

Tesoro de Japón

Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad
1498324999

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 .



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

Tesoro de Japón

Clasificación de su Wagyu

Grado de calidad de la carne

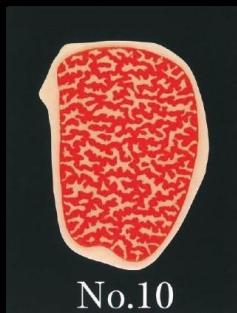
A-5

Género: **Hembra**

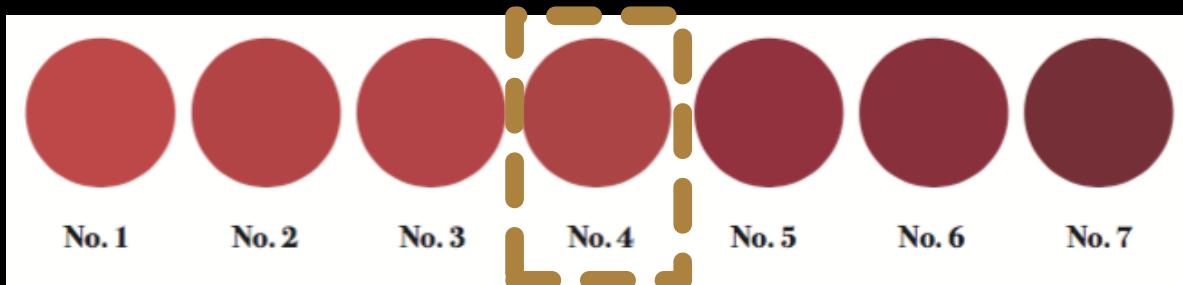
Tipo de raza: **NEGRO JAPONÉS**

Fecha de Sacrificio: **24/Noviembre/2025**

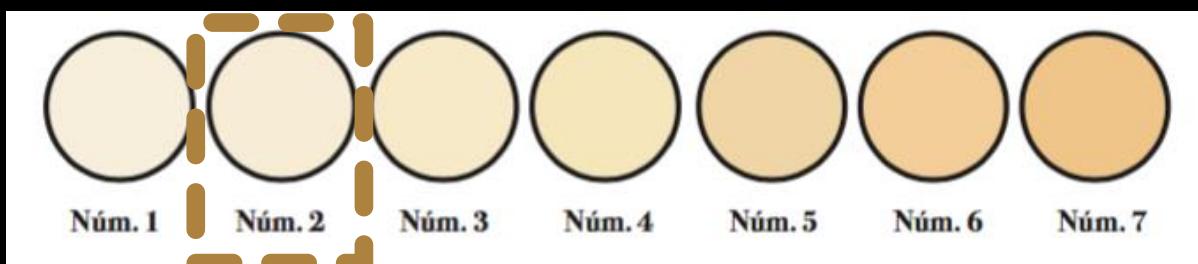
Beef Marbling Standard No.10



Beef Color Standard No.4



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. 4611256170100501

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号 1498324999

歩留 - 肉質等級 A-5

B . M . S . No. 10

B . C . S . No. 4

枝肉番号 2787

種別 黒毛和種

性別 雌

格付年月日 2025年11月26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 2025年11月28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

Tesoro de Japón

CERTIFICADO JLEC



Providing information on Wagyu quality

Individual Identification Number

1498324999



Date of birth	2023-06-07
Cattle type	Heifer/Cow
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2025-11-24
Grade	A5

2025-12-01

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

和の至宝

www.wagyutesorodejapon.com

Pedigree de Japón

PEDIGREE

黒毛和種		此種 なみえ		登記記号番号 2787		個体識別番号 14983-2499-9	
発行支部名 (支所)		鹿児島県支部 (いさぎ支所)		発行年月日 令和5.5.7		2023子鹿掛黒 2306055	
問合せ番号		292-1795481-003		令和5年6月7日生			
検査年月日		令和5.7.12		令和5.10.4		産肉能力	
検査委員		福田 己年		地 鹿児島県		育種能力評価	
授精年月日		令和4.8.24					
授精者氏名		野元 誠					
損特 記		奥接					
鼻紋							
2306055							
繁殖者 (管理者)							
和牛改良組合認定番号		鹿 -54		出生年月日 2023.03.28		セリ年月日 2023.03.19	
備考欄		kg 産次 母牛分娩間隔育成率 (令 5. 4) B 推 4代祖 平陵勝		セリ番号 60		セリ体重 kg	

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