

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

# 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.



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

*Tesoro de Japón*

# Clasificación de su Wagyu

Grado de calidad de la carne

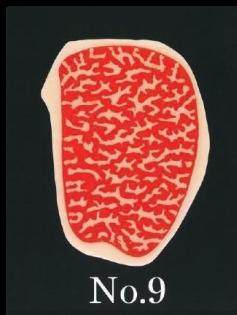
**A-5**

Género: **Macho Castrado**

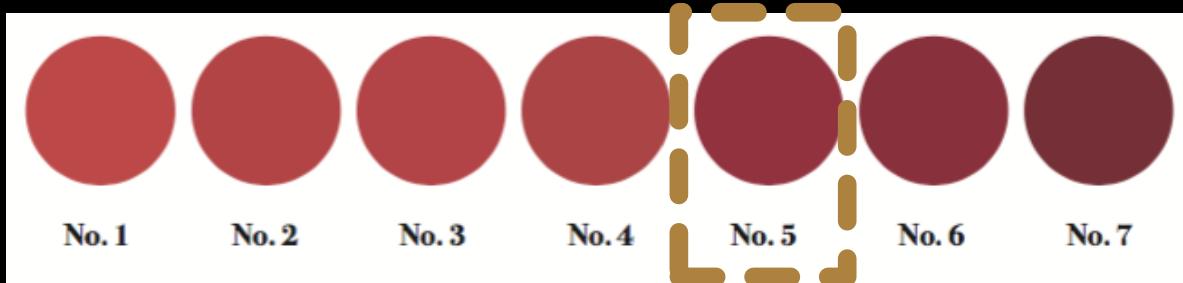
Tipo de raza: **NEGRO JAPONÉS**

Fecha de Sacrificio: **21/Mayo/2024**

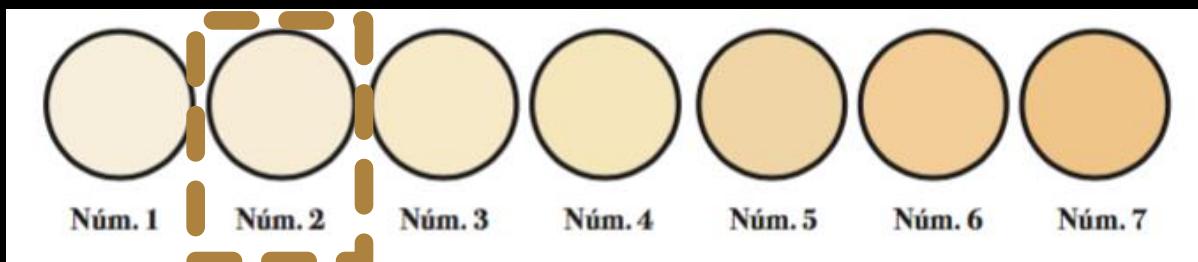
**Beef Marbling Standard No.9**



**Beef Color Standard No.5**



**Beef Fat Standard No. 2**



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

和の至宝

Tesoro de Japón

## 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 1837

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。

和の至宝

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

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

# Pedigree de Japón

## PEDIGREE

黒毛和種 子牛 登記番号 発行支部名 (支所)		左角 華原 鹿児島県支部 (大島支所)		本牛 個体識別番号 14207-7151-8 登記記号番号 2022子大黒 2281385	
問合せ番号 292-1673527-006		令和4年1月10日生		発行年月日 令和4年5月9日	
検査年月日 令和4年1月18日		検査委員 寺本 大悟		産肉能力 月令 令和3年12月 地域 鹿児島県	
授精年月日 令和3年3月20日		授精者氏名 田畑 奈々		育種鑑定評価 直検1.34 G=22 H2.5	
損耗 特記 鼻紋		父 黒原 5564 (85.6)		母 かりん 黒原1673527 (81.7)	
		育種鑑定 直検1.34 G=22 H2.5		母 かりん 黒原1673527 (81.7)	
		祖父 華春福		祖父 勝安竜	
		黒原 4756 (87.5)		黒原 1414813 (85.1)	
		( )		( )	
		直検1.49 間隔1.15 4.0 H2.0 57 73.8		直検1.49 間隔1.15 4.0 H2.0 57 73.8	
		曾祖父 美華忠		曾祖父 忠茂勝	
		黒原 3831 (85.0)		黒原 4238 (87.6)	
		( )		( )	
		曾祖父 平茂勝		曾祖父 安福久	
		黒原 2441 (89.0)		黒原 4416 (85.5)	
		( )		( )	
		育種鑑定 直検1.35 G=20 H1.9		育種鑑定 直検1.35 G=20 H1.9	
		黒原 BBBB BBBB		黒原 BBBB BBBB	
		( )		( )	
繁殖者 (管理番号) 令和3年3月9日		鹿児島県 鹿児島県		黒原 4416 (85.5)	
和牛改良組合認定番号 備考欄 母牛分娩間隔育種値		鹿 -62 生時体重 kg 産次06 在胎日数296日		セリ年月日 R4.9.6 セリ番号 187 セリ体重 330 ベ格 69	
4代祖 平茂勝					

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