

Tesoro de Japón

Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad
1509967603

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

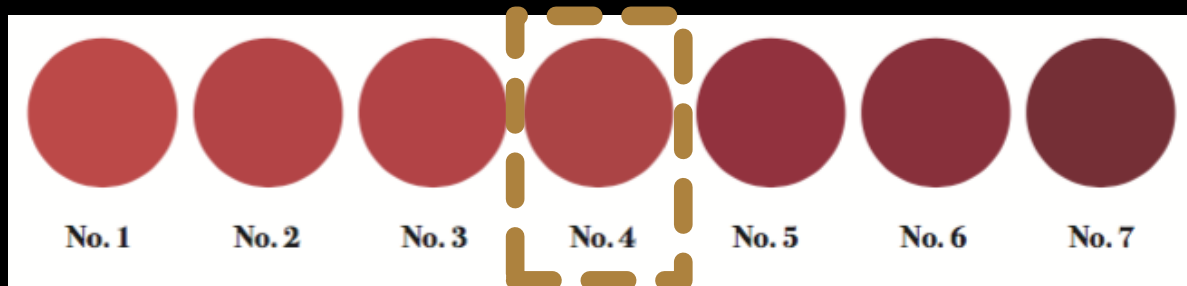
Tipo de raza: NEGRO JAPONÉS

Fecha de Sacrificio: 28/Julio/2025

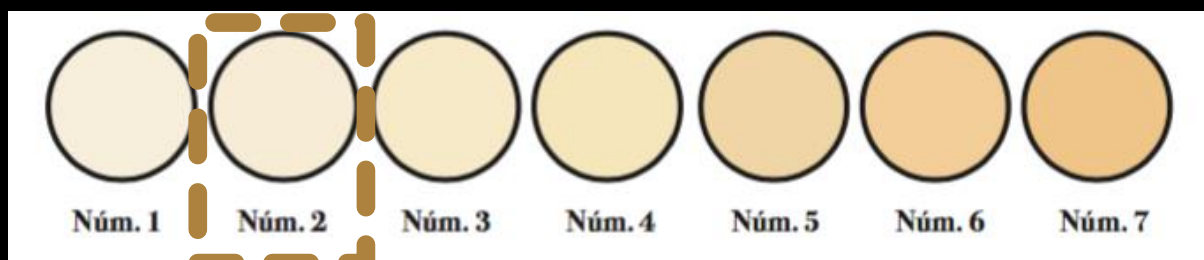
Beef Marbling Standard No.8



Beef Color Standard No.4



Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

発行No. 460725617064001

牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号 1509967603
歩 留 - 肉 質 等 級 A - 5
B . M . S . No. 8
B . C . S . No. 4
枝 肉 番 号 2 7 8 1
種 別 黒毛和種
性 別 去勢
格 付 年 月 日 2025年7月31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8月1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
1509967603



Date of birth	2023-02-01
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2025-07-28
Grade	A5

2025-08-05

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

和の至宝

www.wagyutesorodejapon.com

PEDIGREE

黒毛種登記 発行支部名 (沖縄県家畜改良協会) 問合せ番号 291-2735750-002 検査年月日 令和 5. 2. 3 検査委員 漢那 憲樹 授精年月日 令和 4. 4. 24 授精者氏名 神谷 利平 招待 敬記		雄 美一 令和 5 年 2 月 1 日生 登録記号番号 2781 登録価格 本原		母牛分娩間隔 356 日 2022 子沖黒 39034 発行年月日 令和 5. 3. 3 産肉能力 年 月 地 背種価評価	
父 百合勝安 (84.5) 黒原 5284 直検1.42 L=27 H24 母 ちゅらちゅら 黒 2735750 (80.4)		祖父 百合茂 (88.8) 黒原 4086 直検1.54 G=20 H14 祖母 いとはる (85.2) 黒原1207612 (85.2) 黒高 205850		曾祖父 平茂勝 (89.0) 黒原 2441 曾祖父 平茂勝 (89.0) 黒原 2441 曾祖父 第1花国 (82.8) 黒 12510 曾祖父 第2平茂勝 (88.8) 黒原 3769 黒高 2020	
繁殖者 (管理者) 沖繩家畜改良協会		座次 2 母牛個体識別番号: 14119-9864-1 4代祖 福袋 (宮崎)			
和牛改良組合認定番号 沖-3 138		個体識別番号: 15099-6760-3 2022 12 4 セリ番号 221 セリ体重 価格			

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