

EL WAGYU A DEGUSTAR HOY



NÚMERO DE ID. INDIVIDUAL
1363885655



GRACIAS POR VENIR A **SUEHIRO**
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 SUEHIRO 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 SUS HERMOSOS MARMOLEO QUE ATRAVIESA LA CARNE ROJA Y SU SABOR AROMÁTICO.



CLASIFICACIÓN DEL WAGYU

FILETE B4

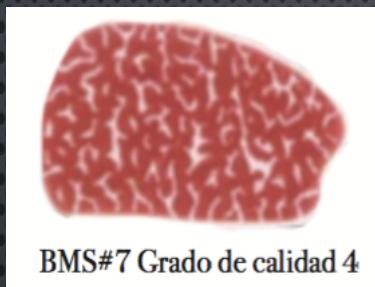
FECHA DE NACIMIENTO: 29/08/2016

GENERO: MACHO CASTRADO

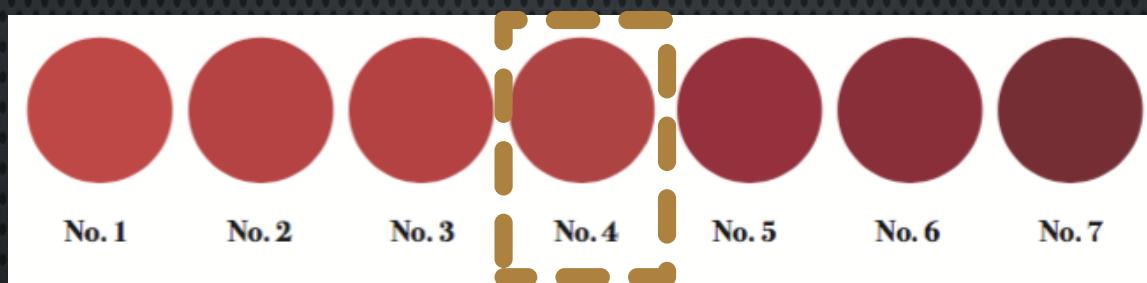
RAZA: NEGRO JAPONES

FECHA DE SACRIFICIO: 10/01/2019

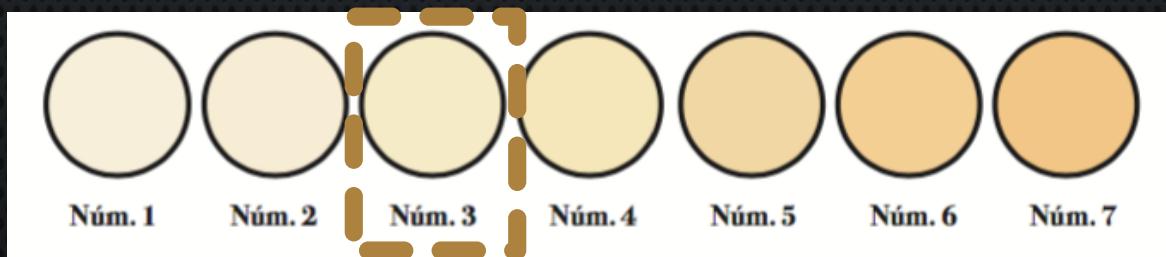
ESTANDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE No. 7



ESTANDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 4



ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 3



CERTIFICADO JMGA

発行No. 46150161706551

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号 1363885655

歩留 - 肉質等級 B-4

B . M . S . No. 7

B . C . S . No. 4

枝 肉 番 号 739

種 別 黒毛和種

性 別 去勢

格付年月日 平成31年1月15日

格付場所 株式会社阿久根食肉流通センター

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。

平成31年1月18日

JMGA



公益社団法人 日本食肉格付協会
南九州支所 阿久根事業所



注:種別及び性別については、格付委託者からの申告に基づくものです。

Japan Meat Grading Association

CERTIFICADO JLEC



Providing information on Wagyu quality

Individual Identification Number
1363885655

Date of birth	29.Aug.2016
Gender	Castrated(Male)
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima Japan
Date of slaughter	10.Jan.2019
Grade	B4

24.Jan.2019

Japan Livestock Products Export Promotion Council



FILETE B4

RESTAURANTE SUEHIRO



NUESTRO MENÚ CUENTA CON UN CARNE WAGYU 100% JAPONESA CON CERTIFICACION, EL CORTE QUE OFRECEMOS ES EL MAS TIERNO POSIBLE UN FILETE, EL CUAL RECOMENDAMOS PARA SER DEGUSTADO EN UN TERMINO MEDIO O BLUE.

ATENCIÓN

¡Muchas gracias por elegir Suehiro! 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 a días de a ver sido sacrificada, sellada en bolsas al alto vacío para mantener al maximo su calidad.

Por favor, no duden en preguntar a nuestro personal cualquier duda que tenga al respecto.

www.suehiro.com.mx

DIRECCIÓN

AV. DE LA PAZ 1701, AMERICANA, GUADALAJARA, JALISCO