

Tesoro de Japón

Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad
1422866403

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

POLÍTICA DE NUESTRO WAGYU

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

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



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

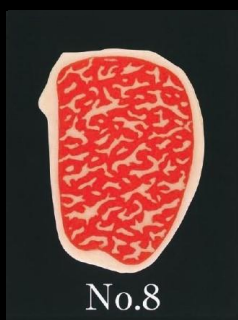
A-5

Género: **Hembra**

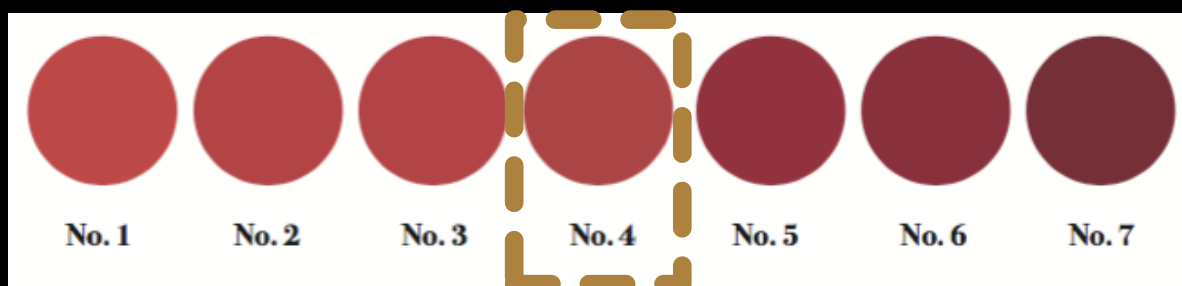
Tipo de raza: **NEGRO JAPONÉS**

Fecha de Sacrificio: **19/Diciembre/2024**

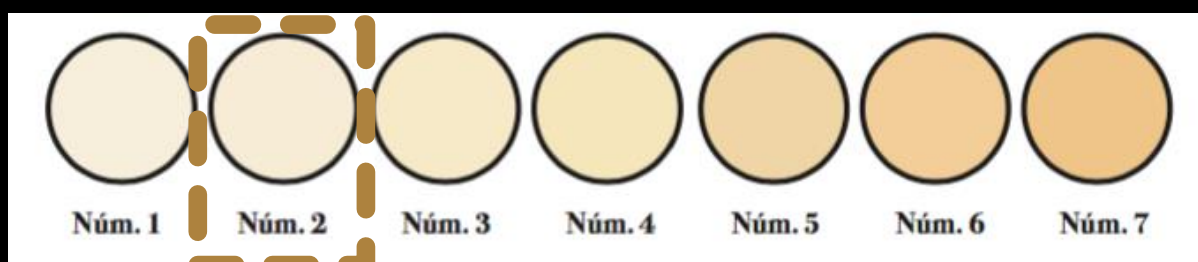
Beef Marbling Standard No.8



Beef Color Standard No.4



Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

CERTIFICADO JMGA

発行No. 461224617024001

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号 1422866403
歩留 - 肉質等級 A - 5
B . M . S . No. 8
B . C . S . No. 4
枝肉番号 2 4 4 1
種別 黒毛和種
性別 雌
格付年月日 2024年12月21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12月24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

1422866403



Date of birth	2022-07-19
Cattle type	Heifer/Cow
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2024-12-19
Grade	A5

2024-12-26

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

和の至宝

www.wagyutesorodejapon.com

PEDIGREE

近交係数 2.05		母牛分娩間隔362日	
2022 子沖黒		4832	
登記記号番号		令和 4. 9. 8	
発行年月日		令和 4. 9. 8	
産肉能力		地 域	
育種価評価		月 年	
7/9 2441		育種価資格本原	
雌		ますひさ	
令和 4 年 7 月 19 日生			
父 福増		祖父 安平吉	
黒原 5273 (82.7)		黒原 3636 (82.8)	
直検1.13 G=27		直検1.24 J=15	
H24		間検0.92 2.6	
母 かねひさ		祖母 かつき 5	
黒 2537008 (82.5)		黒 2198499 (80.5)	
鼻紋		祖父 安福久	
		黒原 4416 (85.5)	
		祖母 ゆりかね	
		黒原1550716 (82.0)	
		曾祖父 安福165の9	
		黒原 1683 (81.0)	
		曾祖父 百合茂	
		黒原 4086 (88.8)	
検査年月日 令和 3. 9. 25		検査年月日 令和 4. 8. 4	
授精者氏名 青山 恭子		検査委員 漢那 憲樹	
損傷 徴記		検査番号 291-2537008-006	
発行支部名 (支所) 全国和牛登録協会委嘱 (沖縄県家畜改良協会)		問合せ番号 291-2537008-006	
黒毛和牛登記		黒毛和牛登記	
14		14	
和牛改良組合認定番号 沖- 3		産次 6	
備考欄		母牛個体識別番号: 13897-6365-4	
4代祖 金幸		個体識別番号: 14228-6640-3	

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