

Tesoro de Japón

KOBE Beef



Número de trazabilidad
1422855186

Este Kobe Beef 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 Kobe Beef .

和の至宝

POLÍTICA DE NUESTRO KOBE BEEF

Nuestro Kobe es seleccionado para elegir sólo aquel que tiene un sabor intenso de carne roja con una grasa ligera y un marmoleo detallado.

Traemos cada Kobe Beef fresco sin ningún proceso de congelación después de que el Kobe Beef se procesa en Japón para mantener la calidad.



TAJIMA USHI

TAJIMAUSHI ES EL ORIGEN DE TODO EL GANADO NEGRO JAPONÉS QUE EXISTE ACTUALMENTE EN JAPÓN, Y ES LA ESPECIE MÁS CERCANA A LAS RAZAS NATIVAS DE JAPÓN.

ESTA TAJIMAUSHI ES UNA MEZCLA ÚNICAMENTE DE LINAJES PUROS DE TAJIMA EN LA PREFECTURA DE HYOGO, Y SOLO EL GANADO SELECCIONADO DE ESTA PUEDE CONVERTIRSE EN KOBE BEEF.



Tesoro de Japón

Clasificación de su Kobe Beef

Grado de calidad de la carne

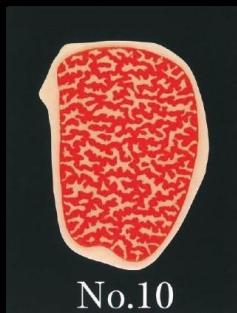
A-5

Género: **Hembra**

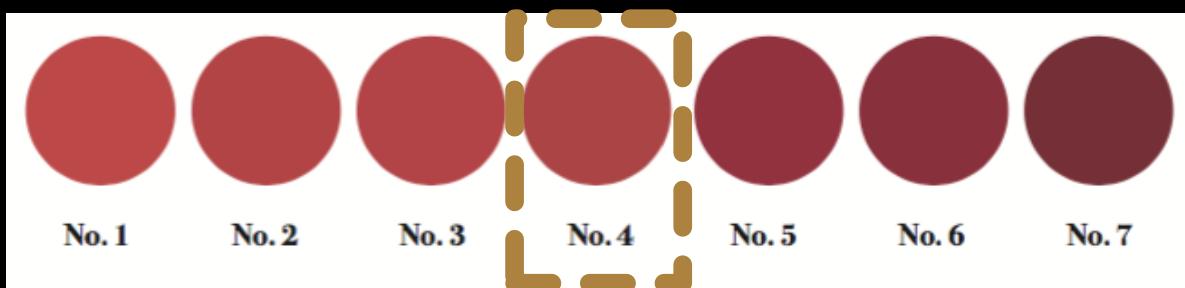
Tipo de raza: **NEGRO JAPONÉS Tajima Beef**

Fecha de Sacrificio: **26/Noviembre/2024**

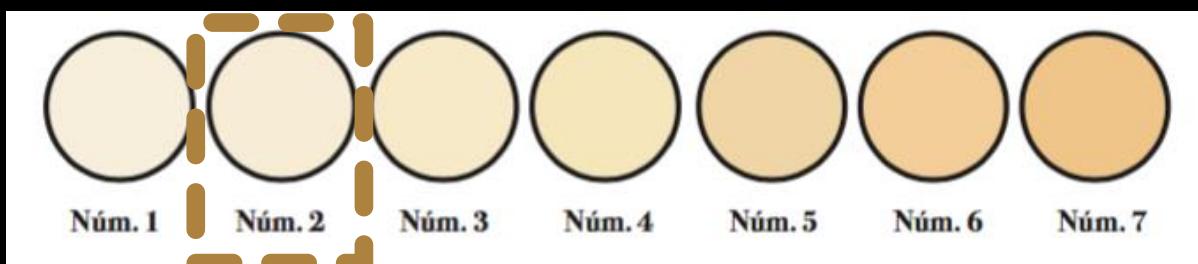
Beef Marbling Standard No.10



Beef Color Standard No.4



Beef Fat Standard No. 2



Tesoro de Japón

CERTIFICADO JMGA

Issue No. 281224510001801

Beef Carcass Grading Certification



Individual Identification No. 1422855186

Yield-Quality Grade A-5

B.M.S.No. 9

B.C.S.No. 4

Carcass No. 27

Breed Genuine Japanese Black Wagyu

Gender Steer

Grading Date 12/4/2024

Grading Location WAGYU MASTER MEAT CENTER

This certifies the grading result of the above individual beef carcass.

12/5/2024



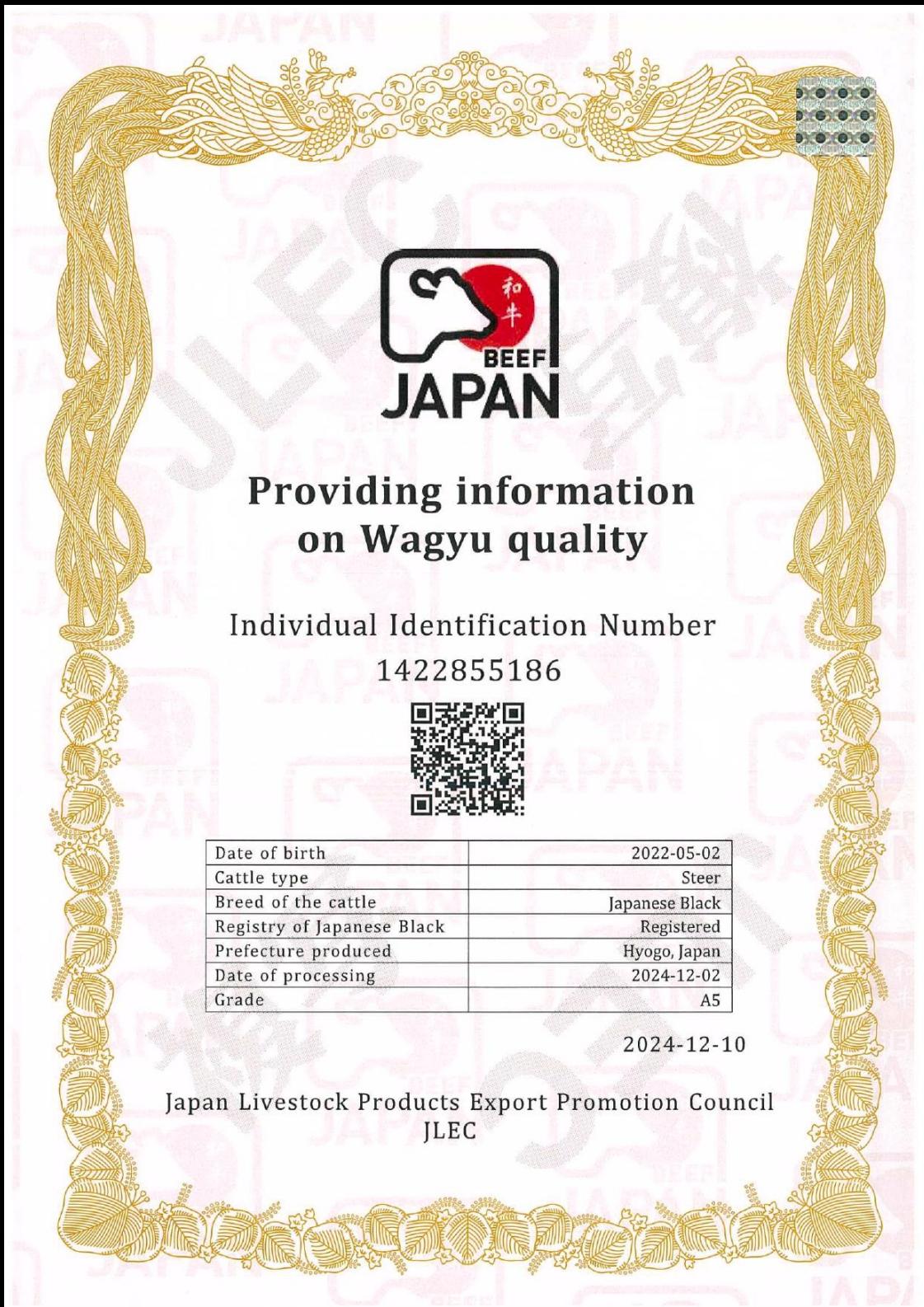
公益社団法人 日本食肉格付協会
Japan Meat Grading Association



和の至宝

Tesoro de Japón

CERTIFICADO JLEC



和の至宝

Wagyu de Japón

PEDIGREE

去勢牛

(27)

子 黒毛和種登記		雄大	登記記号番号	2022子水黒 217		
発行支部名 (支所)	兵庫県支部 (丹波ひがみ支所)	育種資格本原	発行年月日	令和4.07.22	産肉能力	年月令4.1地 青種価評価 兵庫
問合せ番号	291-2730591-001					
検査年月日	令和4.05.25					
検査委員	山下 寿也					
授精年月日	令和3.07.23					
授精者氏名	門尾 純平					
損微 特記						
母 黒原 みつこ 2730591 (79.4)		父 黒原 5962 (83.5)	祖父 千代藤土井 14152 (81.6)	30育種 直検 0.70	黒原 3970 (82.5)	曾祖父 菊千代土井
		祖母 こをうん2				曾祖父 菊俊土井
		黒原 1323524 (81.7)			黒原 2802 (82.2)	
		祖父 丸春土井 5602 (82.3)	03育種 直検 0.94 G=16 H26	曾祖父 丸富士井 黒原 4549 (82.5)		
		祖母 みつひめ2 1449581 (81.3)			黒原 4130 (82.8)	曾祖父 福広土井
繁殖者 (管理者)		兵庫県丹波市市島町東朝東 西尾 昌幸 (2807005-50000271))	セリ年月日	セリ番号	セリ体重	価格
和牛改良組合認定番号		105				
備考欄		105	No 27			

個体識別番号 14228-5518-6

Tesoro de Japón

CERTIFICADO TAJIMA BEEF



但馬牛 証明書

DNA管理 No. 20241202WM0027

取扱市場		名称 姫路市食肉地方卸売市場		
肉牛明細	と畜解体日	2024年12月02日	販売日	2024年12月04日
	上場番号	27	品種	黒毛和種
	性別	去勢	個体識別番号	14228-5518-6
出荷者	名称 姫路畜産荷受株式会社			
	住所 姫路市東郷町1451番地5 電話 079-224-6044			
細	氏名または名称 JA全農兵庫	肥育者	氏名または名称 盛本 和喜	
	住 所 神戸市西区玉津町居住88番地	住 所 佐用郡佐用町作用 166-1		

上記の肉牛枝肉は、神戸肉流通推進協議会が規定する但馬牛の条件をすべて満たしていることを証明します。

「但馬牛」の定義

- (1) 兵庫県内を出生地とした但馬牛の血統を持つ黒毛和種であること。
- (2) 神戸肉流通推進協議会に登録された指定生産者によって肥育されたものであること。
- (3) 兵庫県内の指定食肉センターでと畜解体されたものであること。
- (4) と畜時月齢が、生後28ヶ月令以上から60ヶ月以下の牛であること。
- (5) 公益社団法人日本食肉格付協会による格付で、歩留・肉質等級が「A」「B」2等級以上であること。

2024年 12月 04日



神戸肉流通推進協議会長

取扱荷受会社名

姫路市東郷町1451番地5

姫路畜産荷受株式会社

代表取締役 池田 政隆



但馬牛



※本証明書は、肉牛1頭につき1部のみ発行。

※押印無きもの及び複写は無効。

※証明書有効期限 販売日よりチルドの場合は45日間、フローズンの場合は2年間

和の至宝

Tesoro de Japón



KOBE Beef

DNA Management NO

20241202WM0027

神戸肉之証 Kobe Beef Certificate of Authenticity

出荷者名
Shipper's name

Kazuki Morimoto

個体識別番号
Individual ID number

14228-5518-6

発行年月日
Date of issue

04 / 12 / 2024

有効年月日
Date of expire

13 / 02 / 2025



神戸肉流通推進協議会長

Chairperson, Kobe Beef Marketing & Distribution Promotion Association



Tegoro de Japón



和の至宝

www.wagyutesorodejapon.com