

Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad
1564673969

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

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.



Tesoro de Japón

Clasificación de su Wagyu

Grado de calidad de la carne

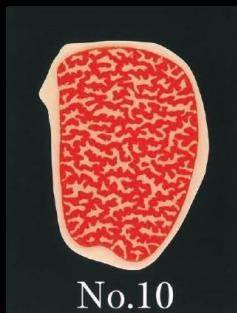
A-5

Género: **Hembra**

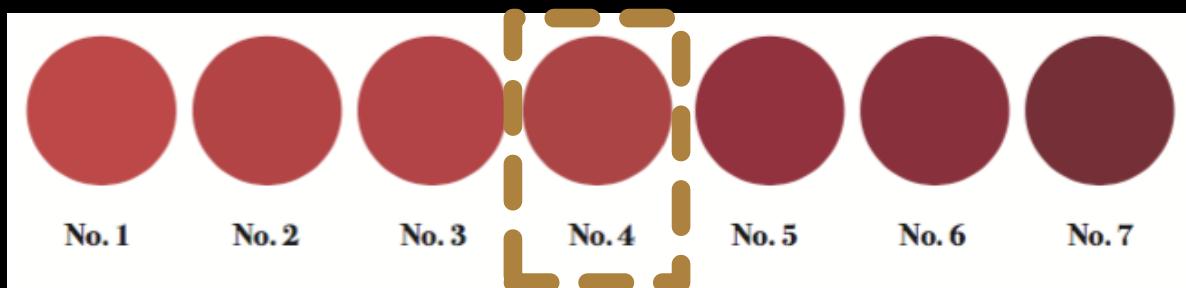
Tipo de raza: **NEGRO JAPONÉS**

Fecha de Sacrificio: **24/Julio/2024**

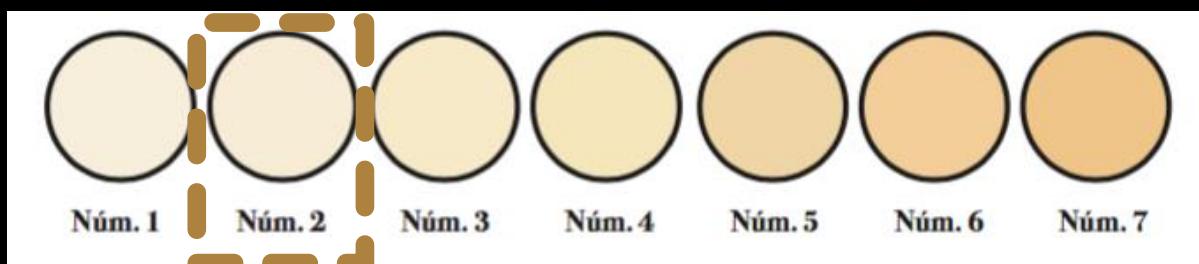
Beef Marbling Standard No.10



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. 460724617061901

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号	1564673969
歩留 - 肉質等級	A - 5
B . M . S . No.	10
B . C . S . No.	4
枝肉番号	2525
種別	黒毛和種
性別	雌
格付年月日	2024年7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 2024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。

和の至宝

www.wagyutesorodejapon.com

Tesoro de Japón

CERTIFICADO JLEC



Providing information on Wagyu quality

Individual Identification Number
1564673969



Date of birth	2021-11-29
Cattle type	Heifer/Cow
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2024-07-24
Grade	A5

2024-08-01

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

和の至宝

PEDIGREE

期待育種価 BABAHH		近交係数 5.18		10月セシル		期待育種価 BABAHH		近交係数 5.18		10月セシル	
子牛登記		雌		母分娩間隔371日		登記記号番号		2021-子沖黒		母分娩間隔371日	
黒毛和種子牛登記		がく11129				登記記号番号		12574			
発行支部名 (支所)		全国和牛登録協会委嘱 (沖縄県畜産改良協会)		令和3年11月29日生		発行年月日		令和4.1.11		母分娩間隔371日	
問合せ番号		291-2478757-007				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
検査年月日		令和3.12.10				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
検査委員		園田 鉄郎				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
授精年月日		令和3.2.8				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
授精者氏名		安座間 豊				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
損特		無記				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
母		えみり 11102				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
父		茂北福 5868 (83.1.)				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
祖母		黒原 3793 (82.3.)				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
祖父		北福波 3793 (82.3.)				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
祖母		黒原 2216913 (79.6.)				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
祖父		安福久 4416 (85.5.)				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
祖母		えみり 11102 (79.4.)				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
曾祖父		安福165の9 1530 (86.7.)				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
曾祖父		平茂勝 2441 (89.0.)				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
曾祖父		百合茂 4086 (88.8.)				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
曾祖父		安福165の9 1683 (81.0.)				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
曾祖父		平茂勝 2441 (89.0.)				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
曾祖父		百合茂 4086 (88.8.)				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
繁殖者		沖縄県				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
(管理者)		()				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
和牛改良組合認定番号		沖-8				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
28						登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
備考欄		産次 7 Hは上位1/8以上				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
母牛個体識別番号 : 14459-5577-1		セリ年月日 2021.1.7				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
4代祖 平茂勝		個体識別番号 :				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	
		15646-7396-9				登記記号番号		2525		母分娩間隔371日	

(4)

p563

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.

