

Tesoro de Japón

Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad
1420771518

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

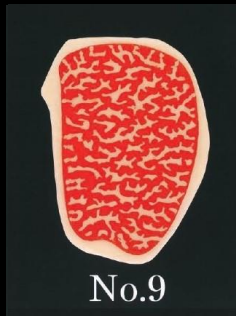
A-5

Género: Macho Castrado

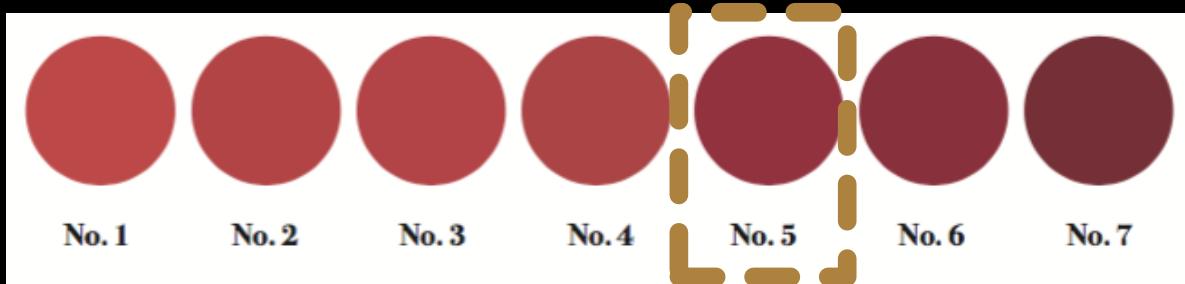
Tipo de raza: NEGRO JAPONÉS

Fecha de Sacrificio: 21/Mayo/2024

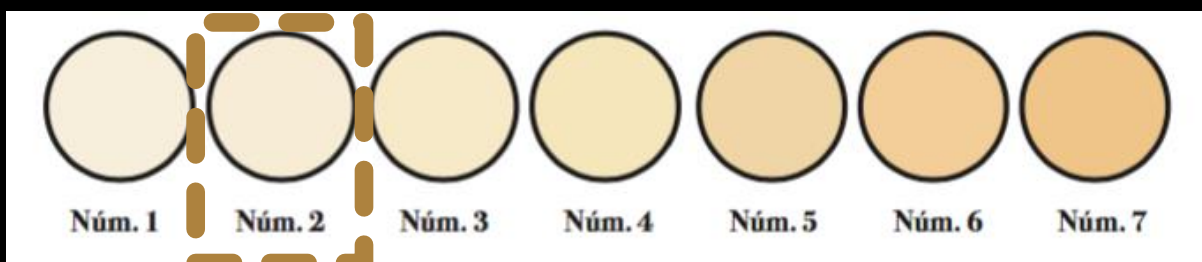
Beef Marbling Standard No.9



Beef Color Standard No.5



Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

CERTIFICADO JMGA

発行No. 460524617036701

牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号 1420771518
歩 留 - 肉 質 等 級 A-5
B . M . S . No. 9
B . C . S . No. 5
枝 肉 番 号 1 8 3 7
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。

Tesoro de Japón

CERTIFICADO JLEC



Providing information on Wagyu quality

Individual Identification Number

1420771518



Date of birth	2022-01-10
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2024-05-21
Grade	A5

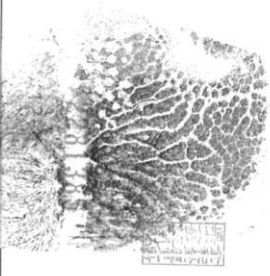
2024-05-29

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

和の至宝

www.wagyutesorodejapon.com

PEDIGREE

黒毛和種		子牛登記	
発行支部名 (支所)		鹿児島県支部 (大島支所)	
問合せ番号		292-1673527-006	
検査年月日		令和 4. 1. 18	
検査委員		寺本 大悟	
授精年月日		令和 3. 3. 20	
授精者氏名		田畑 奈々	
増徴 特記			
鼻紋			
和牛改良組合認定番号		鹿 -62	
備考欄		生時体重 kg 産次06 在胎日数296日 母牛分娩間隔有種価	
4代祖 平茂勝			

父 華忠良		母 かりん	
黒原 5564 (85.6)		黒原1673527 (81.7)	
育種師 AAACBA		育種師 BBBB	
直検1.34 G=22 現検 H25		直検1.35 G=20 現検 H19	
祖父 華春福		祖父 勝安竜	
黒原 4756 (87.5)		黒原 4796 (88.1)	
直検1.49 間検1.15 4.0 H20 57 73.8		直検1.35 G=20 現検 H19	
曾祖父 美華忠		曾祖父 平茂勝	
黒原 3831 (85.0)		黒原 2441 (89.0)	
直検1.15 4.0 H20 57 73.8		直検1.35 G=20 現検 H19	
曾祖父 忠茂勝		曾祖父 安福久	
黒原 4238 (87.6)		黒原 4416 (85.5)	
直検1.15 4.0 H20 57 73.8		直検1.35 G=20 現検 H19	
曾祖父 勝安竜		曾祖父 安福久	
黒原 4756 (87.5)		黒原 4796 (88.1)	
直検1.49 間検1.15 4.0 H20 57 73.8		直検1.35 G=20 現検 H19	
曾祖父 美華忠		曾祖父 平茂勝	
黒原 3831 (85.0)		黒原 2441 (89.0)	
直検1.15 4.0 H20 57 73.8		直検1.35 G=20 現検 H19	
曾祖父 忠茂勝		曾祖父 安福久	
黒原 4238 (87.6)		黒原 4416 (85.5)	
直検1.15 4.0 H20 57 73.8		直検1.35 G=20 現検 H19	

登記記号番号		2022子大黒 2281385	
発行年月日		令和 4. 5. 9	
密肉能力		年 月 令 3.12 地 鹿児島県	
育種師評価		月 令 3.12 地 鹿児島県	

生年月日	84.9.6	生番号	187	生体重	330	価格	69
子牛個体識別番号 T3521-6038-1							

去勢

本牛個体識別番号 14207-7151-8

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