

Información de wagyu

Número de Id. Individual

1397299121



¡Muchas gracias por visitar !
Esperemos que disfrute este corte de Wagyu preparado
especial para usted.
Pregunte al personal por nuestra carne wagyu del día de hoy.

Información De la carne Wagyu

El Wagyu que servimos hoy, Fue criado en la region de, Kagoshima Japón.

Esta ciudad fue campeona en 2017 de las “Olimpiadas Wagyu”. Disfrute de esta autentica carne Wagyu.



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

A5

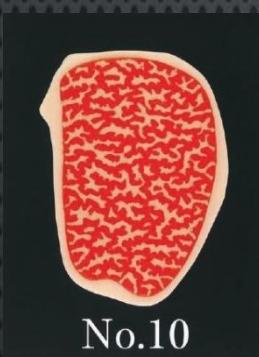
Fecha de nacimiento: **20/07/2018**

Genero: **Female**

Tipo de raza: **NEGRO JAPONES**

Fecha de Sacrificio: **27/10/20**

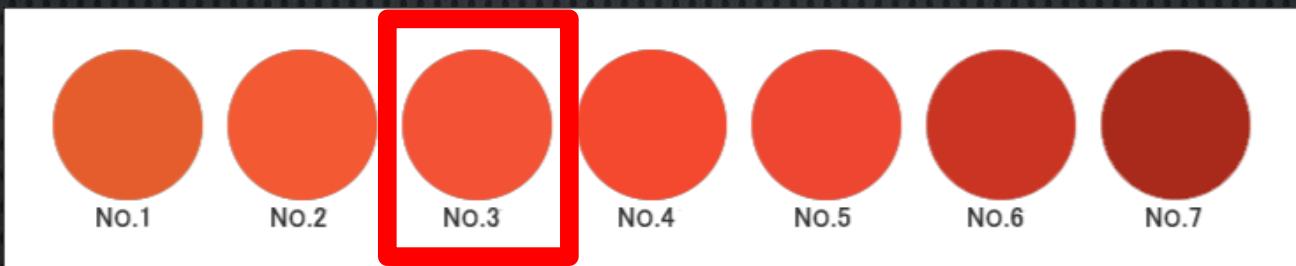
ESTANDAR DE MARMOLEO DE LA CARNE **No. 10**



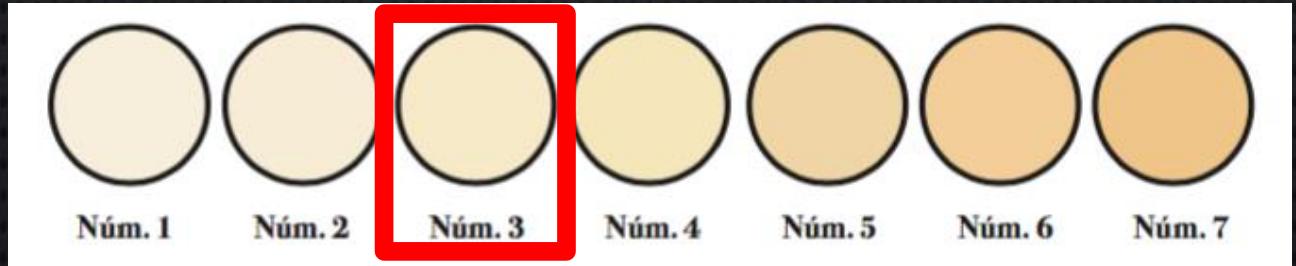
No.10



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



ESTANDAR DE LA GRASA DE LA CARNE **No. 3**



Certificado JMGA

発行No. 461020617030001

牛枝肉格付結果証明書

個体識別番号 1397299121

歩留 - 肉質等級 A-5

B . M . S . No. 10

B . C . S . No. 3

枝肉番号 2337

種別 黒毛和種

性別 雌

格付年月日 2020年10月29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11月4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
1397299121



Date of birth	20.Jul.2018
Gender	Female
Breed of the cattle	Japanese Black
Registry of Japanese Black	Registered
Prefecture produced	Kagoshima Japan
Date of slaughter	27.Oct.2020
Grade	A5

04.Nov.2020

Japan Livestock Products Export Promotion Council
(JLEC)

Wagyu A5



Nuestro menú cuenta con un carne wagyu 100% japonesa con certificación, 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 venir a nuestro restaurante! 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 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.