

# INFORMACION DE WAGYU

## JŪNI-KO 十二個

NÚMERO DE ID. INDIVIDUAL

1411835199



¡MUCHAS GRACIAS POR VISITAR **JUNIKO!**  
ESPEREMOS QUE DISFRUTE ESTE CORTE DE WAGYU  
PREPARADO EN ESPECIAL PARA USTED.  
PREGUNTE AL PERSONAL POR NUESTRA CARNE WAGYU  
DEL DÍA DE HOY.

## INFORMACIÓN DE LA CARNE WAGYU

EL WAGYU QUE SERVIMOS HOY EN JUNIKO FUE CRIADO EN LA GRANJA MIZUSAKO, EN KAGOSHIMA JAPÓN.

LA CARNE WAGYU DE KAGOSHIMA FUE CAMPEÓNA EN 2017 DE LAS “OLIMPIADAS WAGYU”. DISFRUTE DE LA CARNE WAGYU QUE FUE ESPECIALMENTE CRIADA POR EIJI MIZUSAKO.



### EIJI MIZUSAKO

CEO DEL GRUPO MIZUSAKO

ÚNICA GRANJA DE CARNE WAGYU EN JAPÓN QUE TIENE SU PROPIA PLANTA DE CREACION DE ALIMENTO. EN LA GRANJA SE PERFECCIONAN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN PARA GARANTIZAR UN WAGYU SANO, DE CALIDAD Y QUE SE ALIMENTA CORRECTAMENTE.

HA VIAJADO POR TODO EL MUNDO SOLO PARA ENCONTRAR LOS MEJORES INGREDIENTES PARA CREAR UN WAGYU DE LA MEJOR CALIDAD POSIBLE.

### NEGRO JAPONÉS

EL NEGRO JAPONÉS ES 100% PURA SANGRE Y ES LLAMADO EL 'EMPERADOR' DE CARNE DE VACUNO POR SU HERMOSO MARMOLEO QUE ATRAVIESA LA CARNE ROJA Y SU SABOR AROMÁTICO.



# CLASIFICACIÓN DE SU WAGYU

## FILETE DE WAGYU **A5**

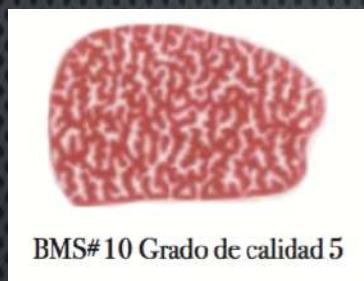
FECHA DE NACIMIENTO: **28/02/2017**

GENERO: **MACHO CASTRADO**

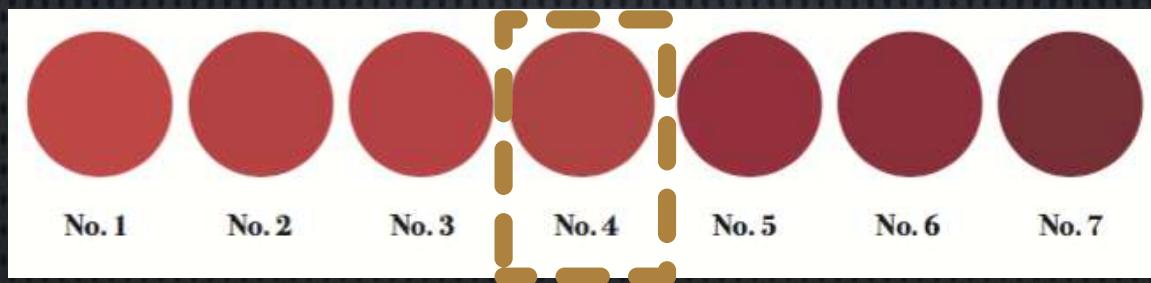
TIPO DE RAZA: **NEGRO JAPONES**

FECHA DE SACRIFICIO: **24/09/2019**

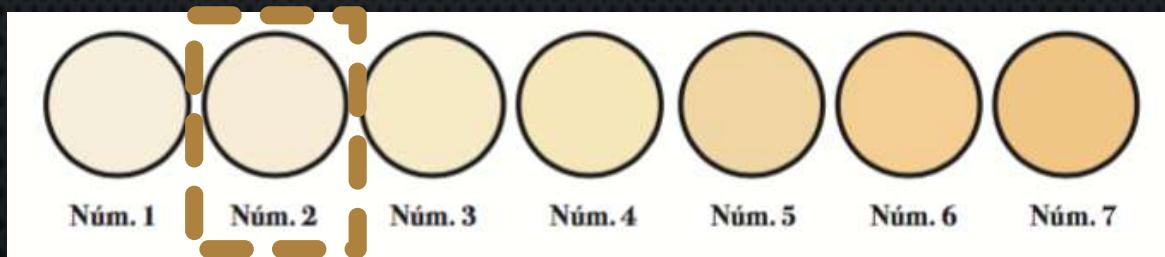
ESTANDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE NO. 10



ESTANDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 4



ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 2



# CERTIFICADO JMGA

発行No. 460919617004501

## 牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号 1411835199

歩留 - 肉質等級 A-5

B . M . S . No. 10

B . C . S . No. 4

枝肉番号 2267

種別 黒毛和種

性別 去勢

格付年月日 2019年9月26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 2019年10月3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

1411835199



Date of birth	28.Feb.2017
Gender	Castrated(Male)
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima Japan
Date of slaughter	24.Sep.2019
Grade	A5

02.Oct.2019

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 venir a nuestro restaurante! 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.

Paseo Andares, Puerta de Hierro, 45116  
Zapopan, Jal.

[www.juniko.mx](http://www.juniko.mx)