

# INFORMACION DE WAGYU



NÚMERO DE ID. INDIVIDUAL

**1513467731**



GRACIAS POR VENIR AL **RESTAURANTE MISAKI**  
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 MISAKI 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年の島取全共で設けられ、12年の長崎全共まで宮崎県が連覇していた。各区分の1席の牛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回全共は島根県で開催される。

会場内をパレードする鹿児島の上位入賞牛

11日、仙台市の夢のツェツェ

## 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 AROMÁ PARTICULAR.





# CLASIFICACIÓN DE SU WAGYU

## RIB EYE WAGYU **A5**

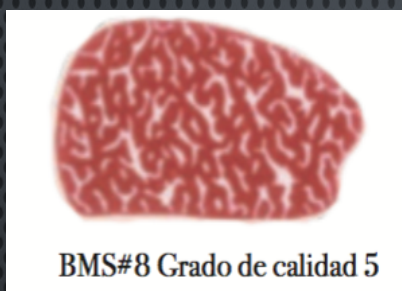
FECHA DE NACIMIENTO: 19/09/2017

GENERO: **MACHO CASTRADO**

TIPO DE RAZA: **NEGRO JAPONES**

FECHA DE SACRIFICIO: 13/02/2020

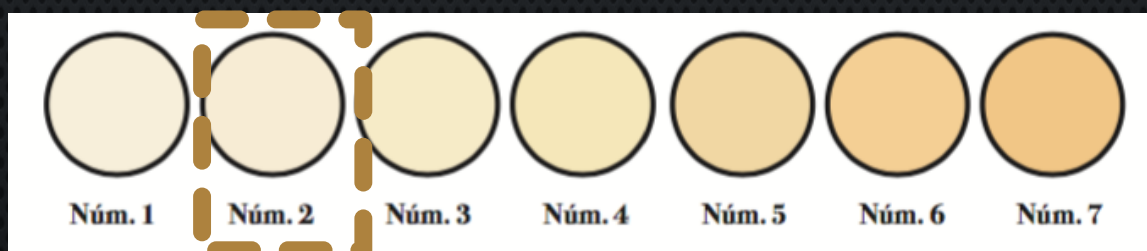
### ESTANDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE No. 8



### ESTANDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 3



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





# CERTIFICADO JMGA

発行No. 460220617063501

## 牛枝肉格付結果証明書

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| 個 体 識 別 番 号     | 1513467731   |
| 歩 留 - 肉 質 等 級   | A - 5        |
| B . M . S . No. | 8            |
| B . C . S . No. | 3            |
| 枝 肉 番 号         | 1 0 6 9      |
| 種 別             | 黒毛和種         |
| 性 別             | 去勢           |
| 格 付 年 月 日       | 2020年2月17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2月19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  
1513467731



|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| Date of birth              | 19.Sep.2017     |
| Gender                     | Castrated(Male) |
| Breed of the cattle        | Japanese Black  |
| Registry of Japanese Black | Registered      |
| Prefecture produced        | Kagoshima Japan |
| Date of slaughter          | 13.Feb.2020     |
| Grade                      | A5              |

19.Feb.2020

Japan Livestock Products Export Promotion Council  
JLEC



# SIRLOIN 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 MISAKI! 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.

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

### Dirección

Solaz, a Luxury Collection Resort Los Cabos, 2F Corredor  
Turístico s/n, Km 18.5 Cabo Real, 23405 San José del Cabo,  
B.C.S.