10		父 華忠良		産肉能力 年 令 3. 4 地 鹿児島県 育種価設定	
検査委員 今吉 博之		母 華春福		直検1.49 4.0 間検1.15 73.8 H20	
授精年月日 令和 2.10.25		祖父 勝安竜		曾祖父 忠茂勝	
授精者氏名 鏡撞 正和		祖父 勝安竜		曾祖父 平茂勝	
損徴記		母 かつこ		直検1.34 G=22 現検 H25	
鼻紋 2106254		祖父 勝安竜		曾祖父 金幸	
		祖母 ゆき		直検1.35 G=20 現検 H19	
繁殖者 (管理者) 鹿児島県		祖母 勝安竜		曾祖父 金幸	
備考欄		母 華忠良		直検1.49 4.0 間検1.15 73.8 H20	
和牛改良組合認定番号 鹿 -54		母 華春福		直検1.34 G=22 現検 H25	
生時体重 kg 産次08		母 華忠良		直検1.35 G=20 現検 H19	
母牛分娩間隔育種価		母 華春福		直検1.49 4.0 間検1.15 73.8 H20	
4代祖 安平		母 華忠良		直検1.34 G=22 現検 H25	
生年月日 4.5.23		母 華春福		直検1.49 4.0 間検1.15 73.8 H20	
104		母 華忠良		直検1.34 G=22 現検 H25	
生時体重		母 華春福		直検1.49 4.0 間検1.15 73.8 H20	
価格		母 華忠良		直検1.34 G=22 現検 H25	
本牛個体識別番号 08436-9484-8		母 華春福		直検1.49 4.0 間検1.15 73.8 H20	

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