

*Tesoro de Japón*

# Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad  
**1565054699**

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](http://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](http://www.wagyutesorodejapon.com)



# Clasificación de su Wagyu

Grado de calidad de la carne

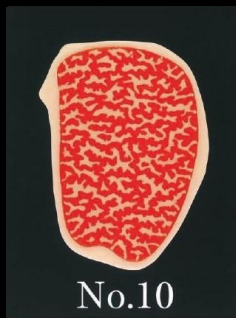
**A-5**

Género: Macho Castrado

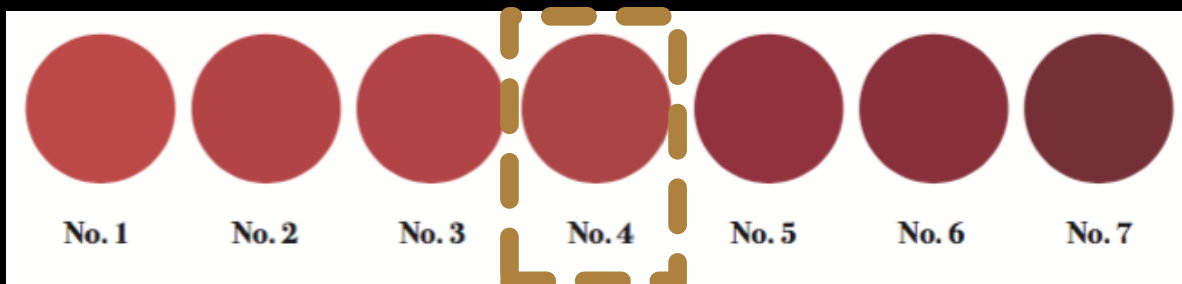
Tipo de raza: NEGRO JAPONÉS

Fecha de Sacrificio: 18/Septiembre/2025

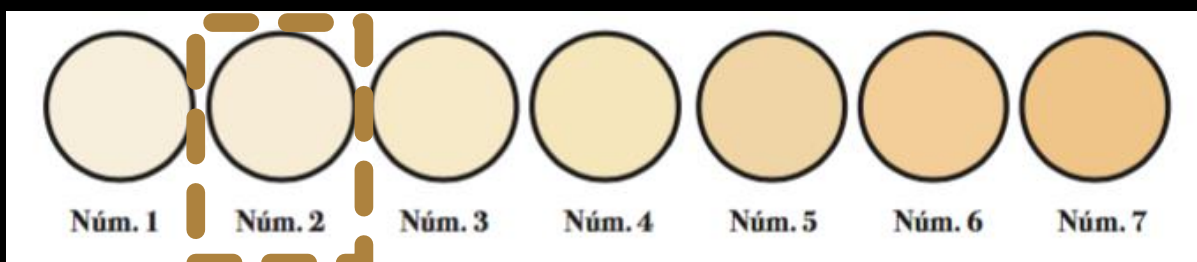
## Beef Marbling Standard No.10



## Beef Color Standard No.4



## Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

発行No. 460925617074801

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号 1565054699

歩留 - 肉質等級 A-5

B . M . S . No. 10

B . C . S . No. 4

枝肉番号 1991

種別 黒毛和種

性別 去勢

格付年月日 2025年9月22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9月24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  
1565054699



Date of birth	2023-04-22
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2025-09-18
Grade	A5



2025-09-26

Japan Livestock Products Export Promotion Council  
JLEC

和の至宝

[www.wagyutesorodejapon.com](http://www.wagyutesorodejapon.com)

## PEDIGREE

黒毛和種		子牛登録	
発行支那名 (支所)		鹿児島県支部 (大島支所)	
問合せ番号	292-1702283-006		
検査年月日	令和 5. 5. 16		
検査委員	前田 真智子		
授精年月日	令和 4. 6. 29		
授精者氏名	北郷 信秀		
損徴記	鼻紋		
			
父 夏百合 黒原 5815 (82.3) 育種師 CABAAA 母 れんか 黒原 1702283 (81.7) 育種師 ABACCC		祖父 百合茂 黒原 4086 (88.8) 直検 1.54 G=20 現検 H14 祖母 なつはなくに 黒原 1509949 (81.0) 直検 1.49 間検 1.15 4.0 H20 57 73.8 曾祖父 華春福 黒原 1332781 (83.1) 曾祖父 照美 黒原 4133 (87.0)	
繁殖者 鹿児島県 (管理者)		令和 5 年 4 月 22 日生 夏生 9/8 1991	
和牛改良組合認定番号 鹿 -63 備考欄 生時体重 kg 産次06 在胎日数297日 母牛分娩間隔育種師 (令 5. 4) B 推 4代祖 金幸		登録記号番号 2023子大黒 2387392 発行年月日 令和 5. 8. 19 産肉能力 年 令 5. 6 地 鹿児島県 育種師登録 月 令 5. 6 地 鹿児島県	
生年月日	生時体重	価格	育種者
6. 2. 3	317	69	和牛改良組合認定番号 13780-4521-1



*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](http://www.wagyutesorodejapon.com)