

# INFORMACION DE WAGYU



NÚMERO DE ID. INDIVIDUAL

1573349213



GRACIAS POR VENIR A **BISTRO MARINA**  
ESPEREMOS QUE DISFRUTE ESTE CORTE DE WAGYU  
PREPARADO POR NUESTRO CHEF.  
PREGUNTE AL PERSONAL POR NUESTRA CARNE WAGYU  
DEL DÍA DE HOY.



## INFORMACIÓN DE LA CARNE WAGYU

EL WAGYU QUE SERVIMOS HOY EN BISTRO MARINA FUE CRIADO EN LA REGION DE, KAGOSHIMA JAPÓN. ESTA CIUDAD FUE CAMPEONA EN 2017 DE LAS “OLIMPIADAS WAGYU”. DISFRUTE DE ESTA AUTENTICA CARNE WAGYU.

**号外 南日本新聞** 2017年(平成29年) 9月11日 月曜日

**鹿県和牛日本一**

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回全共は霧島市で開催される。

会場内をパレードする鹿児島の上位入賞牛

11日、仙台市の夢メッセみやぎ

## KAGOSHIMA

CADA 5 AÑOS EN JAPÓN, SE REALIZA UNA COMPETICIÓN 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 CATEGORIAS DE 9 POSIBLES, LO QUE LA HIZO ACREEDORA A CAMPEONA DE LOS JUEGOS OLIMPICOS 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 SUS HERMOSO MARMOLEO QUE ATRAVIESA LA CARNE ROJA Y GENERA UN SABOR UNICO CON UN AROMA PARTICULAR.





## CLASIFICACIÓN DE SU WAGYU

# FILETE WAGYU **A5**

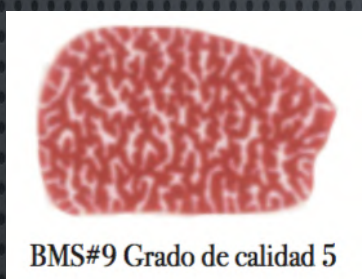
FECHA DE NACIMIENTO: **04/04/2018**

GENERO: **HEMBRA**

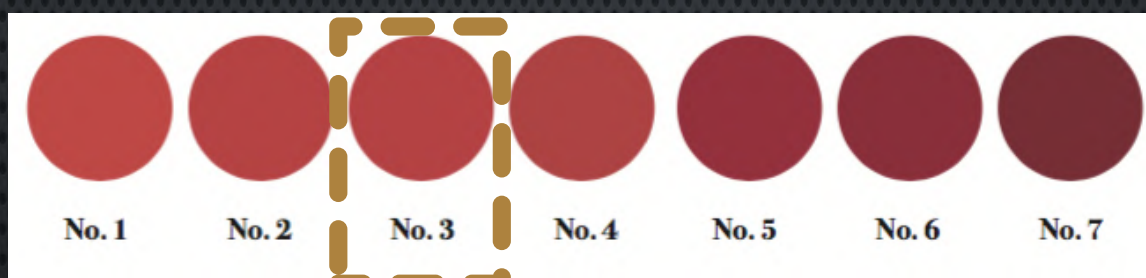
TIPO DE RAZA: **NEGRO JAPONES**

FECHA DE SACRIFICIO: **14/09/2020**

### ESTANDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE No. 9



### ESTANDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 4



### ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 2





# CERTIFICADO JMGA

発行No. 460920617016201

## 牛枝肉格付結果証明書

個 体 識 別 番 号	1573349213
歩 留 - 肉 質 等 級	A - 5
B . M . S . No.	9
B . C . S . No.	3
枝 肉 番 号	1 1 3 5
種 別	黒毛和種
性 別	雌
格 付 年 月 日	2020年9月16日
格 付 場 所	阿久根市食肉流通センター

この証明書は、上記の個体識別番号の牛肉の格付結果を証明しています。

発行日 2020年9月18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。



# CERTIFICADO JLEC



## Providing information on Wagyu quality

Individual Identification Number

1573349213



Date of birth	04.Apr.2018
Gender	Female
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima Japan
Date of slaughter	14.Sep.2020
Grade	A5

18.Sep.2020

Japan Livestock Products Export Promotion Council  
(JLEC)



# FILETE WAGYU A5



NUESTRO MENÚ CUENTA CON UN CARNE WAGYU 100% JAPONESA CON CERTIFICACION, LOS CORTES QUE OFRECEMOS TIENE UN ALTO MARMOLEO Y UNA SUAVIDAD ÚNICA, LOS CUALES RECOMENDAMOS PARA SER DEGUSTADOS EN UN TERMINO MEDIO ROJO.

## ATENCIÓN

¡Muchas gracias por elegir **Bistro Marina**! esperamos verte pronto de regreso.

Nuestro mayor interes es que nuestros clientes disfruten la carne Wagyu en las mejores condiciones posibles, por tal motivo importamos vía aerea la carne, la cual nos llega desde la region de Kagoshima, Japón.

Esta carne llega totalmente **fresca** a días de a ver 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.

### DIRECCIÓN

INDIO DE GUELATAO 1390, MIGUEL HIDALGO, 80090 CULIACÁN ROSALES, SIN.