

*Tesoro de Japón*

# KOBE Beef



**Número de trazabilidad**  
**1645011093**

Este Kobe Beef 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 Kobe Beef .

和の至宝

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

## **POLÍTICA DE NUESTRO KOBE BEEF**

Nuestro Kobe es seleccionado para elegir sólo aquel que tiene un sabor intenso de carne roja con una grasa ligera y un marmoleo detallado.

Traemos cada Kobe Beef fresco sin ningún proceso de congelación después de que el Kobe Beef se procesa en Japón para mantener la calidad.



## **TAJIMA USHI**

**TAJIMAUSHI ES EL ORIGEN DE TODO EL GANADO NEGRO JAPONÉS QUE EXISTE ACTUALMENTE EN JAPÓN, Y ES LA ESPECIE MÁS CERCANA A LAS RAZAS NATIVAS DE JAPÓN.**

**ESTA TAJIMAUSHI ES UNA MEZCLA ÚNICAMENTE DE LINAJES PUROS DE TAJIMA EN LA PREFECTURA DE HYOGO, Y SOLO EL GANADO SELECCIONADO DE ESTA PUEDE CONVERTIRSE EN KOBE BEEF.**



# Clasificación de su Kobe Beef

Grado de calidad de la carne

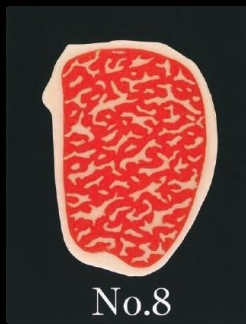
**A-5**

Género: Macho Castrado

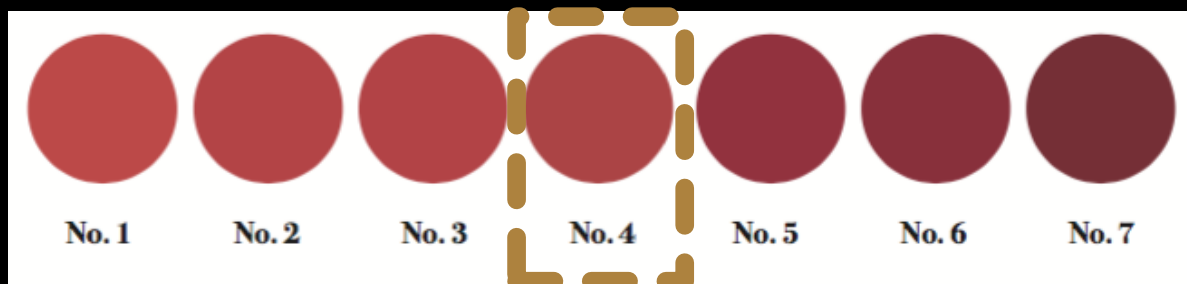
Tipo de raza: NEGRO JAPONÉS, Tajima Ushi

Fecha de Sacrificio: 21/Febrero/2025

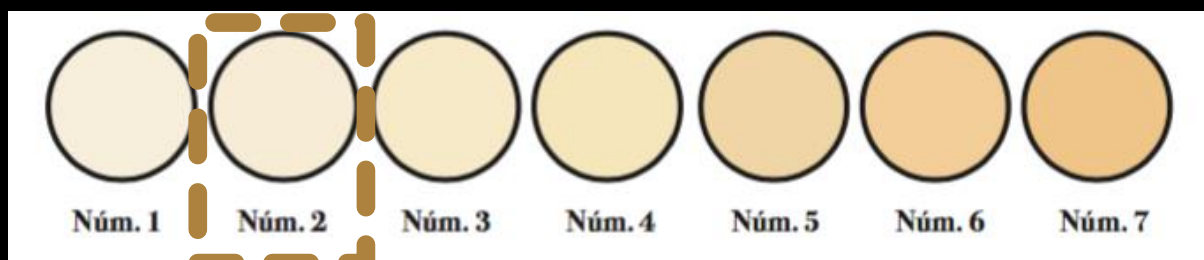
## Beef Marbling Standard No.8



## Beef Color Standard No.3



## Beef Fat Standard No. 2



## CERTIFICADO JMGA

Issue No. 280225510074201

### Beef Carcass Grading Certification



Individual Identification No. 1645011093

Yield-Quality Grade A-5

B.M.S.No. 8

B.C.S.No. 3

Carcass No. 9122

Breed Genuine Japanese Black Wagyu

Gender Steer

Grading Date 2/25/2025

Grading Location WAGYU MASTER MEAT CENTER

This certifies the grading result of the above individual beef carcass.

2/28/2025



公益社団法人 日本食肉格付協会  
Japan Meat Grading Association



*Tesoro de Japón*

## CERTIFICADO JLEC



### Providing information on Wagyu quality

Individual Identification Number

1645011093



|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| Date of birth              | 2022-08-03     |
| Cattle type                | Steer          |
| Breed of the cattle        | Japanese Black |
| Registry of Japanese Black | Registered     |
| Prefecture produced        | Hyogo, Japan   |
| Date of processing         | 2025-02-21     |
| Grade                      | A5             |

2025-03-05

Japan Livestock Products Export Promotion Council  
JLEC

和の至宝

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

## CERTIFICADO TAJIMA BEEF



ひょうご  
ブランド  
HYOGO BRAND

たじまぎゅう  
但馬牛 証明書

DNA管理 No20250221WM9122

|                  |        |                                                   |        |                                            |
|------------------|--------|---------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------|
| 肉<br>牛<br>明<br>細 | 取扱市場   | 名称 姫路市食肉地方卸売市場                                    |        |                                            |
|                  | と畜解体日  | 2025年02月21日                                       | 販売日    | 2025年02月25日                                |
|                  | 上場番号   | 9122                                              | 品種     | 黒毛和種                                       |
|                  | 性別     | 去勢                                                | 個体識別番号 | 16450-1109-3                               |
|                  | 取扱出荷団体 | 名称 姫路畜産荷受株式会社<br>住所 姫路市東郷町1451番地5 電話 079-224-6044 |        |                                            |
|                  | 出荷者    | 氏名または名称<br>JA全農兵庫<br>住所<br>神戸市西区玉津町居住88番地         | 肥育者    | 氏名または名称<br>神戸畜産(株)氷上本場<br>住所<br>丹波市氷上町中268 |

上記の肉牛枝肉は、神戸肉流通推進協議会が規定する<sup>たじまぎゅう</sup>但馬牛の条件をすべて満たしていることを証明します。

<sup>たじまぎゅう</sup>  
「但馬牛」の定義

- (1) 兵庫県内を出生地とした但馬牛の血統を持つ黒毛和種であること。
- (2) 神戸肉流通推進協議会に登録された指定生産者によって肥育されたものであること。
- (3) 兵庫県内の指定食肉センターでと畜解体されたものであること。
- (4) と畜時月齢が、生後28ヶ月令以上から60ヶ月以下の牛であること。
- (5) 公益社団法人日本食肉格付協会による格付で、歩留・肉質等級が「A」「B」2等級以上であること。

2025年 02月 25日

神戸肉流通推進協議会長

五  
但馬牛



取扱荷受会社名  
姫路市東郷町1451番地5  
姫路畜産荷受株式会社  
代表取締役 池田 政隆



※本証明書は、肉牛1頭につき1部のみ発行。

※押印無きもの及び複写は無効。

※証明書有効期限 販売日よりチルドの場合は45日間、フローズンの場合は2年間

Tesoro de Japon



# KOBE Beef

DNA Management NO

20250221WM9122

神戸肉之証

Kobe Beef Certificate of Authenticity



出荷者名 Kobe Chikusan  
Shipper's name

個体識別番号 16450-1109-3  
Individual ID number

発行年月日 25 / 02 / 2025  
Date of issue

有効年月日 07 / 05 / 2025  
Date of expire



神戸肉流通推進協議会長

Chairperson, Kobe Beef Marketing & Distribution Promotion Association



和の至宝

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

*Tesoro de Japon*



兵庫県但馬牛  
神戸肉  
神戸肉流通推進協議会会員の証

和の至宝

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