

# 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 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

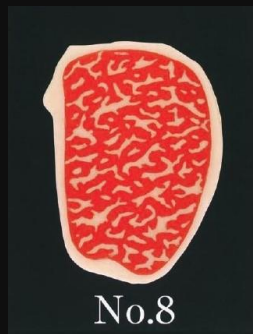
## Wagyu A5

**TIPO: MACHO CASTRADO**

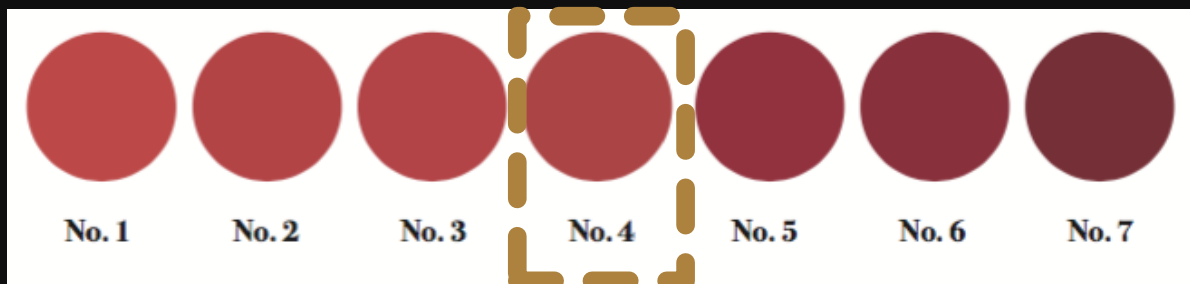
**TIPO DE WAGYU: NEGRO JAPONÉS**

**FECHA DE PROCESAMIENTO: 21/07/23**

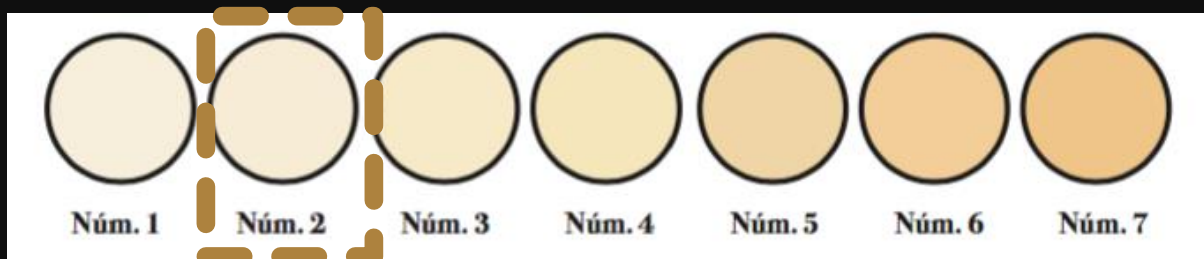
### ESTÁNDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE No. 8



### 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<br>(支所) |  | 鹿児島県支部<br>(大島支所)                                                                  |  |
| 問合せ番号         |  | 292-1602135-008                                                                   |  |
| 検査年月日         |  | 令和 3. 2. 4                                                                        |  |
| 検査委員          |  | 長尾 拓也                                                                             |  |
| 授精年月日         |  | 令和 2. 4. 18                                                                       |  |
| 授精者氏名         |  | 本 葛史                                                                              |  |
| 損徴記           |  | 中接                                                                                |  |
| 鼻紋            |  |  |  |
| 和生改良組合認定番号    |  | 鹿 -68                                                                             |  |
| 備考欄           |  | 生時体重 母牛分娩間隔<br>母牛分娩間隔 飼育種師 (令 3. 4) A 推 金幸 4代祖                                    |  |

|                |                   |                |                   |
|----------------|-------------------|----------------|-------------------|
| 父 華忠良          |                   | 母 みなみ          |                   |
| 黒原 5564 (85.6) | 直検1.34 G=22       | 黒原 4086 (88.8) | 直検1.54 G=20       |
| ( )            | 現検 H25            | ( )            | 現検 H14            |
| 育種師 AACBBA     | 黒原1602135 (81.0)  | 育種師 BABCBB     | 黒原1295279 (82.0)  |
| 祖父 華春福         |                   | 祖母 百合茂         |                   |
| 黒原 4756 (87.5) | 黒原 1414813 (85.1) | 黒原 4086 (88.8) | 黒原 1295279 (82.0) |
| ( )            | ( )               | ( )            | ( )               |
| 直検1.49         | 直検1.15            | 直検1.54         | 直検1.14            |
| 間検1.15         | 間検1.15            | 間検1.15         | 間検1.14            |
| 4.0            | 4.0               | 4.0            | 4.0               |
| H20 57.73.8    | H20 57.73.8       | H20 57.73.8    | H20 57.73.8       |
| 曾祖父 美華忠        | 曾祖父 忠茂勝           | 曾祖父 平茂勝        | 曾祖父 福米            |
| 黒原 3831 (85.0) | 黒原 4238 (87.6)    | 黒原 2441 (89.0) | 黒原 2886 (82.8)    |
| ( )            | ( )               | ( )            | ( )               |

|        |  |               |  |
|--------|--|---------------|--|
| 登録記号番号 |  | 2021子大黒       |  |
| 発行年月日  |  | 令和 3. 5. 30   |  |
| 産肉能力   |  | 令 3. 4 地 鹿児島県 |  |
| 育種師課師  |  | 2190490       |  |

|        |                          |        |                          |        |                          |
|--------|--------------------------|--------|--------------------------|--------|--------------------------|
| 発行年月日  | 3 年 11 月 2 日             | 生時体重   | 68                       | 価格     | 3441                     |
| 母牛分娩間隔 | 飼育種師 (令 3. 4) A 推 金幸 4代祖 | 母牛分娩間隔 | 飼育種師 (令 3. 4) A 推 金幸 4代祖 | 母牛分娩間隔 | 飼育種師 (令 3. 4) A 推 金幸 4代祖 |

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.