

INFORMACION DE WAGYU

TRACEABILITY NUMBER

1618378000



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

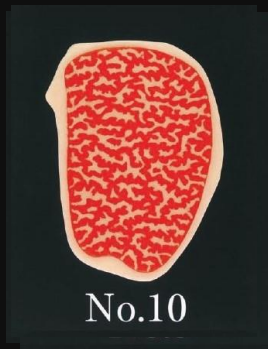
Wagyu A5

TIPO: MACHO CASTRADO

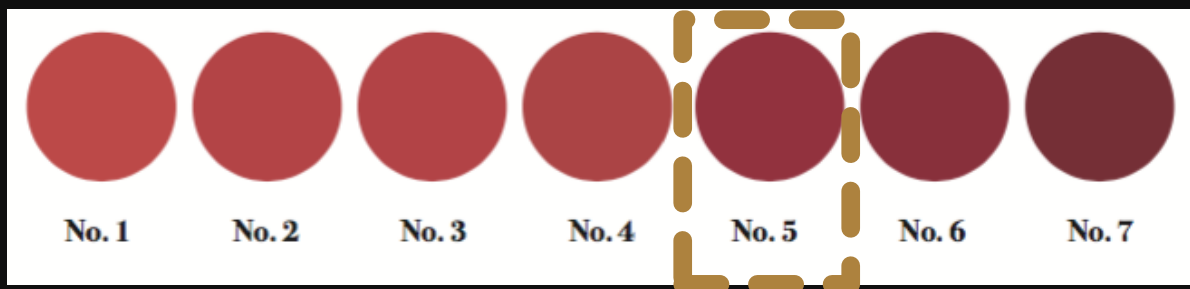
TIPO DE WAGYU: NEGRO JAPONÉS

FECHA DE PROCESAMIENTO: 02/DEC/23

ESTÁNDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE No. 10



ESTÁNDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 5



ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 2



CERTIFICACIÓN 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.	1 0
B . C . S . No.	5
枝 肉 番 号	2 7 1
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。

CERTIFICACIÓN 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

CERTIFICACIÓN PEDIGREE

黒毛和牛登録記 発行支部名 委 (北海道酪農畜産協会) (支 所) 間合せ番号 291-2454179-137 検査年月日 令和03.08.10 検査委員 上村 拓也 移植年月日 令和02.10.07 移植者氏名 延与 雄一郎 損 徴 恥骨部白 特 記 下腹部小白斑		雄 規39 受卵 令和 3 年 7 月 11 日生 育種価資格本原  0271 登記記号番号 2021 子受卵北黒 1618378000 発行年月日 令和03.08.31 産肉能力 年 月 日 令和03.07 地 北海道 育種価評価	
父 若百合 黒原 5553 (87.1) 祖父 百合茂 黒原 4086 (88.8) 直検1.54 G=20 黒原 2441 (89.0) 現検 H14 祖母 わかひめ6 黒原1122178 (85.7) 曾祖父 安平 黒原 2208 (84.0)		母 あずさ 黒 2454179 (80.1) 祖父 勝忠平 黒原 3800 (87.5) 直検 H13 G=16 黒原 2441 (89.0) 祖母 つばさ 黒 2394519 (79.4) 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 4代祖 福袋 (宮崎) (母牛) 産次 2産 (レジンピエント) 1398820775		初産月齢 25ヵ月 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

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.