

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

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
“薩摩ビーブ”的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。

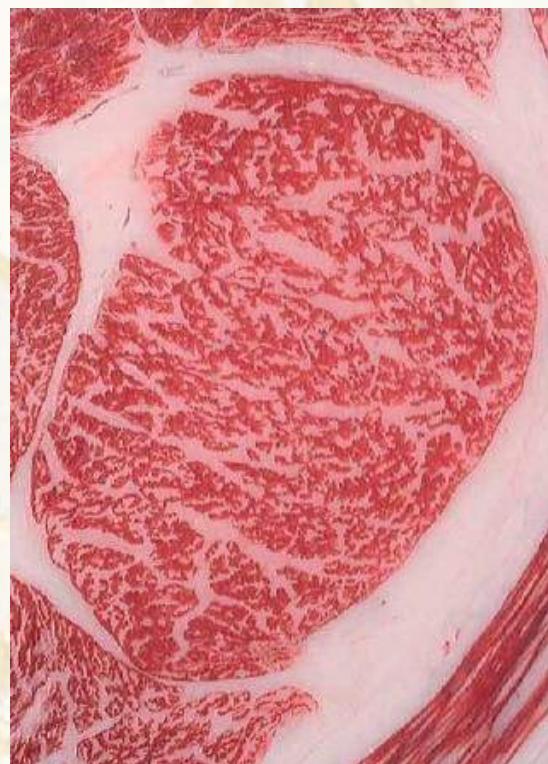
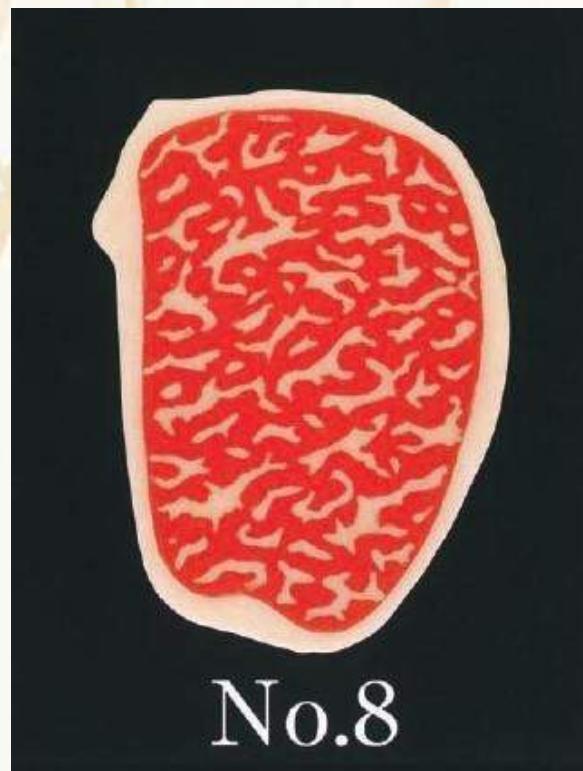
部位のなかでも最も柔らかくサシの入り具合のバランスが良く、
ヒレの最も厚い部位がシャトーブリアンとして有名です。

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

1069

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