

INFORMACION DE WAGYU

TRACEABILITY NUMBER

1634962009



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

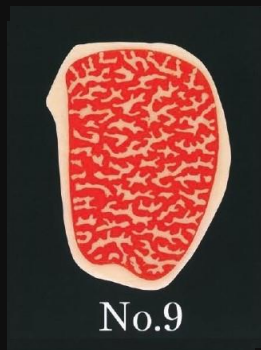
Wagyu A5

TIPO: MACHO CASTRADO

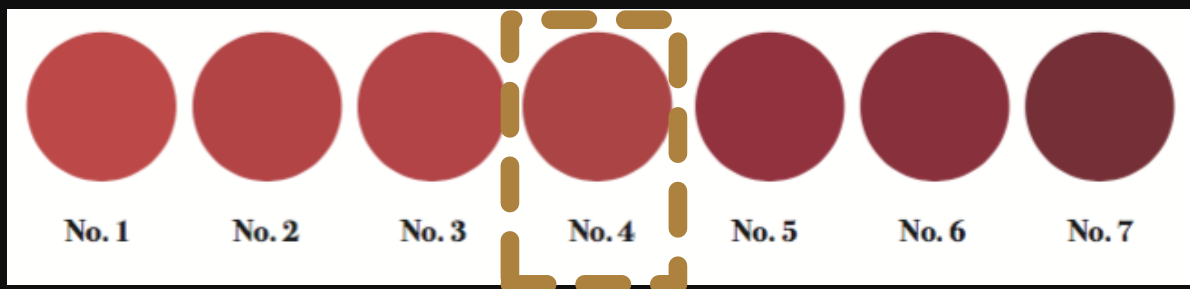
TIPO DE WAGYU: NEGRO JAPONÉS

FECHA DE PROCESAMIENTO: 24/08/23

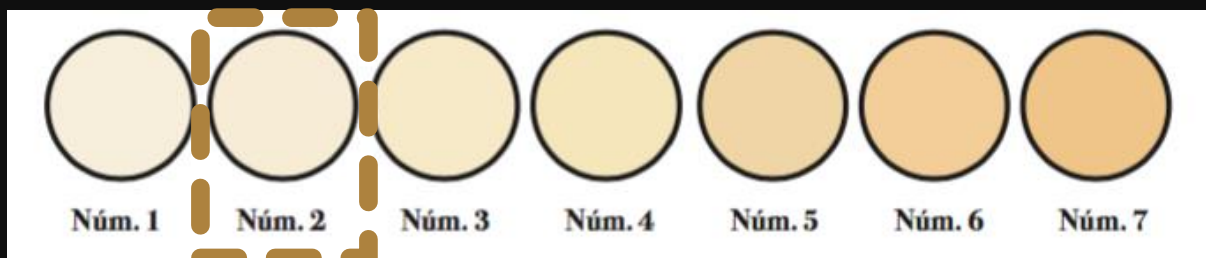
ESTÁNDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE No. 9



ESTÁNDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 4



ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 2



CERTIFICACIÓN JMGA

発行No. 460823617010702

牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号	1634962009
歩 留 - 肉 質 等 級	A - 5
B . M . S . No.	9
B . C . S . No.	4
枝 肉 番 号	2 3 5 3
種 別	黒毛和種
性 別	去勢
格 付 年 月 日	2023年8月28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9月6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
1634962009



Date of birth	2021-02-25
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2023-08-24
Grade	A5

2023-09-04

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

CERTIFICACIÓN PEDIGREE

黒毛和種 子牛登録済	発行支部名 (支所)	鹿児島県支部 (肝臓支所)
問合せ番号	292-1678318-004	
検査年月日	令和 3. 3. 25	
検査委員	上之原 学	
授精年月日	令和 2. 5. 9	
授精者氏名	坂元種畜場	
損微記		

父	第7勝糸	黒原 6027 (87.0)	母	はなかつふく	黒原1678318 (82.1)
育種価	ACACCA	直検1.33	祖父	華春福	黒原 4756 (87.5)
父	勝糸福	黒 13439 (87.0)	祖母	やすこ	黒原1340563 (85.0)
父	黒高	215902 ()	祖父	かつふく3	黒原1424115 (82.0)
父	平茂勝	黒原 2441 (89.0)	祖母	美華忠	黒原 3831 (85.0)
父	金幸	黒原 2865 (86.8)	祖母	若武者	黒原 3536 (85.3)
父	校肉01	黒原 2865 (86.8)	祖母		
父	直検1.49	4.0	祖母		
父	間検1.15	73.8	祖母		
父	H20	57	祖母		

繁殖者 (管理者)	鹿児島県	令和 3. 11. 18
和牛改良組合認定番号	鹿 -35	産次04 在胎日数292日
備考欄	生時体重 kg	母牛分娩間隔有種価 (令 3. 4) A 推
	4代祖 平茂勝	

登録記号番号	2021子肝黒	2151693
発行年月日	令和 3. 6. 24	
産肉能力	年	令 3. 4
育種価設定	月	地 鹿児島県

和牛登録委託団体	鹿児島県畜産改良会
和牛登録委託団体	鹿児島県畜産改良会

175
51
1/20

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.