

Tesoro de Japón

Selected Premium Wagyu



Número de trazabilidad
1691508745

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

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

Clasificación de su Wagyu

Grado de calidad de la carne

A-5

Género: **Hembra**

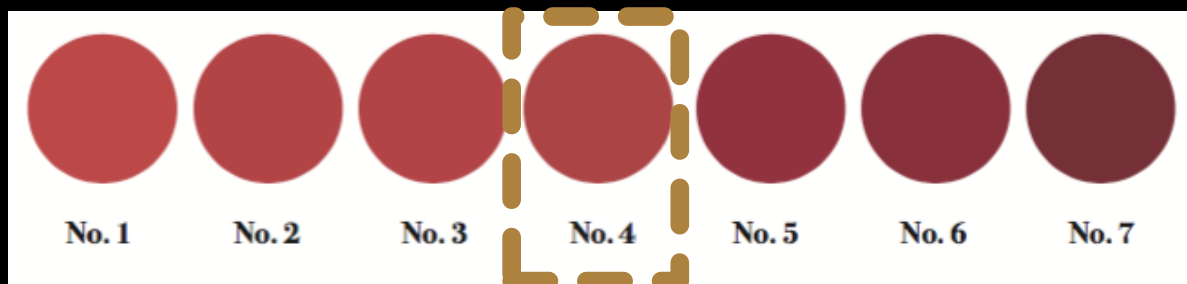
Tipo de raza: **NEGRO JAPONÉS**

Fecha de Sacrificio: **26/Agosto/2025**

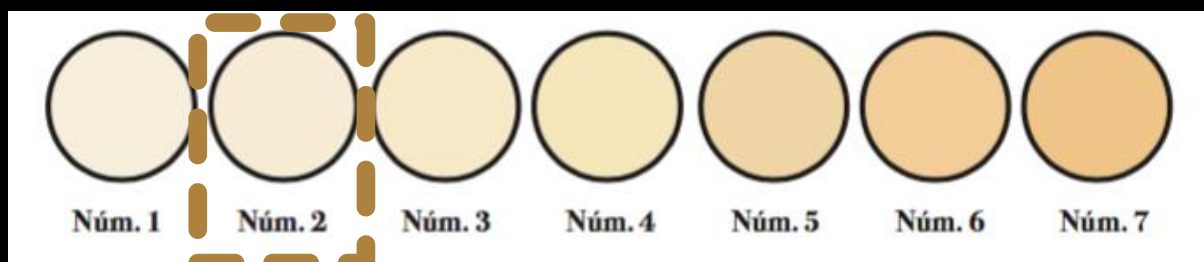
Beef Marbling Standard No.8



Beef Color Standard No.4



Beef Fat Standard No. 2



Información otorgada por JMGA Japan Meat Grading Association

CERTIFICADO JMGA

発行No. 460825617032802

牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号	1691508745
歩 留 - 肉 質 等 級	A - 5
B . M . S . No.	8
B . C . S . No.	4
枝 肉 番 号	2 6 1 7
種 別	黒毛和種
性 別	雌
格 付 年 月 日	2025年8月28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9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

1691508745



Date of birth	2023-04-06
Cattle type	Heifer/Cow
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima, Japan
Date of processing	2025-08-26
Grade	A5

2025-09-03

Japan Livestock Products Export Promotion Council
JLEC

和の至宝

www.wagyutesorodejapon.com

PEDIGREE

鹿毛和種		子牛登録記	
発行支部名 (支所)	鹿児島支部 (肝属支所)		
問合せ番号	291-2512625-007		
検査年月日	令和5.6.8		
検査委員	慶田 博		
授精年月日	令和4.6.20		
授精者氏名	野田 敏朗		
損徴記			
鼻紋			
			
和牛改良組合認定番号		鹿	-34
備考欄		生時体重	kg 産次07 在胎口数290日
		母牛分娩間隔育種師	(令5.4) B 推
		4代祖	金幸

此作		さくら	
令和5年4月6日生			
父 華忠良			
黒原 5564 (85.6)			
育種師 AACBA			
直検1.34 G=22			
現検 H25			
母 はつひめ			
黒 2512625 (83.6)			
育種師 BBABBA			
父 華春福			
黒原 4756 (87.5)			
育種師 しげかつ			
黒原1414813 (85.1)			
母 金吉幸			
黒原 4906 (85.4)			
母 けいこ			
黒原1377578 (80.5)			
父 美華忠			
黒原 3831 (85.0)			
育種師 忠茂勝			
黒原 4238 (87.6)			
父 金幸			
黒原 2865 (86.8)			
父 百合茂			
黒原 4086 (88.8)			

登録記号番号		令和5.8.3	
発行年月日		令和5.6.8	
産肉能力		鹿児島県	
育種師評価		2357330	

登録記号番号		令和5.8.3	
発行年月日		令和5.6.8	
産肉能力		鹿児島県	
育種師評価		2357330	

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