

INFORMACION DE WAGYU

TRACEABILITY NUMBER

1412980447



Tesoro de Japón

SELECTED PREMIUM WAGYU

COSTCO WAGYU

ESTA CARNE WAGYU VIENE DIRECTAMENTE DE KAGOSHIMA JAPÓN, FRESCA Y SIN CONGELAR A MÉXICO; DESDE UNA GRANJA SELECTA CON CERTIFICACIONES OFICIALES.



KAGOSHIMA

LA CARNE WAGYU DE KAGOSHIMA FUE GANADORA DE LA MEDALLA DE ORO EN 2017, DE LOS JUEGOS OLÍMPICOS DE WAGYU.

NEGRO JAPONÉS

100% PURA SANGRE,
LLAMADO EL 'EMPERADOR'
DE LA CARNE DE RES.
DISFRUTA DE SU
SUAVIDAD Y SU SABOR



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.

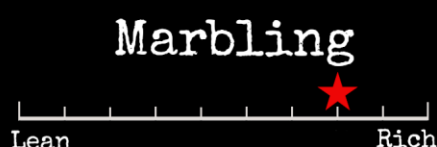
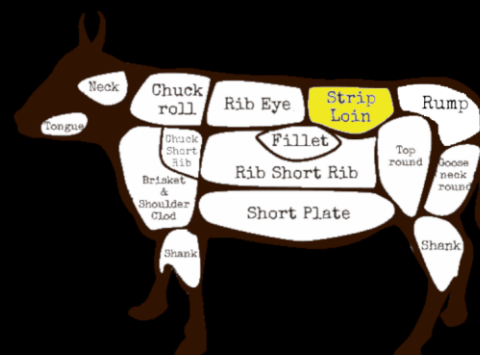
POR FAVOR DISFRUTA LA DENSIDAD DE LA CARNE,
ASÍ COMO SU SABOR Y EL CONTRASTE DEL
MARMOLEADO.



CORTE DE WAGYU

Selected Premium Strip Loin

Tejeda de Japon



EL STRIP LOIN (NEW YORK) ES EL MEJOR CORTE PARA CONOCER WAGYU.

ES UN CORTE DE GRAN MARMOLEO Y DE CARNE JUGOSA

ES RECOMENDADO PARA ASAR LENTAMENTE AL CARBÓN DEJANDO ESCURRIR LA GRASA EXTRA.

GRAMAJE RECOMENDADO

POR PERSONA: **100 A 150 GRAMOS**

ALTAMENTE RECOMENDADO SEGUIR LAS INDICACIONES DEL GRAMAJE POR PERSONA DEBIDO A QUE ES UNA PIEZA CON ABUNDANTE MÁRMOLEO.

CLASIFICACIÓN WAGYU

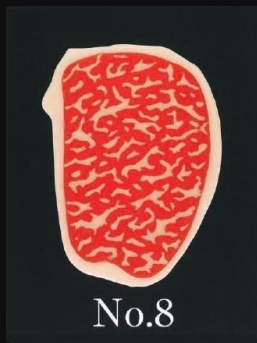
Wagyu A5

TIPO: MACHO CASTRADO

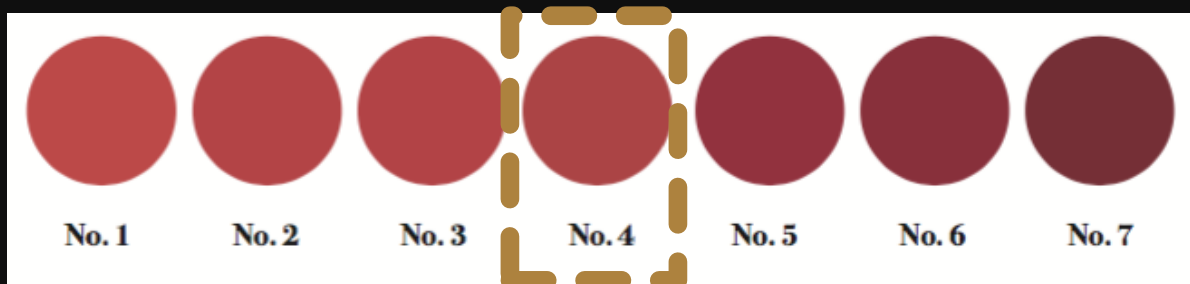
TIPO DE WAGYU: NEGRO JAPONÉS

FECHA DE PROCESAMIENTO: 20/MAYO/2024

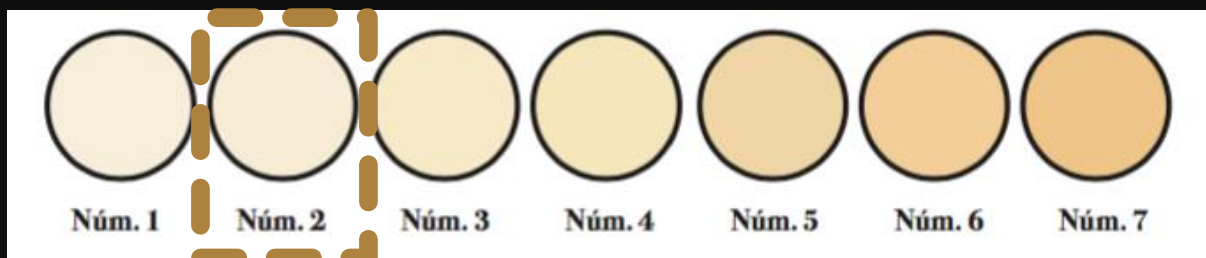
ESTÁNDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE No.8



ESTÁNDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 4



ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 2



CERTIFICACIÓN JMGA

発行No. 460524617036402

牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号 1412980447

歩 留 - 肉 質 等 級 A - 5

B . M . S . No. 8

B . C . S . No. 4

枝 肉 番 号 1 7 6 1

種 別 黒毛和種

性 別 去勢

格 付 年 月 日 2024年5月23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5月29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。

CERTIFICACIÓN JLEC



Providing information on Wagyu quality

Individual Identification Number

1412980447



Date of birth	2021-12-19
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2024-05-20
Grade	A5

2024-05-29

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

CERTIFICACIÓN PEDIGREE

黒毛和種		子牛登録	
発行支那名 (支所)		鹿児島県支那 (伊佐支所)	
問合せ番号		291-2499572-006	
検査年月日		令和 4. 1. 27	
検査委員		築川 誠	
授精年月日		令和 3. 3. 8	
授精者氏名		前田 俊一	
担徴記		奥接	
鼻紋		2120849	
和牛改良組合認定番号		鹿 -10	
備考欄		生時体重 kg 産次06 在胎日数286日 母牛分娩間隔育種師	
4代祖 神宮殖		令和 3 年 12 月 19 日生	
父 秀幸福		母 みるく	
黒原 5406 (85.1)		黒原 2499572 (82.3)	
育種師 AAABAA		育種師 CCBBC	
直検1.38 G=23 現検 H25		直検1.26 3.7 間検1.13 73.3	
祖父 金幸福		祖母 金幸	
黒原 4243 (87.5)		黒原 2865 (86.8)	
祖母 ゆりこ		曾祖父 百合茂	
黒原1274106 (83.8)		黒原 4086 (88.8)	
祖父 美国桜		曾祖父 第1花園	
黒原 5204 (84.0)		黒原 12510 (82.8)	
祖母 くるみ		曾祖父 平茂勝	
黒原1211025 (83.0)		黒原 2441 (89.0)	
繁殖者 鹿児島県		管理者	
発行年月日		4. 9. 14	
発行番号		120	
発行体重		310	
発行価格		13913-1798-2	
登録記号番号		2021子伊黒 2120849	
発行年月日		令和 4. 4. 17	
産肉能力		令和 3. 12 月	
産肉能力		鹿児島県	

Tesoro de Japón



SELECTED PREMIUM WAGYU

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.

DISFRUTEN DE LA DIFERENCIA DE LA CALIDAD
OFRECIDA POR TESORO DE JAPÓN.