

*Tesoro de Japón*

# Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad  
**1681609414**

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)

## POLÍTICA DE NUESTRO WAGYU

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

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



## 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

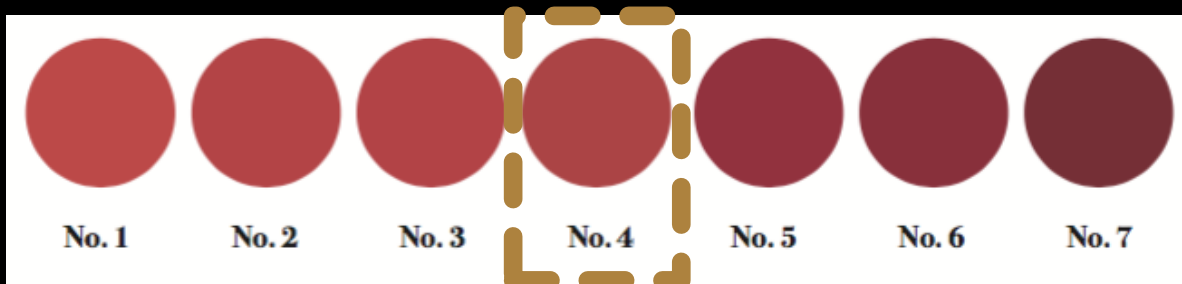
Tipo de raza: NEGRO JAPONÉS

Fecha de Sacrificio: 29/Julio/2025

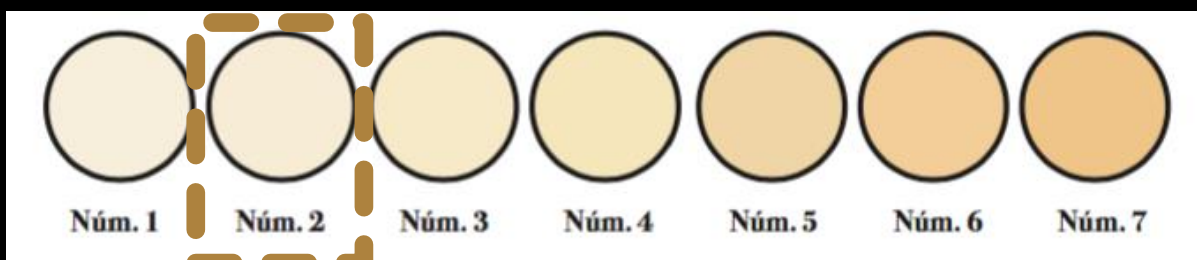
## Beef Marbling Standard No.8



## Beef Color Standard No.4



## Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

発行No. 460725617064301

牛枝肉格付結果証明書

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| 個 体 識 別 番 号     | 1681609414   |
| 歩 留 - 肉 質 等 級   | A - 5        |
| B . M . S . No. | 8            |
| B . C . S . No. | 4            |
| 枝 肉 番 号         | 2 9 7 5      |
| 種 別             | 黒毛和種         |
| 性 別             | 去勢           |
| 格 付 年 月 日       | 2025年7月31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 2025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  
1681609414



|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| Date of birth              | 2023-02-16       |
| Cattle type                | Steer            |
| Breed of the cattle        | Japanese Black   |
| Registry of Japanese Black | Registered       |
| Prefecture produced        | Kagoshima, Japan |
| Date of processing         | 2025-07-29       |
| Grade                      | A5               |

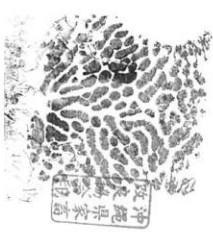
2025-08-05

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>                                                                         |  | 雄<br>百合乃高<br>受卵<br>令和 5 年 2 月 16 日生 |  | 登記記号番号<br>2023 子受卵沖黒<br>65395                                                              |  |
| 発行支部名<br>(支所)<br>全国和牛登録協会委嘱<br>(沖縄県家畜改良協会)                                              |  | 令和 5 年 2 月 16 日生                    |  | 発行年月日<br>令和 5. 7. 25                                                                       |  |
| 間合せ番号<br>291-2522671-008                                                                |  | 令和 5 年 2 月 16 日生                    |  | 産肉能力<br>令和 5. 2 地域<br>沖縄県                                                                  |  |
| 検査年月日<br>令和 5. 5. 11                                                                    |  | 父 安福久<br>黒原 4416 (85.5)             |  | 直検1.32 J=16<br>間検0.98 2.6<br>S63 46 73.3                                                   |  |
| 検査委員<br>園田 鉄郎                                                                           |  | 祖父 安福 165の9<br>黒原 1683 (81.0)       |  | 曾祖父 安福 (岐阜)<br>黒原 930 (82.7)<br>黒育 180 (83.4)                                              |  |
| 授精年月日<br>令和 4. 4. 28                                                                    |  | 祖母 もとじろう<br>黒 1868119 (82.5)        |  | 曾祖父 紋次郎<br>黒 11550 (84.1)<br>黒高 938                                                        |  |
| 授精者氏名<br>西山 朱音                                                                          |  | 祖父 百合茂<br>黒原 4086 (88.8)            |  | 曾祖父 平茂勝<br>黒原 2441 (89.0)                                                                  |  |
| 特記<br>鼻紋                                                                                |  | 母 じゅんちゃん<br>黒 2522671 (81.1)        |  | 直検1.54 G=20<br>H14                                                                         |  |
| 鼻紋<br> |  | 青種師 AAAAAA                          |  | 祖母 ふくみつ98<br>黒 2255719 (79.5)                                                              |  |
| 和牛改良組合認定番号<br>沖-8                                                                       |  | 繁殖者<br>(管理者)<br>沖縄県<br>(沖縄県)        |  | 備考欄<br>Hは上位1/8以上<br>母牛個体識別番号: 13739-8611-3<br>レジビエント 黒 2545955 (79.8) おおみそか<br>4代祖 福桜 (宮崎) |  |

期待育種価 ACAAH 近交係数 5.33

2975  
育種価資格本原

個体識別番号:  
16816-0941-4

*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)