

INFORMACION DE WAGYU



NÚMERO DE ID. INDIVIDUAL
1520004769



GRACIAS POR VENIR AL RESTAURANTE **SUSHI KYO**
ESPEREMOS QUE DISFRUTE ESTE CORTE DE WAGYU
PREPARADO POR NUESTRO CHEF **AOKI YOSHIMASA**.
PREGUNTE AL PERSONAL POR NUESTRA CARNE WAGYU
DEL DÍA DE HOY.

INFORMACIÓN DE LA CARNE WAGYU

EL WAGYU QUE SERVIMOS HOY EN SUSHI KYO 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 DE SU WAGYU

STRIP LOIN (NEW YORK) WAGYU **A5**

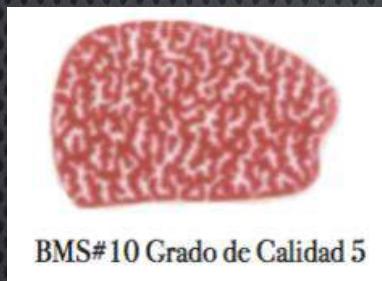
FECHA DE NACIMIENTO: **07/09/2016**

GENERO: **MACHO CASTRADO**

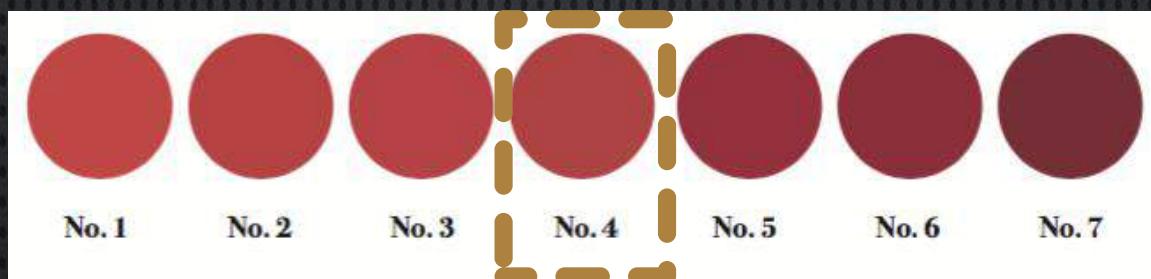
TIPO DE RAZA: **NEGRO JAPONES**

FECHA DE SACRIFICIO: **10/01/2019**

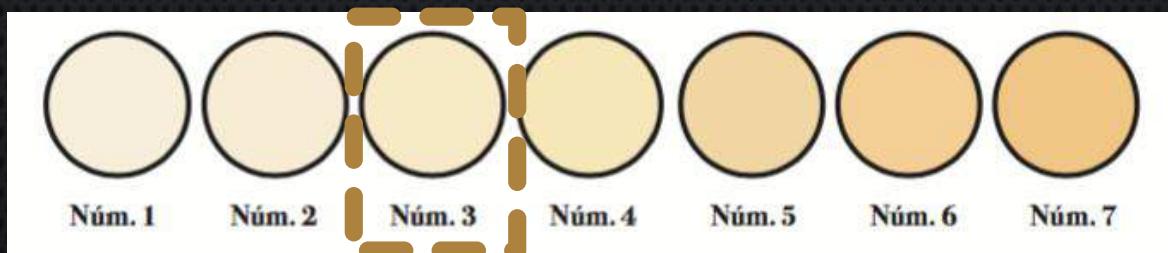
ESTANDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE NO. 10



ESTANDAR DE COLOR DE LA CARNE No. 4



ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE No. 3



CERTIFICADO JMGA

発行No. 46150161707691

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号 1520004769

歩留 - 肉質等級 A-5

B . M . S . No. 10

B . C . S . No. 4

枝肉番号 749

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 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
1520004769

Date of birth	07.Sep.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	A5

24.Jan.2019

Japan Livestock Products Export Promotion Council



STRIP LOIN (NEW YORK)

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 Sushi Kyo! esperamos verte pronto de regreso.

Nuestro mayor interés 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 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.

www.edokobayashi.com

Dirección

Havre 77, Col. Juarez, CDMX