

*Tesoro de Japón*

# Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad  
**1618366830**

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)

# 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.

## 号外 南日本新聞

2017年(平成29年) 9月11日 月曜日



## 鹿県和牛日本一 宮城全共 4区分で1席

仙台市で開催されていた第11回全国和牛能力共進会(全共)は最終日の11日、参加39都道府県の成績に基づく団体順位の発表があり、鹿児島県が1位となった。鹿児島は特別区を除く9区分のうち四つの区分で1席を獲得、出品した全頭(29頭)が上位6席に入賞した。団体賞は2007年の鳥取全共で設けられ、12年の長崎全共まで宮崎県が連覇していた。各区分の1席の中から最も優れた牛に贈られる「内閣総理大臣賞」も発表され、種牛の部は大分県代表に、肉牛の部は宮崎県代表が選ばれた。次回2022年の第12回全共は宮崎県で開催される。

会場内をハレイドする鹿児島の上級入賞牛  
11日、仙台市の夢メッセみやぎ

## 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.



*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

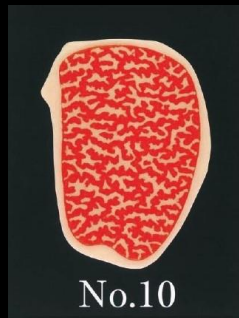
**A-5**

Género: **Hembra**

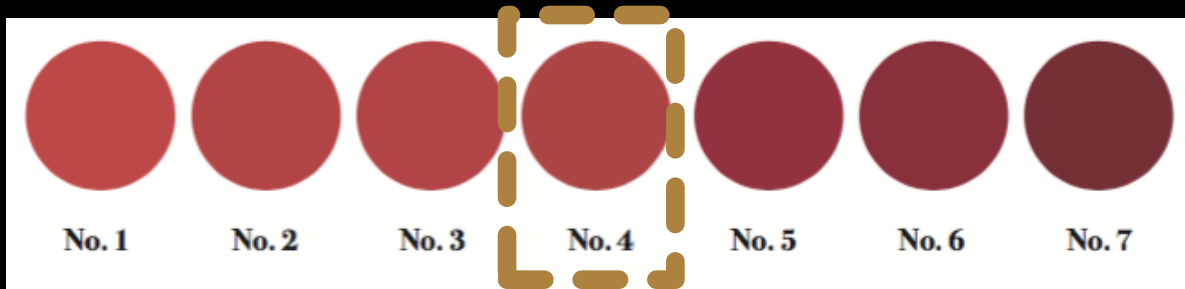
Tipo de raza: **NEGRO JAPONÉS**

Fecha de Sacrificio: **23/10/2023**

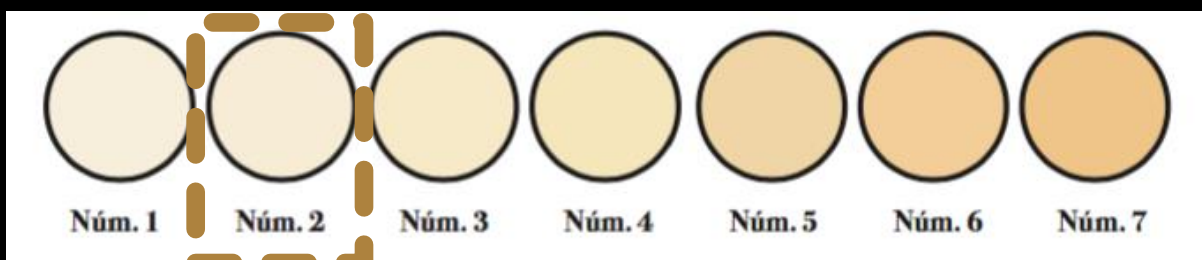
## Beef Marbling Standard No.10



## Beef Color Standard No.4



## Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

CERTIFICADO JMGA

発行No. 461023617014601

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号	1618366830
歩留 - 肉質等級	A - 5
B . M . S . No.	1 0
B . C . S . No.	4
枝 肉 番 号	2 2 3 1
種 別	黒毛和種
性 別	雌
格 付 年 月 日	2023年10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 2023年10月31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

1618366830



Date of birth	2021-03-08
Cattle type	Heifer/Cow
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2023-10-23
Grade	A5


2023-10-30

Japan Livestock Products Export Promotion Council  
JLEC

和の至宝

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

## PEDIGREE

<b>黒毛和種 子牛登記</b>		<b>雌</b> ひかり 7 1 受卵同性複数産子 令和 3 年 3 月 8 日生		10/23 2231 育種価資格本原		登記記号番号 2021 子受卵北黒 1618366830	
発行支部名 (支所) 委 (北海道酪農畜産協会)		間合せ番号 292-1682581-121		発行年月日 令和 3. 04. 30		産肉能力 令和 03. 01 地域 北海道	
検査年月日 令和 03. 04. 09		検査委員 番匠 一哉		直検 1. 54 G=20 現検 H14		曾祖父 平茂勝 黒原 2441 (89. 0)	
移植年月日 令和 02. 05. 30		移植者氏名 延与 雄一郎		祖母 えりこ 黒原 1350140 (80. 8)		曾祖父 福之国 黒原 3491 (83. 1)	
損徴特記 鼻 紋		父 百合芳 黒 15010 (83. 3)		祖父 隆之国 黒 13809 (84. 2)		曾祖父 福之国 黒原 3491 (83. 1)	
		母 まとり 6 黒原 1682581 (81. 7)		祖母 かつさくら 黒原 1477477 (81. 9)		曾祖父 勝忠平 黒原 3800 (87. 5)	
繁殖者 (管理者) 北海道 ( ) 北海道 ( ) 北海道 ( )		所有者 北海道 ( )		セリ年月日 セリ番号 セリ体重 価格		備考欄 4代祖 茂宗 (母牛) 産次 1産 初産月齢 26ヵ月 母牛分娩間隔育種価 (令和 03. 04) B 期 (レシビエント) 1464713161	

個体識別番号 16183-6683-0



本牛試料(鼻腔) 21007342

*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)