

INFORMACION DE WAGYU

TRACEABILITY NUMBER

1580826554



Tesoro de Japón

SELECTED PREMIUM WAGYU

COSTCO WAGYU

ESTA CARNE WAGYU VIENE DIRECTAMENTE DE KAGOSHIMA JAPÓN, FRESCA Y SIN CONGELAR A MÉXICO; DESDE UNA GRANJA SELECTA CON CERTIFICACIONES OFICIALES.



KAGOSHIMA

LA CARNE WAGYU DE KAGOSHIMA FUE GANADORA DE LA MEDALLA DE ORO EN 2017, DE LOS JUEGOS OLÍMPICOS DE WAGYU.

NEGRO JAPONÉS

100% PURA SANGRE,
LLAMADO EL 'EMPERADOR'
DE LA CARNE DE RES.
DISFRUTA DE SU
SUAVIDAD Y SU SABOR



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.**

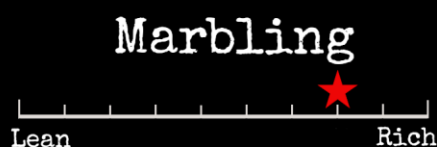
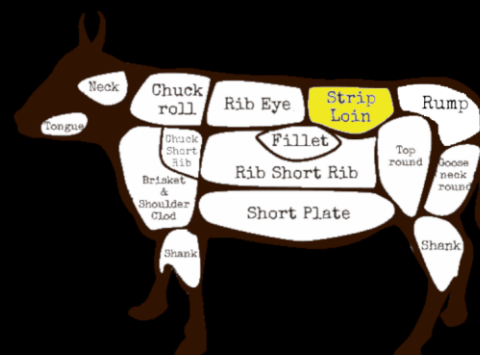
**POR FAVOR DISFRUTA LA DENSIDAD DE LA CARNE,
ASÍ COMO SU SABOR Y EL CONTRASTE DEL
MARMOLEADO.**



CORTE DE WAGYU

Selected Premium Strip Loin

Tegeve de Japon



EL STRIP LOIN (NEW YORK) ES EL MEJOR CORTE PARA CONOCER WAGYU.

ES UN CORTE DE GRAN MARMOLEO Y DE CARNE JUGOSA

ES RECOMENDADO PARA ASAR LENTAMENTE AL CARBÓN DEJANDO ESCURRIR LA GRASA EXTRA.

GRAMAJE RECOMENDADO

POR PERSONA: **100 A 150 GRAMOS**

ALTAMENTE RECOMENDADO SEGUIR LAS INDICACIONES DEL GRAMAJE POR PERSONA DEBIDO A QUE ES UNA PIEZA CON ABUNDANTE MÁRMOLEO.

CLASIFICACIÓN WAGYU

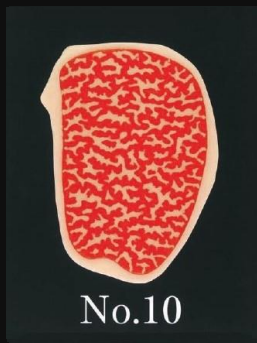
Wagyu A5

TIPO: HEMBRA

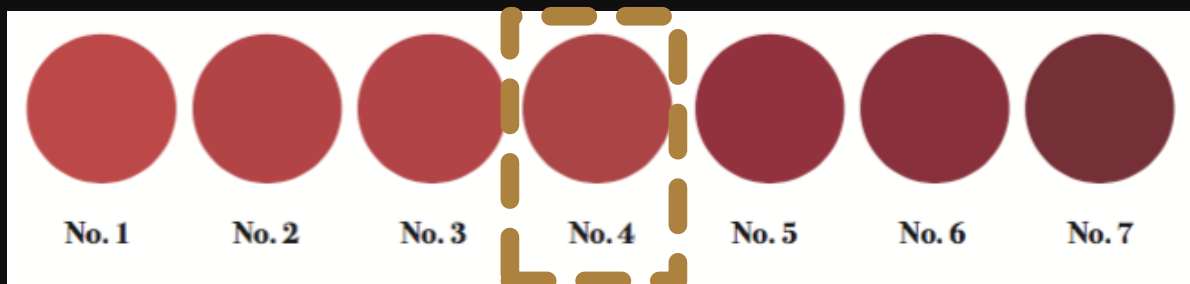
TIPO DE WAGYU: NEGRO JAPONÉS

FECHA DE PROCESAMIENTO: 22/MAR/2024

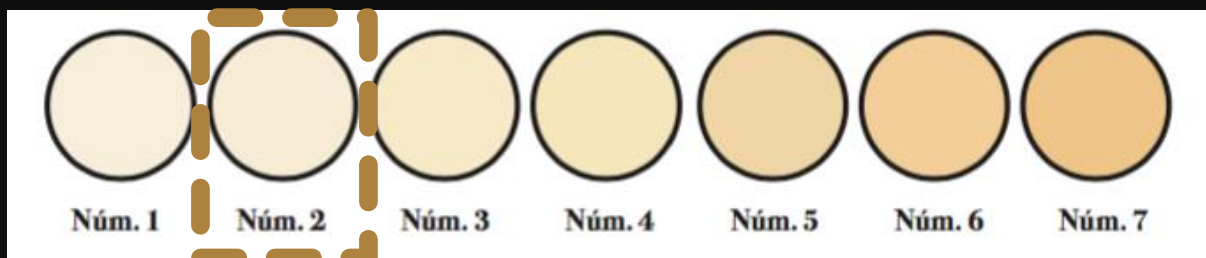
ESTÁNDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE No.10



ESTÁNDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 4



ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 2



CERTIFICACIÓN JMGA

発行No. 460324617065801

牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号	1580826554
歩 留 - 肉 質 等 級	A - 5
B . M . S . No.	1 0
B . C . S . No.	4
枝 肉 番 号	2 3 0 9
種 別	黒毛和種
性 別	雌
格 付 年 月 日	2024年3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 2024年3月29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。

CERTIFICACIÓN JLEC



Providing information on Wagyu quality

Individual Identification Number
1580826554



Date of birth	2021-11-06
Cattle type	Heifer/Cow
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2024-03-22
Grade	A5

2024-03-29

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

CERTIFICACIÓN PEDIGREE

黒毛和種	子牛	登記
発行支那名 (支所)	鹿児島県支部 (大島支所)	
間合せ番号	292-1516115-010	
検査年月日	令和 4. 1. 25	
検査委員	井原 豊幸	
授精年月日	令和 3. 1. 21	
授精者氏名	郡 和樹	
損徴記		

和牛改良組合認定番号 鹿 -77

備考欄 生時体重 kg 産次10 在胎日数289日

母牛分娩間隔育種師 4代祖 平茂勝

此推

ゆみこ

令和 3 年 11 月 6 日生

父 秀幸福

黒原 5406 (85.1)

育種師 AAABAA

直検1.38 G=23

現検 H25

母 ゆうみ

黒原1516115 (82.8)

育種師 BCCECB

祖父 金幸福

黒原 4243 (87.5)

祖母 ゆりこ

黒原1274106 (83.8)

祖父 安条福

黒 12812 (85.7)

祖母 かおる

黒原1437943 (80.5)

曾祖父 金幸

黒原 2865 (86.8)

曾祖父 百合茂

黒原 4086 (88.8)

直検1.26 3.7

間検1.13 4.8

H16 73.3

曾祖父 安福165の9

黒原 1683 (81.0)

曾祖父 百合茂

黒原 4086 (88.8)

繁殖者 (管理者) 鹿児島県

登記年月日 7/1

登録番号 81

生時体重

価格

2179210

発行年月日 令和 4. 3. 5

発行支那名 鹿児島県

2179210

本牛個体識別番号 15808-2655-4

本牛個体識別番号 08445-8923-5

Tesoro de Japón



SELECTED PREMIUM WAGYU

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.

DISFRUTEN DE LA DIFERENCIA DE LA CALIDAD
OFRECIDA POR TESORO DE JAPÓN.