

*Tesoro de Japón*

# Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad  
**1637059072**

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

[www.wagyutesorodejapon.com](http://www.wagyutesorodejapon.com)

# 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.

## 号外 南日本新聞

2017年(平成29年) 9月11日 月曜日



宮城全共 4区分で1席

鹿和牛日本一

仙台市で開催されていた第11回全国和牛能力共進会(全共)は最終日の11日、参加39都道府県県の成績に基づく団体順位の発表があり、鹿児島県が1位となった。鹿児島は特別区を除く9区分のうち四つの区分で1席を獲得、出品した全頭(29頭)が上位6席に入賞した。団体賞は2007年の鳥取全共で設けられ、12年の長崎全共まで宮崎県が連覇していた。各区分の1席の中から最も優れた牛に贈られる「内閣総理大臣賞」も発表され、種牛の部は大分県代表に、肉牛の部は宮崎県代表が選ばれた。次回2022年の第12回全共は宮崎県で開催される。

会場内をハレイドする鹿児島の上級入賞牛  
11日、仙台市の夢メッセみやぎ

## 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.



*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

[www.wagyutesorodejapon.com](http://www.wagyutesorodejapon.com)



# Clasificación de su Wagyu

Grado de calidad de la carne

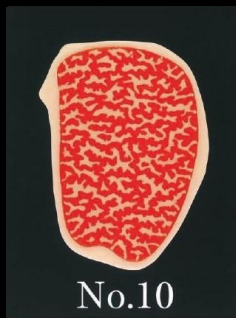
**A-5**

Género: Macho Castrado

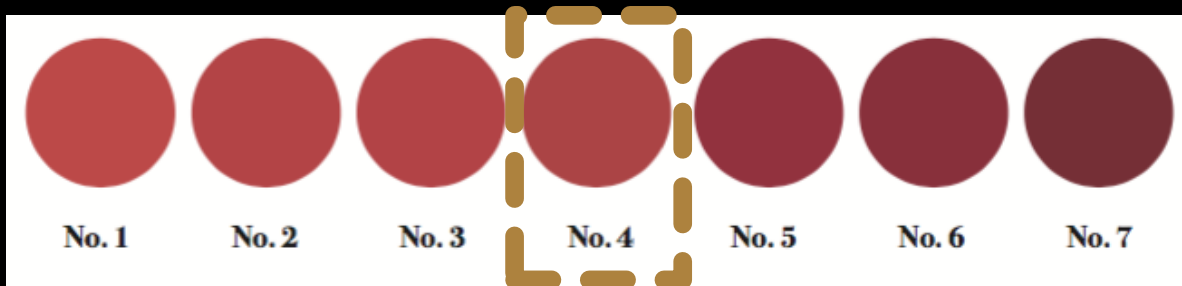
Tipo de raza: NEGRO JAPONÉS

Fecha de Sacrificio: 23/Julio/2024

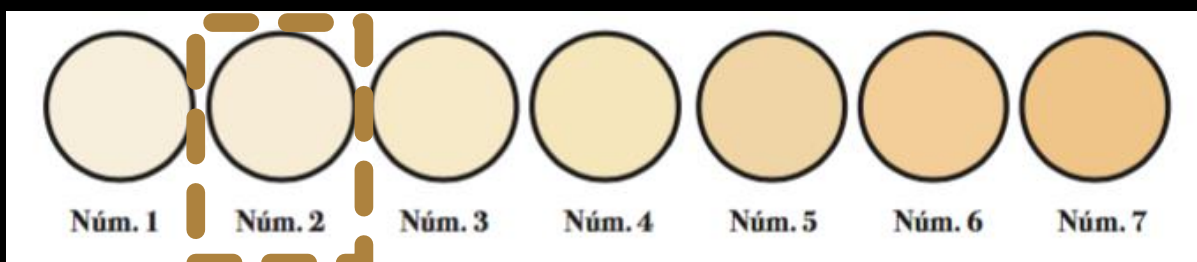
## Beef Marbling Standard No.10



## Beef Color Standard No.4



## Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

発行No. 460724617061601

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号	1637059072
歩留 - 肉質等級	A - 5
B . M . S . No.	1 0
B . C . S . No.	4
枝肉番号	2 2 9 7
種別	黒毛和種
性別	去勢
格付年月日	2024年7月25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 2024年8月1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。



Tesoro de Japón

## CERTIFICADO JLEC



### Providing information on Wagyu quality

Individual Identification Number  
1637059072



Date of birth	2022-01-23
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2024-07-23
Grade	A5


2024-08-01

Japan Livestock Products Export Promotion Council  
JLEC

和の至宝

[www.wagyutesorodejapon.com](http://www.wagyutesorodejapon.com)

PEDIGREE

<b>黒毛種 子牛登記</b>		<b>雄</b> 寿 1 4 令和 4 年 1 月 23 日生 7/23 2297 青種価資格本原		登記記号番号 2021 子沖黒 45551 発行年月日 令和 4. 4. 18 産肉能力 年 地 青種価評価	
発行支部名 (支所)	全国和牛登録協会委嘱 (沖縄県家畜改良協会)	間合せ番号	292-1729505-003		
検査年月日	令和 4. 3. 24	検査委員	湧川 重智		
授精年月日	令和 3. 4. 17	授精者氏名	安座間 豊		
損特	徴記				
鼻紋 					
和牛改良組合認定番号	沖-8				
備考欄	母牛個体識別番号: 14215-1773-3	産次	3		
4代祖	北国 7 の 8				

父	美百合	黒原 6279 (83.7)	祖父 百合白清 2	黒原 5361 (82.8)	直検 1.40 G=17	曾祖父 百合茂	黒原 4086 (88.8)
母	よなほろ 5	黒原 1729505 (81.1)	祖母 せいな	黒原 1640700 (84.4)	H24	曾祖父 美国桜	黒原 5204 (84.0)
			祖父 安福久	黒原 4416 (85.5)		曾祖父 安福 165 の 9	黒原 1683 (81.0)
			祖母 せいな	黒原 224745		曾祖父 百合茂	黒原 4086 (88.8)
			祖父 安福久	黒原 224745			
			祖母 せいな	黒原 224745			

繁殖者 (管理者) ( )

沖種係

産次 3

個体識別番号: 16370-5907-2

14

近交係数 6.23

母牛分娩間隔 64 日

14



*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 aérea 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*

[www.wagyutesorodejapon.com](http://www.wagyutesorodejapon.com)