

INFORMACION DE WAGYU

TRACEABILITY NUMBER

1626585698



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 Ribeye

秘の宝
Tesoro de Japon



Marbling



Flavour



Texture



EL CORTE DE RIB EYE ES CONOCIDO COMO UNO DE LOS CORTES CON MAYOR MARMOLEO

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

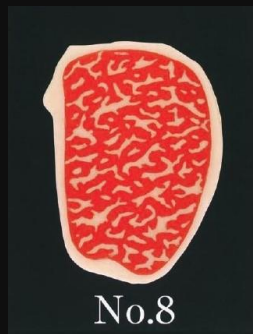
Wagyu A5

TIPO: MACHO CASTRADO

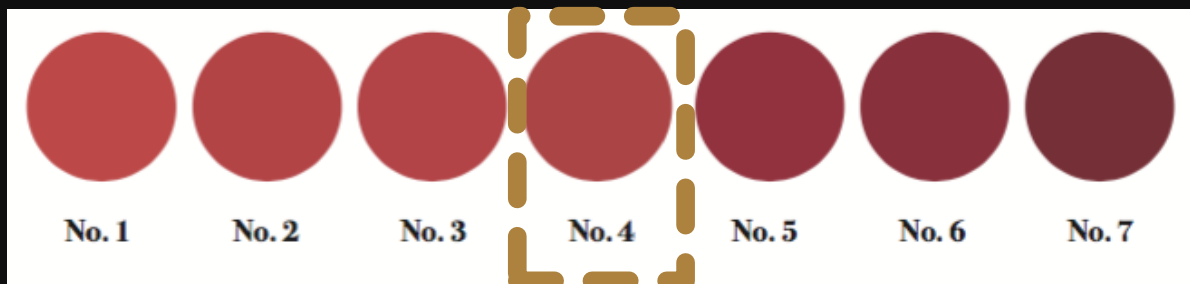
TIPO DE WAGYU: NEGRO JAPONÉS

FECHA DE PROCESAMIENTO: 21/07/23

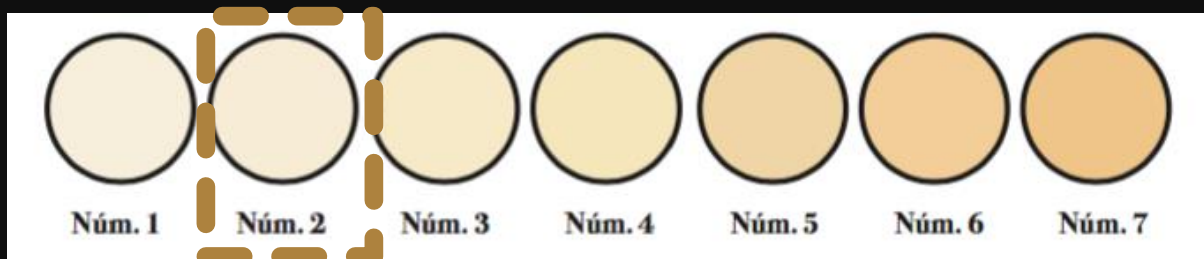
ESTÁNDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE No. 8



ESTÁNDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 4



ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 2



CERTIFICACIÓN JMGA

発行No. 460723617061401

牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号	1626585698
歩 留 - 肉 質 等 級	A - 5
B . M . S . No.	8
B . C . S . No.	4
枝 肉 番 号	2 1 6 7
種 別	黒毛和種
性 別	去勢
格 付 年 月 日	2023年7月24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7月27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
1626585698



Date of birth	2021-01-31
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2023-07-21
Grade	A5

2023-07-28

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

CERTIFICACIÓN PEDIGREE

黒毛和種		子牛登録記	
発行支部名 (支所) 鹿児島県支部 (大島支所)		令和 3 年 1 月 31 日生	
間合せ番号	292-1602135-008	7/21 2167	
検査年月日	令和 3. 2. 4	登録記号番号 2021子大黒 2190490	
検査委員	長尾 拓也	発行年月日 令和 3. 5. 30	
授精年月日	令和 2. 4. 18	産肉能力 月 年 令 3. 4 地 鹿児島県	
授精者氏名	本 嵩史	首種飼育師	
損徴記	中接		
鼻紋		父 華忠良 黒原 5564 (85.6) () 育種師 AACBBA 直検1.34 G=22 現検 H25 母 みなみ 黒原1602135 (81.0) () 育種師 BABCBB 祖父 華春福 黒原 4756 (87.5) () 祖母 しげかつ 黒原1414813 (85.1) () 曾祖父 百合茂 黒原 4086 (88.8) () 曾祖母 みみ 黒原1295279 (82.0) () 曾祖父 平茂勝 黒原 2441 (89.0) () 曾祖母 福米 黒原 2886 (82.8) () 祖父 美華忠 黒原 3831 (85.0) () 祖母 忠茂勝 黒原 4238 (87.6) () 曾祖父 平茂勝 黒原 2441 (89.0) () 曾祖母 福米 黒原 2886 (82.8) ()	
和生改良組合認定番号 鹿 -68		父 華忠良 黒原 5564 (85.6) () 育種師 AACBBA 直検1.34 G=22 現検 H25 母 みなみ 黒原1602135 (81.0) () 育種師 BABCBB 祖父 華春福 黒原 4756 (87.5) () 祖母 しげかつ 黒原1414813 (85.1) () 曾祖父 百合茂 黒原 4086 (88.8) () 曾祖母 みみ 黒原1295279 (82.0) () 曾祖父 平茂勝 黒原 2441 (89.0) () 曾祖母 福米 黒原 2886 (82.8) () 祖父 美華忠 黒原 3831 (85.0) () 祖母 忠茂勝 黒原 4238 (87.6) () 曾祖父 平茂勝 黒原 2441 (89.0) () 曾祖母 福米 黒原 2886 (82.8) ()	
備考欄	生時体重 KS 産次08 在胎日数288日 母牛分娩間隔育種師 (令 3. 4) A 推 金幸 4代祖	父 華忠良 黒原 5564 (85.6) () 育種師 AACBBA 直検1.34 G=22 現検 H25 母 みなみ 黒原1602135 (81.0) () 育種師 BABCBB 祖父 華春福 黒原 4756 (87.5) () 祖母 しげかつ 黒原1414813 (85.1) () 曾祖父 百合茂 黒原 4086 (88.8) () 曾祖母 みみ 黒原1295279 (82.0) () 曾祖父 平茂勝 黒原 2441 (89.0) () 曾祖母 福米 黒原 2886 (82.8) () 祖父 美華忠 黒原 3831 (85.0) () 祖母 忠茂勝 黒原 4238 (87.6) () 曾祖父 平茂勝 黒原 2441 (89.0) () 曾祖母 福米 黒原 2886 (82.8) ()	
発行年月日	3 年 11 月 2 日	発行番号	68
生時体重	68	産肉能力	月 年 令 3. 4 地 鹿児島県
母牛分娩間隔	育種師 (令 3. 4) A 推 金幸	首種飼育師	
4代祖	金幸	登録記号番号	2021子大黒 2190490
和生改良組合認定番号	鹿 -68	発行年月日	令和 3. 5. 30
備考欄	生時体重 KS 産次08 在胎日数288日 母牛分娩間隔育種師 (令 3. 4) A 推 金幸 4代祖	産肉能力	月 年 令 3. 4 地 鹿児島県
発行年月日	3 年 11 月 2 日	発行番号	68
生時体重	68	産肉能力	月 年 令 3. 4 地 鹿児島県
母牛分娩間隔	育種師 (令 3. 4) A 推 金幸	首種飼育師	
4代祖	金幸	登録記号番号	2021子大黒 2190490

子 (本) 21 1/5

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.