

Tesoro de Japón

Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad
1555326256

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

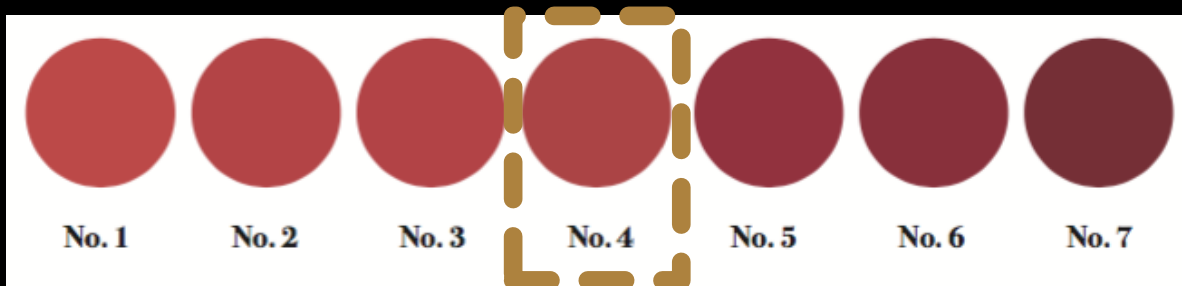
Tipo de raza: NEGRO JAPONÉS

Fecha de Sacrificio: 23/Junio/2025

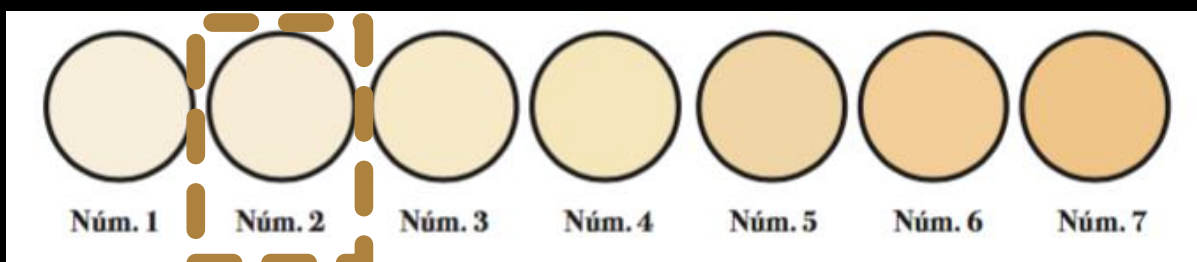
Beef Marbling Standard No.9



Beef Color Standard No.4



Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

CERTIFICADO JMGA

発行No. 460625617019001

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号 1555326256

歩留 - 肉質等級 A - 5

B . M . S . No. 9

B . C . S . No. 4

枝肉番号 2085

種別 黒毛和種

性別 去勢

格付年月日 2025年6月25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6月26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
1555326256



Date of birth	2023-02-02
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2025-06-23
Grade	A5

2025-07-02

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

和の至宝

PEDIGREE

黒毛和種 子牛 登録済	本種 鹿兒島黒支部 (大島支所)	令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	登録記号番号 2389347	2023子大黒
発行支那名 (支所)	鹿兒島黒支部 (大島支所)	令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	発行年月日 令和 5. 6. 1	産肉能力 令和 5. 6 月
間合せ番号	291-2657086-004	令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	産肉能力 令和 5. 6 月	産肉能力 令和 5. 6 月
検査年月日	令和 5. 4. 19	令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	産肉能力 令和 5. 6 月	産肉能力 令和 5. 6 月
検査委員	塩屋 雅志	令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	産肉能力 令和 5. 6 月	産肉能力 令和 5. 6 月
授精年月日	令和 4. 4. 9	令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	産肉能力 令和 5. 6 月	産肉能力 令和 5. 6 月
授精者氏名	伊口 重孝	令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	産肉能力 令和 5. 6 月	産肉能力 令和 5. 6 月
損徴記		令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	産肉能力 令和 5. 6 月	産肉能力 令和 5. 6 月
鼻紋	鼻紋	令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	産肉能力 令和 5. 6 月	産肉能力 令和 5. 6 月
和牛改良組合認定番号	鹿 -59	令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	産肉能力 令和 5. 6 月	産肉能力 令和 5. 6 月
備考欄	生時体重 母牛分娩間隔育種師 (令 5. 4) B 推 希藤 (鹿兒)	令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	産肉能力 令和 5. 6 月	産肉能力 令和 5. 6 月

繁殖者 (管理者)	鹿兒島県	令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	産肉能力 令和 5. 6 月	産肉能力 令和 5. 6 月
母	ままちやん 黒 2657086 (79.5)	令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	産肉能力 令和 5. 6 月	産肉能力 令和 5. 6 月
父	竜見桜 黒原 6010 (85.0)	令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	産肉能力 令和 5. 6 月	産肉能力 令和 5. 6 月
母	みえこ 黒原1371056 (82.4)	令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	産肉能力 令和 5. 6 月	産肉能力 令和 5. 6 月
父	華春福 黒原 4756 (87.5)	令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	産肉能力 令和 5. 6 月	産肉能力 令和 5. 6 月
母	ひさしげ 黒原1599141 (81.1)	令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	産肉能力 令和 5. 6 月	産肉能力 令和 5. 6 月
父	茂勝朗 黒原 5525 (87.3)	令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	産肉能力 令和 5. 6 月	産肉能力 令和 5. 6 月
母	直換1.49 間換1.15 H20 57.73.8	令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	産肉能力 令和 5. 6 月	産肉能力 令和 5. 6 月
父	百合茂 黒原 4086 (88.8)	令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	産肉能力 令和 5. 6 月	産肉能力 令和 5. 6 月
母	安福久 黒原 4416 (85.5)	令和 5 年 2 月 2 日生	6/23 2085	産肉能力 令和 5. 6 月	産肉能力 令和 5. 6 月

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