

Tesoro de Japón

# Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad  
**1618378000**

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

# 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.



和の至宝

*Tesoro de Japón*

# Clasificación de su Wagyu

Grado de calidad de la carne

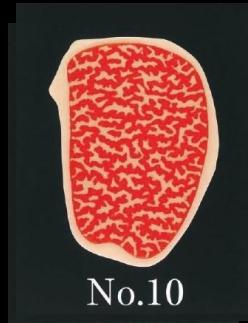
**A-5**

Género: **Macho Castrado**

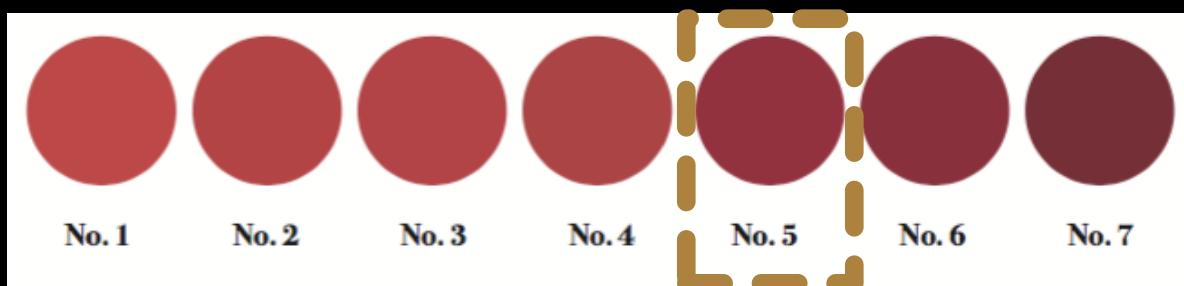
Tipo de raza: **NEGRO JAPONÉS**

Fecha de Sacrificio: **02/DEC/2023**

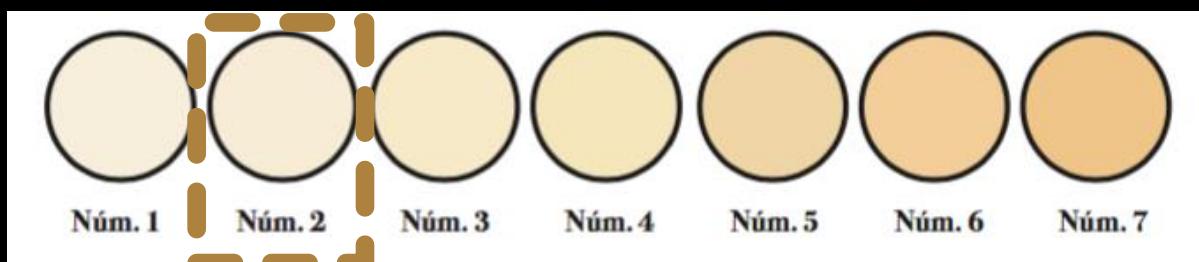
**Beef Marbling Standard No.10**



**Beef Color Standard No.5**



**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. 461223617094001

### 牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号 1618378000

歩留 - 肉質等級 A-5

B . M . S . No. 10

B . C . S . No. 5

枝肉番号 271

種別 黒毛和種

性別 去勢

格付年月日 2023年12月4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12月7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](http://www.wagyutesorodejapon.com)

Tesoro de Japón

## CERTIFICADO JLEC



### Providing information on Wagyu quality

Individual Identification Number

1618378000



Date of birth	2021-07-11
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2023-12-02
Grade	A5

2023-12-06

Japan Livestock Products Export Promotion Council  
JLEC

和の至宝

*Fesoro de Japón*

# PEDIGREE

期待育種価 A A B C B A		個体識別番号 16183-7800-0	
		登記記号番号 2021子受卵北黒 1618378000	
		発行年月日 令03.08.31	
		育種価評価月令03.07 地域 北海道	
黒毛和種子牛登記		雄規 39 受卵	
発行支部名(支所)	委託 北海道酪農畜産協会		
問合せ番号	291-2454179-137		
検査年月日	令03.08.10		
検査委員	上村 拓也		
移植年月日	令02.10.07		
移植者氏名	延与 雄一郎		
撮影特記	脛骨部白下腹部小白斑		
母 あささ		父 若百合	
黒 2454179 (80.1)		黒原 5553 (87.1)	
育種価 ACCACC		祖父 百合茂	
		祖母 わかひめ 6	
		黒原1122178 (85.7)	
		祖父 勝忠平	
		黒原 3800 (87.5)	
		現検 H13	
		G=16 黒原 2441 (89.0)	
		曾祖父 平茂勝	
		黒原 2208 (84.0)	
		曾祖父 忠富士	
		黒原 4369 (84.6)	
繁殖者(管理者)		北海道 ( )	
所有者		北海道 ( )	
和牛改良組合認定番号			
備考欄 (母牛) 4代祖 福桜(宮崎) (レジピエント) 1398820775		初産月齢 25ヶ月	分娩間隔 424日
		セリ年月日	セリ番号
		セリ体重	価格

本牛試料(鼻腔) 21037058

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 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.

和の至宝