

Tesoro de Japón

Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad

1639312632

Esperemos que disfrute este corte de Wagyu
preparado especialmente para usted.
Pregunte al personal por nuestra carne wagyu del
día de hoy.

和の至宝

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

南日本新聞社
鹿児島県鹿児島市
〒900-0001
099-821-1111

2017年(平成29年) 9月11日 月曜日



鹿児島県和牛日本一 宮城全共 4区分で1席

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。鹿児島県は特別区を除く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。

会場内をパレードする鹿児島県の大分県代表牛

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

Clasificación de su Wagyu

Grado de calidad de la carne

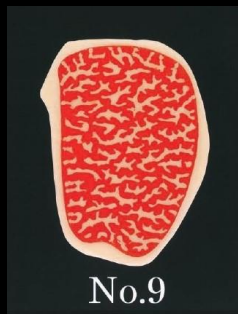
A-5

Género: **Hembra**

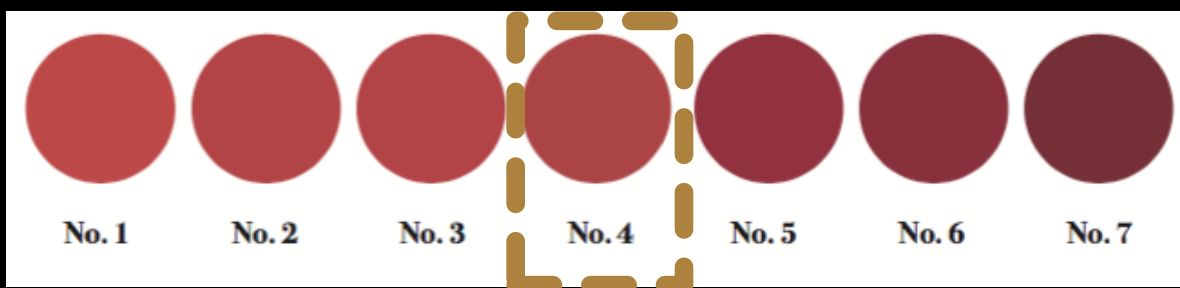
Tipo de raza: **NEGRO JAPONÉS**

Fecha de Sacrificio: **20/07/2023**

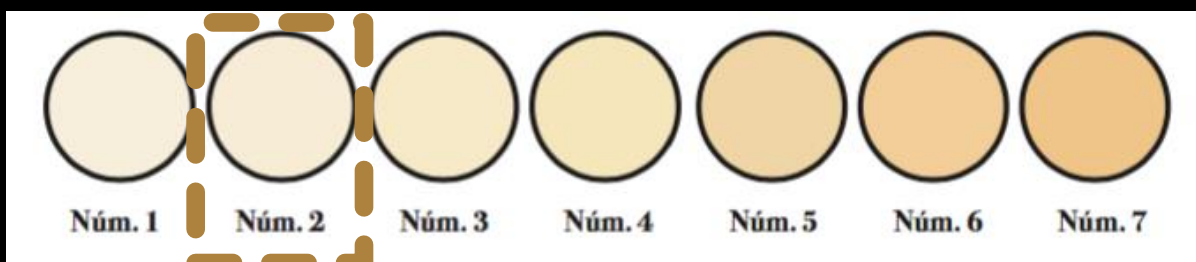
Beef Marbling Standard No.9



Beef Color Standard No. 4



Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

CERTIFICADO JMGA

発行No. 460723617061201

牛枝肉格付結果証明書

| | |
|-----------------|--------------|
| 個 体 識 別 番 号 | 1639312632 |
| 歩 留 - 肉 質 等 級 | A - 5 |
| B . M . S . No. | 9 |
| B . C . S . No. | 4 |
| 枝 肉 番 号 | 2 0 4 5 |
| 種 別 | 黒毛和種 |
| 性 別 | 雌 |
| 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。

Tesoro de Japón

CERTIFICADO JLEC



Providing information on Wagyu quality

Individual Identification Number
1639312632



| | |
|----------------------------|------------------|
| Date of birth | 2021-01-26 |
| Cattle type | Heifer/Cow |
| Breed of the cattle | Japanese Black |
| Registry of Japanese Black | Registered |
| Prefecture produced | Kagoshima, Japan |
| Date of processing | 2023-07-20 |
| Grade | A5 |

2023-07-28

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

和の至宝

www.wagyutesorodejapon.com

PEDIGREE

| | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|-------------------|--|---------------------|--|-------------------------|--|
| 黒毛和種 子牛登記 | | 雌 なっちゃん | | 令和 03 年 1 月 26 日生 | | 近交係数 5.76 | |
| 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) | | 令和 03 年 1 月 26 日生 | | 登記記号番号 2020子沖黒 8171 | | 発行年月日 令和03.04.10 | |
| 問合せ番号 292-1811529-001 | | 父 茂北福 | | 母 北福波 | | 産肉能力 月 年 令03.01 地 域 沖縄県 | |
| 検査年月日 令和03.02.16 | | 黒原 5868 (83.1) | | 黒原 3793 (82.3) | | 直検1.20 間検0.91 3.3 | |
| 検査委員 石垣 隆司 | | 育種価 AABAAA | | 黒高 2030 (83.1) | | H13 48 73.7 | |
| 授精年月日 令和02.04.11 | | 直検1.19 | | 黒 2216913 (79.1) | | 曾祖父 北国7の8 | |
| 授精者氏名 神谷 剣平 | | 母 なつこ | | 祖父 勝忠平 | | 曾祖父 平茂勝 | |
| 損徴記 鼻紋 | | 黒原1811529 (83.1) | | 黒原 3800 (87.5) | | 黒原 2441 (89.0) | |
| 26 | | 繁殖者 (管理者) 沖縄県 | | 祖母 りほこ | | 黒原1494129 (80.6) | |
| 和牛改良組合認定番号 沖-3 | | 産次 01 | | 黒高 216357 (81.1) | | H13 | |
| 備考欄 ☆ 母牛個体識別番号: 15952-5950-7 | | 産次 01 | | 黒原 216357 (81.1) | | 曾祖父 百合茂 | |
| 4代祖 安平 | | 産次 01 | | 黒原 216357 (81.1) | | 黒原 4086 (88.8) | |

セリ年月 2021.11.14 セリ番号 292 セリ体重 価格 個体識別番号: 16393-1263-2

KB9535

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