

Tesoro de Japón

Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad
1509930041

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: Macho Castrado

Tipo de raza: NEGRO JAPONÉS

Fecha de Sacrificio: 16/Octubre/2025

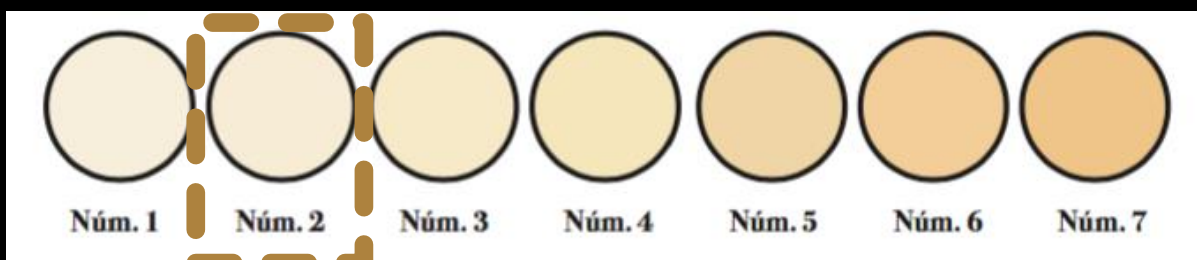
Beef Marbling Standard No.9



Beef Color Standard No.4



Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

CERTIFICADO JMGA

発行No. 461025617034401

牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号	1509930041
歩 留 - 肉 質 等 級	A - 5
B . M . S . No.	9
B . C . S . No.	4
枝 肉 番 号	1 5 6 3
種 別	黒毛和種
性 別	去勢
格 付 年 月 日	2025年10月20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10月21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

1509930041



Date of birth	2023-03-05
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2025-10-16
Grade	A5

2025-10-24

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

和の至宝

www.wagyutesorodejapon.com

PEDIGREE

黒毛種 子牛登記		雄 初仔 3 5 5 令和 5 年 3 月 5 日生 近交係数 7.52 母牛分娩間隔 462 日		登記記号番号 2023 子沖県 30254	
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)		発行年月日 令和 5. 5. 15		産肉能力 令和 5. 2 月 沖縄県	
問合せ番号 291-2511193-005		直検 1.49 間検 1.15 H20 57 73.8		曾祖父 美華忠 黒原 3831 (85.0)	
検査年月日 令和 5. 4. 13		検査委員 渡那 憲樹		曾祖父 安福久 黒原 4416 (85.5)	
授精年月日 令和 4. 5. 17		授精者氏名 後上里 誠		曾祖父 安福 1 6 5 の 9 黒原 1683 (81.0)	
特記 鼻紋		父 日富美 黒 15661 (87.5) 母 はつと 3 5 黒 2511193 (81.4) 青種価 CACMA		曾祖父 安福久 黒原 4416 (85.5) 祖母 はつと 3 黒 2354397 (77.3) 曾祖父 安茂勝 黒原 4006 (83.0)	
76		繁殖者 (管理者) 沖縄県		産次 5	
和牛改良組合認定番号 沖-3		産次 5		母牛個体識別番号 : 14459-2650-4 4代祖 糸福 (鹿児島)	

セリ年月日	セリ番号	セリ体重	価格
2024.1.15	195		

個体識別番号 : 15099-3004-1

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