

Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad
1538516346

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 .



Tesoro de Japón

La carne Wagyu de Tesoro de Japón fue criado en la región de, Kagoshima Japón.

Esta ciudad fue campeona en 2017 de las “Olimpiadas Wagyu”.

Disfrute de esta auténtica carne Wagyu.



KAGOSHIMA

Cada 5 años en Japón, se realiza una competencia de Wagyu en donde todas las regiones productoras de Wagyu participan.

La carne Wagyu de Kagoshima fue ganadora de la medalla de oro en 2017, en 4 categorías de 9 posibles, lo que la hizo acreedora a ser campeona de los juegos olímpicos de Wagyu de ese año.

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.



和の至宝

Tesoro de Japón

Clasificación de su Wagyu

Grado de calidad de la carne

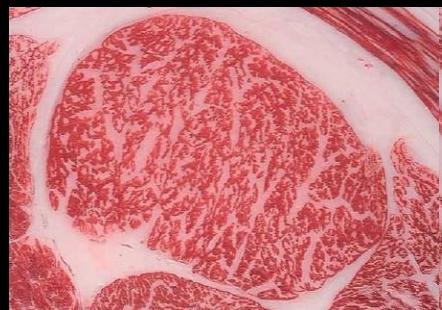
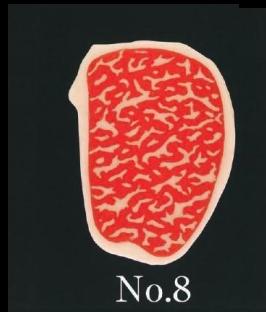
A-5

Género: **Macho Castrado**

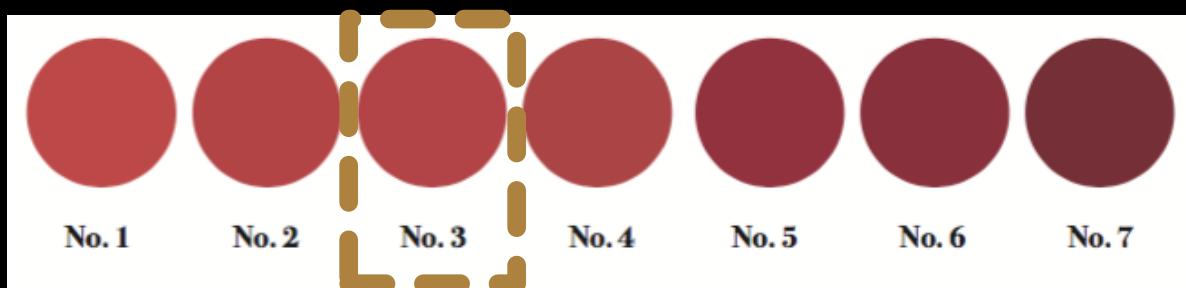
Tipo de raza: **NEGRO JAPONÉS**

Fecha de Sacrificio: **11/09/2023**

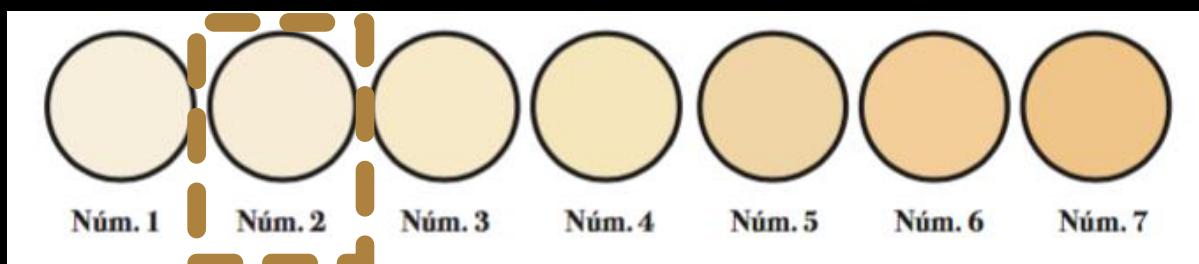
Beef Marbling Standard No.8



Beef Color Standard No.3



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. 460923617052302

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号 1538516346

歩留 - 肉質等級 A-5

B . M . S . No. 8

B . C . S . No. 3

枝肉番号 1091

種別 黒毛和種

性別 去勢

格付年月日 2023年9月13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 2023年9月22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

1538516346



Date of birth	2021-05-17
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2023-09-11
Grade	A5

2023-09-25

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

和の至宝

Wagyu de Japón

PEDIGREE

去勢		1091	
黒毛和種 子 登記		友作 友作	
発行支所名 (支所)		4千頭身	
問合せ番号 (出水支所)		令和3年5月17日生	
検査年月日 (令和3.7.27)		父 秀幸福 黒原 5406 (85.1)	
検査委員 (浦底 貞仁)		祖父 金幸福 黒原 4243 (87.5)	
授精年月日 (令和2.8.10)		直検1.38 現検 H2.5	
損特 (微記)		間検1.13 H16.48.73.3	
受精者氏名 (出口 良久)		母 はなこ5 黒原1683602 (82.5)	
繁殖者 (管理者)		祖母 久百合 黒原 5641 (82.8)	
和牛改良組合認定番号 (出水支所)		祖母 はなこ 黒原1478956 (82.1)	
備考欄 (出水支所)		繁殖者 鹿児島県 (管理者)	
和牛改良組合認定番号 生時体重 母牛分娩間隔育種備 備考欄		2116742 セリ年月日 4.2.1 セリ番号 1768 セリ体重 260 価格	
4代祖 平茂勝		登記記号番号 2021年9月 2116742	
発行年月日 (令和3.9.13)		産卵能力 月 令和3.4 地 鹿児島県	
育種評議			

本牛の個体識別番号 15385-1634-6

登記記号番号 2021年9月
2116742

発行年月日 令和3.9.13

産卵能力 月 令和3.4 地 鹿児島県

育種評議

和の至宝

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

www.wagyutesorodejapon.com