

INFORMACION DE WAGYU

TRACEABILITY NUMBER

1639599804



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.

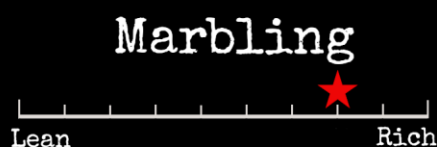
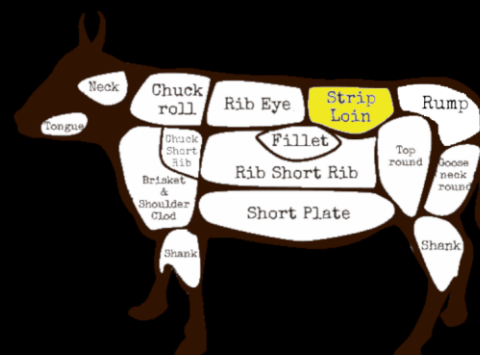
POR FAVOR DISFRUTA LA DENSIDAD DE LA CARNE,
ASÍ COMO SU SABOR Y EL CONTRASTE DEL
MARMOLEADO.



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

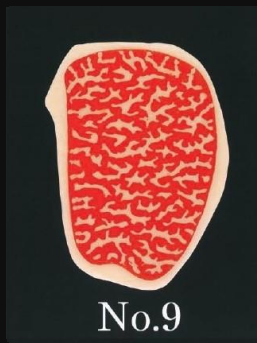
Wagyu A5

TIPO: MACHO CASTRADO

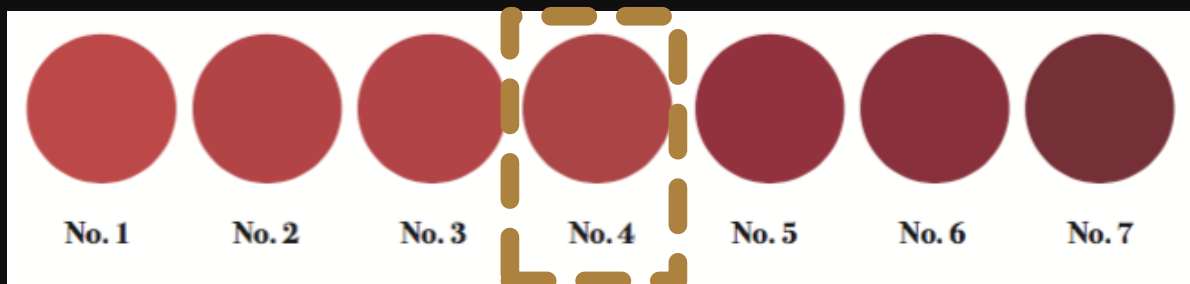
TIPO DE WAGYU: NEGRO JAPONÉS

FECHA DE PROCESAMIENTO: 21/MAR/2024

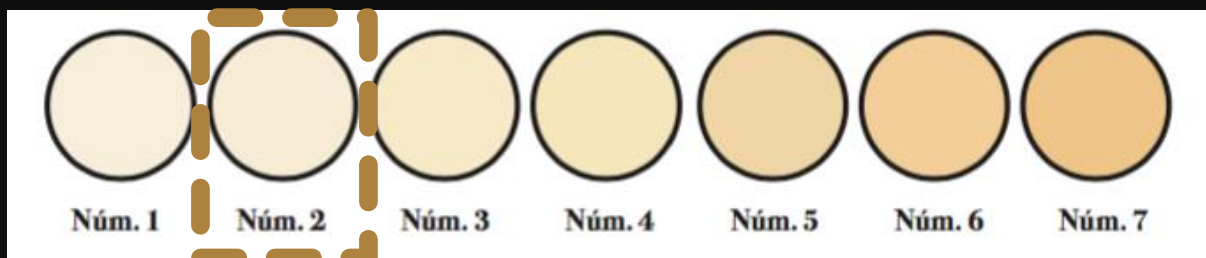
ESTÁNDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE No.9



ESTÁNDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 4



ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 2



CERTIFICACIÓN JMGA

発行No. 460324617065301

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号	1639599804
歩留 - 肉質等級	A - 5
B . M . S . No.	9
B . C . S . No.	4
枝肉番号	2161
種別	黒毛和種
性別	去勢
格付年月日	2024年3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3月29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
1639599804



Date of birth	2021-08-18
Cattle type	Steer
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2024-03-21
Grade	A5

2024-03-29

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

CERTIFICACIÓN PEDIGREE

黒毛和種 子牛登記		雄 福福		近交係数 5.47 母牛分娩間隔181日	
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)	登録記号番号 2021 子沖黒 37020		発行年月日 令和 3. 11. 2	
間合せ番号	292-1708188-003	産肉能力 青種価評価		年 月 地 域	
検査年月日	令和 3. 10. 4	父 福之矩 黒原 5689 (82.7)		曾祖父 第1花園 黒 12510 (82.8)	
検査委員	漢那 憲樹	祖父 芳之國 黒 14203 (80.0)		曾祖父 勝忠平 黒原 3800 (87.5)	
授精年月日	令和 2. 11. 5	祖母 ふくひめ 3 黒原1345236 (83.0)		曾祖父 北国7の8 黒原 1530 (86.7)	
授精者氏名	神谷 剩平	母 ふくなみ 黒原1708188 (81.1)		曾祖父 第2平茂勝 黒原 3769 (88.8)	
損特 徴記		祖父 北福波 黒原 3793 (82.3) 黒高 2030 (83.1)		直検1. 20 間検0. 91 H13 48 73. 7	
鼻紋 		祖母 ふくたか 黒原1348740 (80.5)		黒原 1348740 (80.5)	
和牛改良組合認定番号 沖- 3		繁殖者 (管理者)		沖繩県	
備考欄 母牛個体識別番号: 13620-3283-8 4代祖 中部 6		産次 3		産次 3	
個体識別番号:  16395-9980-4		セリ年月日		セリ番号	
セリ年月日		セリ番号		セリ体重	
セリ年月日		セリ番号		セリ体重	

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.