

# Wagyu Tesoro de Japon



本日の和牛生産者とメニューの詳細

最高の時間をお過ごし頂けますように

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

# 本日の和牛生産者

## 水迫畜産、水迫英二

日本唯一の飼料配合工場を鹿児島に持つ。  
水迫氏は“毎日食べれる和牛”をテーマとして  
“薩摩ビーフ”のブランド名で全国に黒毛和牛を  
送り届けています。





# 本日の部位 和牛のヒレ

肉の王様、和牛部位の中でも最高級部位、最上等級 A5 等級を用意。

部位のなかでも最も柔らかくサシの入り具合のバランスが良く、

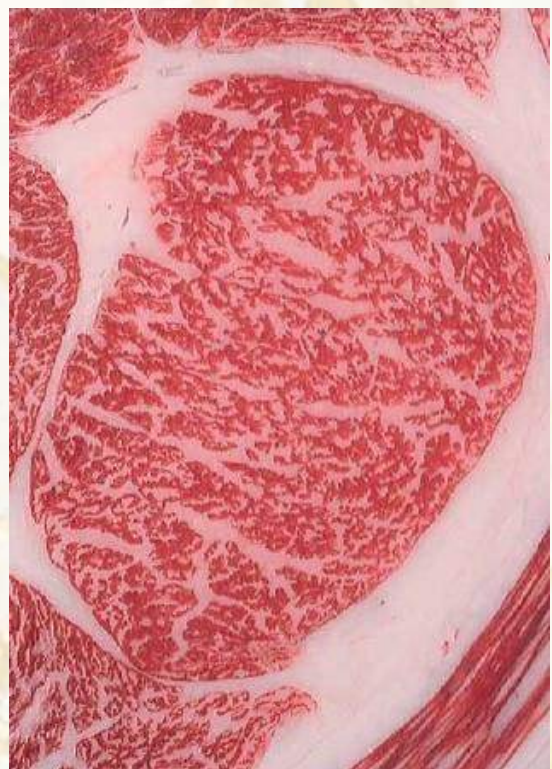
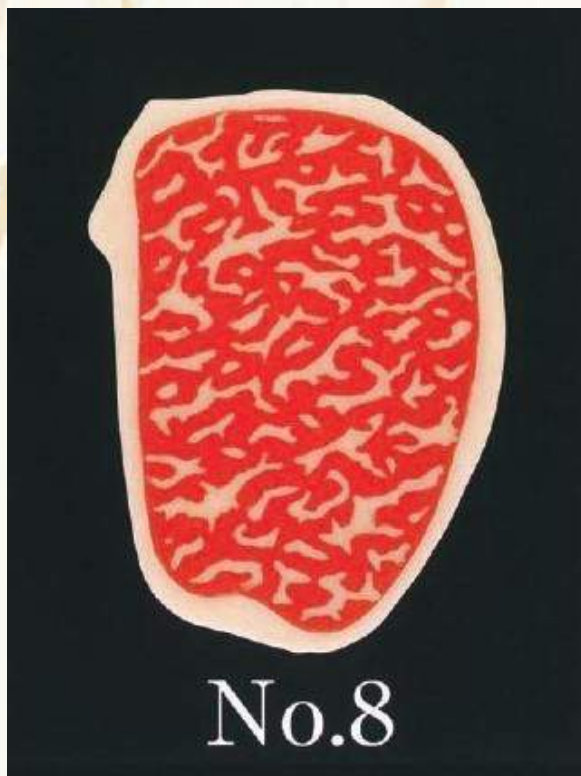
ヒレの最も厚い部位がシャトーブリアンとして有名です。

## 格付け情報

個体識別番号: 15134677311

等級: A-5

B.M.S.: 8





## 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







## 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

# メニュー

## スタートドリンク

和牛香メスカル

## 前菜 1

ベビーコーンの炭火焼き

## 冷たい前菜

和牛テートのタタキ

## 温かい前菜

和牛と茄子の甘みそ焼き

## メイン 1

フィレミニオンの焼きしゃぶと焼肉

VACA SURVIVOR 特性タレ

## メイン 2

シャトーブリアンのステーキ

## ご飯もの

和牛しぐれ煮の出汁茶漬け

## デザート

和牛のミルクジェレート