

# TESORO DE JAPÓN

---

INFORME DE WAGYU



和の至宝  
EL TESORO DE JAPÓN





和牛  
TESORO DE JAPÓN



En la primavera de 2018, Ismael y yo fuimos a Japón para investigar con la mayor profundidad posible respecto a Wagyu con el fin de materializar este informe. El objetivo fue investigar de forma práctica, ver con nuestros propios ojos y difundir la información correcta y el atractivo del tesoro único de Japón. Ismael como representante de México, y yo como representante de Japón tenemos como propósito hacer que los mejores chefs de México sean los líderes en divulgar esta información.

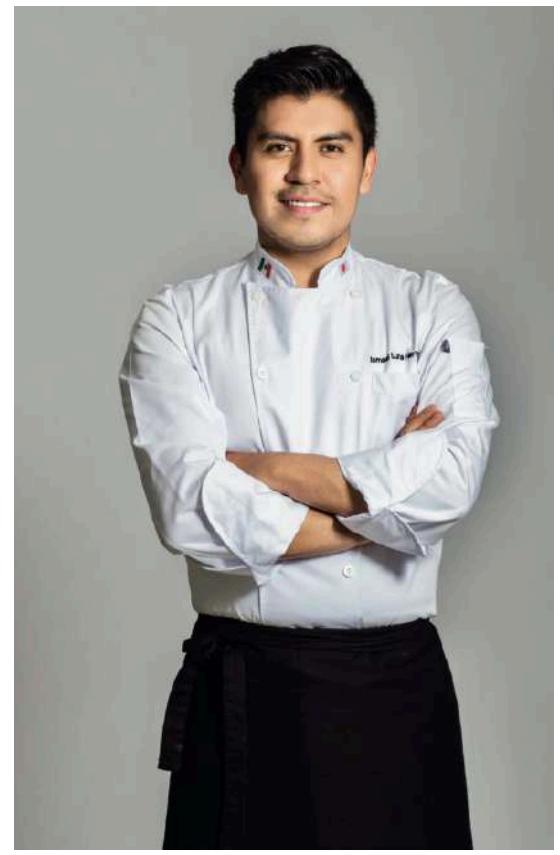
Agradecemos a todas las personas que han cooperado con este proyecto.

新田 羽  
SHO NITTA  
Tesoro de Japón S.A. DE C.V.

Al emprender este informe siempre tuvimos en mente que el desarrollo del mismo serviría como pieza fundamental para entender lo que significa la carne Wagyu, desmitificar ideas, y comprender el valor que representa para la cultura japonesa y su inclusión en cocinas de todo el mundo. Este informe se hizo minuciosamente, tratando de que fuera lo más específico posible, por lo que estamos convencidos que servirá como una guía útil para chefs, dueños de restaurantes y todo aquel que forme parte del entorno gastronómico.

Gracias por tomarse el tiempo de leer este informe; espero que el esfuerzo y el empeño que hemos puesto, sean de gran ayuda para usted.

  
ISMAEL LUNA HERNÁNDEZ  
Tesoro de Japón S.A. DE C.V.









## ÍNDICE

- |    |   |
|----|---|
| 8  | Introducción  |
| 10 | Guía básica de Wagyu                                  |
| 12 | ¿Cómo puedo saber que una carne es 100% Wagyu?        |
| 14 | ¿Cuáles son las 3 Certificaciones Oficiales de Wagyu? |
| 17 | Definición completa de Kobe Beef                      |
| 19 | Visita a la Granja Mizusako                           |
| 25 | Visita a la planta de producción de Wagyu             |
| 29 | Tres características de degustación de Wagyu          |
| 31 | Visita al restaurante Dante Brasa y Fuego             |
| 35 | Visita al restaurante Sakura                          |
| 39 | Visita a la carnicería Tokyo Cowboy                   |
| 43 | Visita al restaurante New York Grill                  |
| 47 | Visita al restaurante EM                              |
| 51 | Conclusiones y Agradecimientos                        |
| 52 | Nuestras actividades en México                        |
| 53 | Tres beneficios de trabajar con Wagyu Tesoro de Japón |

# INTRODUCCIÓN

## Dirigido a los mejores chefs de México

Consideramos que usted forma parte del más selecto grupo de personas relacionadas con el entorno gastronómico en México, a nosotros nos orgullece compartir este informe respecto a la carne Wagyu para que con base a su lectura pueda tener referencias reales acerca de Wagyu, desde el proceso de producción, de cría y el procesamiento, hasta las mejores formas de cocinar y vender que lo ayuden a adquirir herramientas útiles que le permitan competir en este mundo gastronómico que se ha vuelto universal.

Hemos hecho un ejercicio de selección minucioso, para el envío de este informe, consideramos que quienes respondieron a nuestro primer contacto son aquellos chefs que tienen entusiasmo por crear nuevos menús y la experiencia para conocer y estudiar este producto. Esta es la primera evidencia que podemos concluir.

Wagyu es una carne de res única en el mundo, forma parte de menús exquisitos de los restaurantes más prestigiosos y posicionados en **La guía Micheline** y en la lista de **“Los 50 mejores restaurantes del mundo” de San Pellegrino**.

Reiteramos que el objetivo principal de esta investigación es informar sobre la carne Wagyu con fotos y datos fidedignos respecto a su proceso de producción y la forma en la que se clasifica, además de brindar consejos prácticos para su conservación y uso.

En México, la importación de Wagyu recién comenzó en 2014 y en el transcurso de estos pocos años no ha habido información veraz, cuando de Wagyu se habla.

Este informe le proporcionará los conocimientos básicos y especializados de Wagyu. Después de leerlo tendrá la posibilidad de imaginar un menú diferente para su restaurante.

Este informe le proporcionará los conocimientos básicos y especializados de Wagyu. Después de leerlo tendrá la posibilidad de imaginar un menú diferente para su restaurante.

- Podrá reconocer una “real” carne Wagyu y evitar que su restaurante sea víctima de la venta de un “falso” Wagyu. Estamos seguros que esto abonará al mejor posicionamiento de su restaurante.
- Comprenderá las características de Wagyu: la razón de su aroma, la importancia de su textura y la temperatura de fusión de la grasa, que son herramientas fundamentales para cocinar de forma eficiente un buen corte de Wagyu.
- Encontrará recomendaciones de cinco negocios dedicados a Wagyu: tres en Tokio y dos en la CDMX; donde en viva voz de los dueños y chefs conoceremos cómo cocinarlo, cómo mantener su calidad, consejos de un restaurante clasificado en la guía Micheline, de una carnicería de Wagyu y de chefs que utilizan el producto en México con gran éxito con técnicas singulares.
- Será capaz de explicarle a sus clientes, porque usted tendrá los conocimientos básicos, acerca de Wagyu. También será capaz de crear una estrategia para vender, entre otros aspectos.





# GUÍA BÁSICA DE WAGYU

## El tesoro de Japón

### ¿QUÉ ES UN WAGYU?

Wagyu es una variedad de raza bovina nacida, criada y sacrificada en Japón de forma única desde la antigüedad. La definición de Wagyu está estrictamente establecida: las únicas vacas que pueden llamarse Wagyu son de cuatro tipos: negro japonés (黒毛 和種 Kuroge Washu), marrón japonés (褐毛和種 Akage Washu), cuernos cortos japonés (日本短角種 Nihon Tankaku Shu), y japonés moteada (無角和種 Mukaku Washu); también existen mezclas de estos cuatro tipos. Cada Wagyu cuenta con un número de identificación de 10 dígitos, establecido individualmente en el que se especifica su trazabilidad y al mismo tiempo constituye un certificado de origen del animal.

### ¿POR QUÉ ES TAN IMPORTANTE LA WAGYU “KUROGE WASHU”?

El Wagyu negro japonés tiene la mejor calidad de carne en comparación con otras variedades debido a su tipo de ADN, color y textura. Tiende a tener una carne más jugosa, con un marmoleo más expresivo que corre entre sus músculos; algunas personas describen que se “derrite” en su boca. Esta rica carne de inigualable sabor es la característica más atractiva del negro japonés. Más del 90% de Wagyu que actualmente se cría es negro japonés. A veces la gente llama a esta vaca “el emperador de la carne de res”.

#### NEGRO JAPONÉS (Kuroge Washu)

La famosa carne Kobe, Matsuzaka y Ohmi, son negro japonés. Comparada con otra variedad de Wagyu, esta carne muy tierna y un marmoleo detallado en el músculo.



#### MARRÓN JAPONÉS (Akage Washu)

El marrón japonés crece más grande y más rápido que el negro japonés. La diferencia radica en que la carne del marrón japonés tiene una textura más agreste en comparación con el negro japonés. También es conocido como Akaushi.



## CUERNOS CORTOS JAPONÉS (Nihon Tankaku Shu)

Es una raza criada principalmente en la región de Tohoku (noreste de Japón). Fue certificada como raza autóctona japonesa en 1957 después de varios cruces con otras razas. Su carne se caracteriza por tener bajos niveles de grasa y veteado, además de ser rica en ácido glutámico.

## JAPONÉS MOTEADA (Mukaku Washu)

Esta raza, que se caracteriza por no tener ningún cuerno, se encuentra actualmente en peligro de extinción; se tiene registro de que quedan unos pocos cientos de especies en Japón.



## ¿QUÉ TIPO DE CARNE ES LA QUE A VECES SE COMERCIALIZA COMO WAGYU PROVENIENTE DE ESTADOS UNIDOS, AUSTRALIA O MÉXICO?

Este tipo de carne se conoce como F1, se trata de animales bovinos que pudieron haber sido criados con esperma comprado a algún productor japonés hace años –actualmente la venta se encuentra prohibida- y comenzaron a aparearla con otras especies originarias de la región Angus, por ejemplo. Al tener condiciones de ubicación, alimentación y ADN diferentes, la ley japonesa no las reconoce como Wagyu.

Explicaremos los detalles en las páginas siguientes, pero una manera fácil de verificar si la carne tiene certificación de origen Wagyu es a través de un número de identificación de 10 dígitos que especifica la trazabilidad de la res. Si la carne no cuenta con este número, puede estar seguro que no es Wagyu.

## ¿QUÉ ES EL NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DE 10 DÍGITOS?

Todas las vacas en Japón están reguladas al contar con un número de identificación y para ser registradas en el sistema de gobierno.

Este reglamento se estableció en 2003 para prevenir la propagación de enfermedades entre las vacas. La información en el sistema dirá la raza del animal, la historia desde la fecha de nacimiento hasta la fecha de sacrificio. El número también está relacionado con la certificación de sangre y su clasificación.

# ¿CÓMO PUEDO SABER QUE UNA CARNE ES 100% WAGYU?

## La trazabilidad de Wagyu

A pesar de lo complejo del proceso, es muy fácil confirmar que la carne que usted está comiendo o sirviendo en su restaurante es 100% Wagyu. Solo es necesario pedir el número de identificación de 10 dígitos o mirar la etiqueta en el empaque de la carne que le enviaron.

El número de 10 dígitos se establece para cada vaca tan pronto como nace y quedara grabado en su oreja. Incluso después de ser sacrificada y envasada como carne, esta identificación estará en el empaque de cada producto. Este es un sistema que los japoneses han ido perfeccionando para poder transmitir certeza en la calidad de la carne y en todo el proceso que engloba su producción.

## ¿CÓMO PUEDO USAR EL NO. DE IDENTIFICACIÓN DE WAGYU?

1. Acceda al siguiente código QR o Google “nlbc” English:

Cuando entre a la página, diríjase al final de ella y de click en el botón “Agree”



2. Escriba el número de 10 dígitos en el espacio disponible y de click en “Search”



3. Al entrar a la página podrá hacer un seguimiento desde la fecha en que el Wagyu nació, la ubicación de la granja, hasta la fecha de sacrificio.



## ¿CÓMO SE CLASIFICA WAGYU?

De acuerdo a la norma, la carcasa se corta en el lado izquierdo entre la sexta y la septima costilla. Aquí es donde se examina la clasificación.

Todo Wagyu es clasificado por miembros de la JMGA.

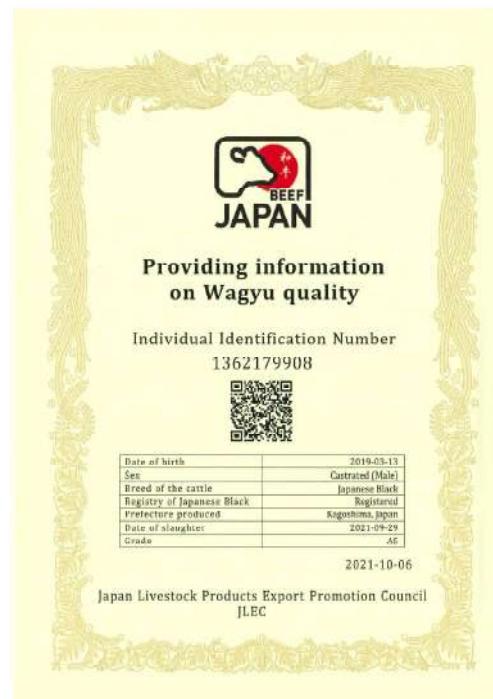


# ¿CUÁLES SON LAS TRES CERTIFICACIONES DE WAGYU?



## Certificación de Clasificación JMGA

JMGA (Japan Meat Grading Association) es la única asociación que puede certificar oficialmente la clasificación de la carne en Japón. La JMGA se estableció en 1975 para estabilizar el precio de la carne en el mercado japonés.



## Certificación de Clasificación JLEC

JLEC (Japan LiveStock Products Export Promotion Council) es una asociación que promueve los productos japoneses en el mundo. JLEC emite la certificación por medio de la información proporcionada de JMGA.



## Certificación de Cría de WAGYU

Esta certifica que el Wagyu es 100% pura sangre. En esta certificación se muestra información de hasta tres generaciones anteriores.

# ¿CÓMO SE DEFINE EL RANKING DE LA CARNE WAGYU?

## TASA DE RENDIMIENTO

La tasa de rendimiento describe la cantidad de carne comestible en una res.

Rango	Puntuación	Tasa de rendimiento
A	Más de 72	Mejor de lo normal
B	69-71	Normal
C	Menos de 69	Debajo de lo normal

# A5

## CALIDAD DE LA CARNE

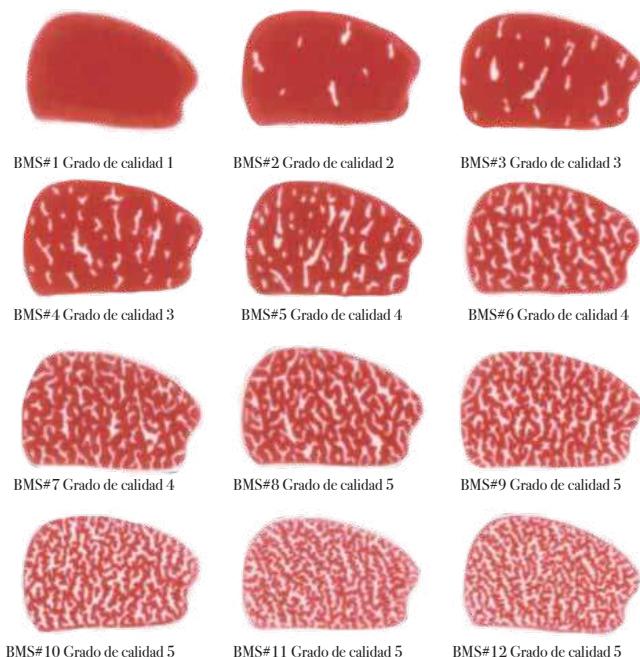
La calidad de la carne es obtenida por cuatro puntos importantes:

1. Marmoleo
2. Color de la sangre
3. Color de la grasa
4. Firmeza + suavidad

## 1. MARMOLEO

El rango de marmoleo se obtiene al comparar con la muestra maestra de silicona llamada Beef Marble Standard (BMS). La grasa intramuscular es uno de los principales factores que determinan que la carne tenga una textura suave y jugosa además de un gran sabor.

	Rango	BMS
5	Muy alto marmoleo	No. 8 - No. 12
4	Buen marmoleo	No. 5 - No. 7
3	Suficiente marmoleo	No. 3 - No. 4
2	Poco marmoleo	No. 2
1	Escazo marmoleo	No. 1

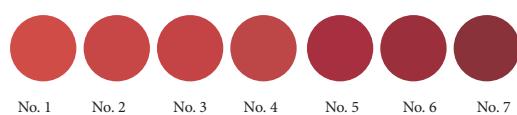


## 2. COLOR DE LA CARNE

El color de la carne se obtiene al comparar la carne con la muestra base llamada Beef Color Standard (BCS) misma que presenta siete tonalidades distintas.

La excelencia de la carne se ubica entre las primeras cuatro tonalidades presentadas.

	Rango	BCS No.	Brillantez
5	Excelente	No. 3 - No. 5	Excelente
4	Bueno	No. 2 - No. 6	Bueno
3	Normal	No. 1 - No. 6	Normal
2	Debajo de lo normal	No. 1 - No. 7	Debajo de lo normal
1	Bajo	Fuera de rango 5 - 2	



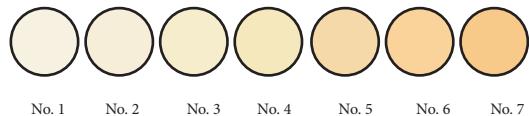
No. 1      No. 2      No. 3      No. 4      No. 5      No. 6      No. 7

### 3. COLOR DE LA GRASA

El rango del color de la grasa se obtiene al comparar con la muestra base llamada Beef Fat Standard (BFS)

Es una escala que va del 1 al 7, donde 1 representa el color óptimo de la grasa: blanco como la nieve, mientras que el 7 suele tener un tono mucho más amarilloso.

	Rango	BFS No.	Brillantez
5	Excelente	No. 1 - No. 4	Excelente
4	Bueno	No. 1 - No. 5	Bueno
3	Normal	No. 1 - No. 6	Normal
2	Debajo de lo normal	No. 1 - No. 7	Debajo de lo normal
1	Bajo	Fuera de rango 5 - 2	



### 4. FIRMEZA + SUAVIDAD

Esta escala va del 1 al 5 y el número más alto representa la carne más firme y mejor calificada

	Rango	Suavidad
5	Excelente	Muy suave
4	Bueno	Suave
3	Normal	Normal
2	Debajo de lo normal	Debajo de lo normal
1	Bajo	Duro

## ¿CÓMO SE ESTABLECE EL GRADO DE CALIDAD DE LA CARNE?

El grado de la carne se establece por el porcentaje más bajo de los cuatro contenidos de evaluación. Por ejemplo, si el grado de rendimiento es A y tres de los cuatro puntos de evaluación tienen el rango 5, pero solo uno de ellos tiene grado 4, el rango de Wagyu se establecerá en A4. Todos los puntos de evaluación los determina visualmente un experto en el tema, ajeno al productor y avalado por el gobierno japonés. Este ranking clasifica la carne, pero no representa el sabor o exquisitez, eso será decisión del comensal.

Marmoleo	5
Color de la carne	4
Color de la grasa	5
Firmeza + suavidad	5
Ranking de calidad	4

---

LOS PUNTOS DE EVALUACIÓN SE OBTIENEN VISUALMENTE POR UN EXPERTO PERO NO DETERMINAN SI LA CARNE ES DELICIOSA O NO

---

# DEFINICIÓN COMPLETA DE KOBE BEEF

## ¿QUÉ ES KOBE BEEF?

Kobe Beef es un Wagyu negro japonés de doble marca que nació y fue criado en la Prefectura de Hyogo. El nombre “Kobe” proviene del nombre de la capital de la ciudad de la Prefectura Hyogo. Existen más de 200 marcas de Wagyu en Japón y Kobe Beef es una de ellas.



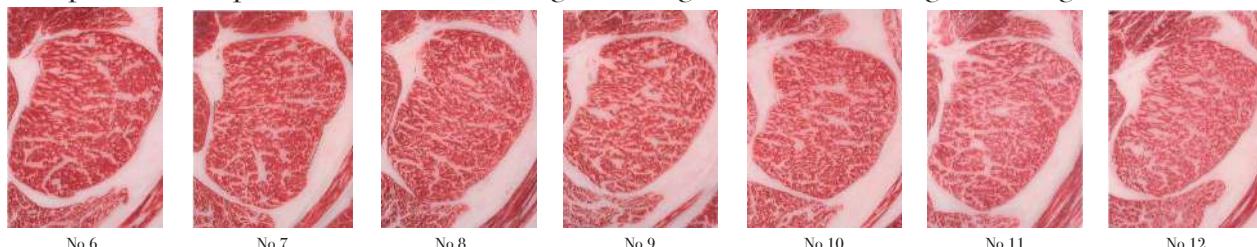
## ¿QUÉ ES TAJIMA BEEF?

Para entender qué es Kobe Beef primero se necesita entender Tajima Beef. Estas son las regulaciones necesarias para obtener la certificación Tajima Beef:

- 1) Wagyu negro japonés nacido en Hyogo.
- 2) El esperma del padre debe provenir de Tajima-Ushi (Tajima-ushi es wagyu vivo criado solo dentro de Hyogo).
- 3) Sacrificado entre los 28 y 60 meses.
- 4) Nacido y criado en una granja miembro perteneciente a la Asociación Kobe Beef.
- 5) Cuando se sacrifica, el grado de rendimiento debe ser A o B.

## CONDICIONES DE LA CERTIFICACIÓN KOBE BEEF

- 1) Debe ser carne Tajima Beef.
- 2) Es un macho castrado o una hembra sin haber dado a luz.
- 3) B.M.S. arriba de 6
- 4) Puntaje final A5, A4, B5 o B4.
- 5) El peso del cuerpo debe estar entre 300 kg-499.9 kg si es macho, 270kg- 499.9 kg si es hembra.



## ACLARANDO DUDAS DE LA CARNE KOBE

- 1) La estatua dorada es la membresía de la Asociación Kobe Beef.
- 2) El sello morado de flor se estampa en la carne cuando se certifica como Kobe Beef.
- 3) El sello violeta de la flor “Nojigiku” es la flor representativa de la Prefectura de Hyogo.



JP 95 86921  
P 95 86921  
太郎

JP 15295  
8692  
JP 25  
水道  
東京

## VISITA A LA GRANJA DE MIZUSAKO

Una de cada cinco cabezas de Wagyu es criada en esta granja



La Granja Mizusako, ubicada en la ciudad de Ibusuki en la prefectura de Kagoshima, al sur de Japón, es una de las granjas más importantes de producción de Wagyu del país. Se estima que una de cada cinco cabezas de Wagyu que se encuentran en el mercado es criada en esta granja.

Esta granja se ve sumamente beneficiada por las óptimas condiciones climáticas con las que cuenta la zona, mismas que le permiten criar Wagyu libre de estrés.

Kagoshima se consolidó durante el 2017 como la ciudad número 1 productora de carne Wagyu al ganar las “Olimpiadas Wagyu”, una competencia que se realiza cada cinco años en Japón en la que se evalúan nueve características y Kagoshima ganó cuatro de ellas.

---

LA GRANJA MIZUSAKO ES LA ÚNICA GRANJA EN JAPÓN QUE TIENE SU PROPIA PLANTA PARA COMBINAR LA ALIMENTACIÓN DE WAGYU

---

El sabor de la carne está determinado en un 80% por alimento y en un 20% por la sangre de los padres, es por eso que la mayoría de los propietarios de granjas Wagyu compra el alimento mezclado; sin embargo, el Grupo Mizusako los ingredientes que se utilizan para la alimentación del ganado son estrictamente revisados y adquiridos de forma individual para después mezclarlos y generar un alimento óptimo para el ganado, lo que la hace la única granja en Japón que cuenta con esta infraestructura.

Si el alimento y el agua que se usan para la crianza no fueran de la más alta calidad, la carne podría resultar demasiada grasa y pesada para el estómago. En la granja Mizusako se perfeccionan los procesos de producción para garantizar un Wagyu sano, de calidad y que se alimenta correctamente, con lo que se alcanza un alto nivel de excelencia.



Entrada de la Granja Misuzako, en la visita de marzo del 2018.



Detalle de la identificación de 10 dígitos de la vaca, factor clave para su trazabilidad.



Mezcla secreta de la Granja Misuzako para Wagyu compuesta por 12 ingredientes.



Caña de azúcar fermentada, uno de los alimentos esenciales del Wagyu.

---

EN UNA GRANJA COMÚN DE WAGYU SE UTILIZAN 6 INGREDIENTES PARA ALIMENTAR AL GANADO, EN MISUZAKO SE EMPLEAN 12

---



El dulce aroma de la caña de azúcar es notable, referencia de la calidad y frescura de los insumos.



Los sedimentos de la producción de cerveza se usan para alimentar al Wagyu, pero no forman parte de los 12 ingredientes.



## EIJI MIZUSAKO

CEO de la granja del Grupo Mizusako, especialista en la crianza de Kuroge Washu con más de 50 años de experiencia. Durante su trayectoria ha criado más de 16,000 vacas.

---

### MI POLÍTICA ES CRIAR WAGYU LO MÁS SANO POSIBLE

---

#### ¿Cómo es el proceso de cría de los Wagyu en esta granja?

**Sr. Mizusako:** El Wagyu se cría en dos tipos de granjas: en su inicio el Wagyu nace en una granja especial que funciona solo para dar a luz; después que el ganado tiene entre 8 y 10 meses, se trasladan a una granja de cría como nosotros. Cuando el ganado está en una etapa joven, que son los primeros 6 meses, solo alimentamos a los Wagyu bebés con soja fermentada y caña de azúcar. Cada etapa y condición de Wagyu es distinta por lo que es necesario darles dietas diferentes en cada etapa de su desarrollo.

#### ¿Por qué Wagyu es llamada uno de los alimentos más lujosos del mundo?

**Sr. Mizusako:** Existen varias razones; una es que el ganado bebé está siendo muy caro de producir y los criadores están disminuyendo y la demanda aumenta. La comida que se da al Wagyu requiere una calidad especial, así como tiempo y esfuerzo. También el tiempo que se le cría es diferente en comparación con otro tipo de razas. La crianza de Wagyu se encuentra entre los 30 - 35 meses antes de ser sacrificado y las vacas criadas en Estados Unidos se sacrifican entre los 15 - 22 meses.



## TRAZABILIDAD DE WAGYU

Cada Wagyu “real” tiene una identificación de trazabilidad.

La etiqueta que se encuentra en la oreja de la vaca es la identificación de 10 dígitos de trazabilidad. En ella se puede ver la fecha de nacimiento y ubicación, cuándo se transfieren a otra granja, cuándo fue sacrificada e incluso el origen de sus abuelos. Todo esto se puede consultar ingresando los dígitos en internet.

## MEDIDAS DE SANEAMIENTO DE LA GRANJA

El saneamiento de una granja de Wagyu es fundamental, por lo que cada visitante o trabajador de la misma debe portar ropa de protección. En el caso de los automóviles, estos deben ser rociados con polvo desinfectante para evitar la proliferación de bacterias y microbios.



## SATSUMA BEEF

La única carne que puede ser nombrada como Satsuma Beef se cría en esta granja y se alimenta de lo que Sr. Mizusako diseño como alimento ideal para el ganado.



En la Granja Misuzako, platicando sobre el cuidado y la alimentación de los Wagyu durante las diferentes etapas de su crecimiento.



En la Granja Misuzako en Kagoshima. Al centro Eiji Misuzako, a la izquierda Sho Nitta y a la derecha Ismael Luna.



1900  
五  
1900

81

54

# VISITA A LA PLANTA DE PRODUCCIÓN DE WAGYU

Una de las plantas de mayor calidad de Japón

La planta de producción de Starzen, ubicada en la Prefectura de Kagoshima en la ciudad de Akune, es una de las plantas cárnicas de procesamiento con mayores estándares de calidad y estrictos procesos de producción, lo que le permite ser una de las mejores plantas del país.



## PLANTA CERTIFICADA SQF (Safe Quality Foods)

La planta de Akune ostenta la SQF una de las certificaciones internacionales en materia de gestión de la calidad y seguridad de los alimentos. Así mismo es una de las pocas plantas en Japón que está aprobada por Sagarpa para exportar Wagyu a México. Y también cuenta con la aprobación de la UE para exportar su producto; y actualmente solo hay cuatro plantas en Japón que lo hacen. De este modo envía Wagyu a Europa, Taiwán, Estados Unidos, Singapur, Hong Kong, Canadá y Tailandia.



## LA GESTIÓN DE LA PLANTA PARA CUMPLIR CON EL CERTIFICADO SQF

Para poder contar con la certificación se debe cumplir una serie de procesos de limpieza para ingresar a la planta de Starzen. Las fotos representan este estricto sistema de control, el cual mantiene su grado de calidad y seguridad en los alimentos.



El primer paso es desinfectar las manos de cualquier bacteria o germe.



Después, se pasa por un área de succión para eliminar todo residuo físico que pueda haber en el cuerpo.



Finalmente se va a un área donde se rocía un desinfectante en todo el cuerpo.



## ALMACENAMIENTO DE LAS RESES DE WAGYU

Después de que el Wagyu es sacrificado y limpiado, el canal se transfiere a un almacén donde se mantienen la temperatura de 1 °C. Todas las reses conservan su número de trazabilidad que la identifica para saber la fecha que fue sacrificada, así como sus características.





## ¿CÓMO SE PROCESA LA CARNE WAGYU?

Existen profesionales que dividen la Wagyu, de acuerdo con las características requeridas por los clientes. Así se garantiza un corte que cumple con las necesidades y exigencias del consumidor final.

## ¿CÓMO SE ENVÍA LA PIEZA?

Después de que el Wagyu se separa en partes, se sella en bolsas al vacío y pasa por una máquina que detecta metal por dos ocasiones, también se desinfecta con agua caliente para matar todos los gérmenes adheridos; después de este choque térmico está lista para empacarse y enviarse.





# TRES CARACTERÍSTICAS DE DEGUSTACIÓN DE WAGYU

## Puntos fundamentales de una Wagyu de excelencia

### 1. AROMA DEL WAGYU

¿Cuál es el secreto de este aroma dulce, similar a los cocos o al melocotón, que solo la carne Wagyu posee?

El secreto está en el compuesto orgánico denominado lactona, existente nada más en la grasa de Wagyu. Se han hecho experimentos con este compuesto cuya conclusión es que este aroma se percibe con mayor intensidad a una temperatura de 80 grados.

Temperatura (°C)	Aroma
40°	Tenué
60°	Normal
70°	Fuerte
80°	Muy fuerte
90°	Fuerte
100°	Normal



### 3. LA TEXTURA

Es muy común que al comer Wagyu se tenga la sensación de que la carne se derrite en la boca, esto está muy relacionado con la forma en que el marmoleo se encuentra en toda la carne y con la temperatura de fusión de la grasa: al colocar el Wagyu dentro de su boca, el marmoleo genera la sensación de que se está derritiendo. En Japón se dice que el Wagyu es un filete que puede comerse con palillos, sin la necesidad de un cuchillo.

### 2. TEMPERATURA DE FUSIÓN DE LA GRASA

A diferencia de otras carnes, cuya temperatura de fusión es a los 31°C, la grasa de la carne Wagyu comienza a derretirse a una temperatura de 28°C, esto se debe en gran medida al ácido oleico que posee.



---

ESTOS TRES PUNTOS SON ESENCIALES, POR LO QUE SE DEBEN DE TOMAR SIEMPRE EN CUENTA, CUANDO SE COCINE Y DEGUSTE WAGYU. SU CONOCIMIENTO ES VITAL PARA EL DISFRUTE DE ESTA DELICIOSA CARNE

---



Chef Dante Ferrero, en el restaurante Dante, brasa y fuego.

## VISITA AL RESTAURANTE DANTE, BRASA Y FUEGO

El gurú de la carne



Dante Ferrero, el chef argentino que revolucionó la forma de cocinar la carne, abrió en el año 2018 en la Ciudad de México, su restaurante Dante, brasa y fuego, en donde vende Wagyu 100% japonesa.

Tuvimos la oportunidad de entrevistar para conocer su experiencia cocinando Wagyu y esto fue lo que nos comentó:

**¿Cuál ha sido la reacción de los clientes que prueban Wagyu por primera vez en tu restaurante?**

**Dante:** La gente queda realmente sorprendida, porque es un producto que cumple perfectamente las expectativas y las supera; cuando uno le explica a la gente lo que es y lo que significa, la gente queda sumamente satisfecha.

**¿Consideras que hay una mejor manera de cocinar Wagyu entre las opciones de usar un jasper, parrilla o teppan?**

**Dante:** Cada método es diferente, la calidad depende de la calidad del parrillero, puedes tener el mejor equipo de cocina y arruinarlo. Puedes tener la parrilla más simple y cuidar perfectamente la carne.

**¿Hay algún punto en especial que tomes en cuenta cuando cocinas Wagyu?**

**Dante:** Yo en lo particular cuido muchísimo toda la carne, evidentemente hay un proceso especial al ser Wagyu, es como si tomaras un producto en cámara lenta, como si agarraras una copa normal o agarraras una copa de cristal. Ponemos mucho cuidado y énfasis en la cocción, tratando siempre de insistir que se coma a un menor término, que la gente lo pruebe lo más natural posible. Mi recomendación es un término “blue” o “medio”.



**¿Utilizas algún tipo de salsa o condimento especial para acompañar la carne Wagyu?**

**Dante:** No, yo soy muy purista, jamás lo voy a hacer con el Wagyu. La forma en lo que lo sirvo es con sal, unos gajos de tomate heirloom y una rebanada de trufa es lo único que yo le pongo; pero si tú me lo preguntas yo lo comería completamente solo.

**¿Qué tipo de bebida consideras que es el la opción ideal para hacer un buen maridaje con Wagyu?**

**Dante:** Yo me voy hacia el vino tinto. Me iría por un buen vino que si bien pase por barrica, sea muy cuidado y con cierta elegancia, nada demasiado invasivo para que no me tape sabores, sino para que empate.

**¿Cómo usas las piezas del Rib Eye, como el rib cap y los rib fingers?**

**Dante:** Yo ahora tengo centro de Wagyu, tapa de Wagyu, tengo un carpaccio y unas brochetas de Wagyu para utilizar todo lo más posible.

**¿Qué opinas de la opción de añejar y/o madurar Wagyu?**

**Dante:** La maduración me parece que la necesitan todas las carnes. En el caso de añejamiento, no he añejado Wagyu, no deseo añejar Wagyu, podría hacer la prueba pero con la maduración me parece una muy opción suficiente que ayuda a que la carne esté en su punto.



Has tenido la oportunidad de cocinar en tu restaurante filete, rib eye y striploin (New York) ¿Cuál consideras que es la mejor pieza para ti y por qué?

**Dante:** Para mí ya es bueno todo, las pequeñas diferencias que puedan existir en este tipo de cortes ya son mínimas. Definitivamente me quedo más con el New York y el Rib Eye, los sabores son plenos, lo que te dan estos músculos para mí es mucho más interesante en estos que en el filete.

¿Hay alguna pieza básica de Wagyu, que tengas curiosidad de cocinar en el futuro?

**Dante:** ¡Ah no claro, desde luego! la curiosidad siempre está en probar cada una de las piezas, como por ejemplo el flap meat o flank steak, es una de las piezas que ahora se me viene a la mente.





Chef Naoto Saito en el restaurante Sakura

## VISITA AL RESTAURANTE SAKURA

### Uno de los mejores restaurantes de teppanyaki

Localizado a 10 minutos de la estación de Takadanobaba en Tokio, Japón, el restaurante Sakura del señor Naoto Saito, nace en 2010 después de que el chef y propietario perfeccionara su conocimiento sobre teppanyaki en diferentes restaurantes.

Sakura, que ha sido ganador del premio Bib Gourmand de la Guía Michelin desde 2015 hasta 2018, representa una selección idónea si se quieren conocer los secretos gastronómicos de la carne Wagyu.



**¿Qué tipo de carne Wagyu preparas en Sakura para servir a sus clientes?**

**Sr. Saito:** Nosotros solo usamos Wagyu de mínimo dos semanas de haber sido sacrificado porque el sabor de la res será totalmente diferente en comparación con los que no envejecen las dos semanas. Además de esto, dejamos que la carne repose en la nevera por dos días luego de cortarla. Este proceso permite que el color de la carne se estabilice.

**¿Hay algún tipo de ingrediente que combine mejor con la carne Wagyu?**

**Sr. Saito:** La mayoría de las verduras acompañan perfectamente el aceite y la grasa que se desprende del Wagyu durante su cocción; sin embargo, W considero que la mejor opción para acompañar esta carne es el daikon (rábano blanco japonés), un ingrediente que en la actualidad se puede encontrar en México.

## ¿Cuál es la razón por la que Sakura emplea Wagyu A5 en su menú?

**Sr. Saito:** En Japón, la mayoría de las personas creen que el A5 clasificado como Wagyu es el más delicioso, por tal razón los japoneses comen Wagyu en sus días especiales. Por esta forma de pensar y un tema de marketing, decidimos ofrecer Wagyu A5.

## ¿Cuáles son las partes de Wagyu que usan en Sakura y cuántos kilos se consumen por mes?

**Sr. Saito:** La parte principal de Wagyu que utilizamos es Sirloin y Ramp A5. Aproximadamente compramos 120 kg por mes. Para Sirloin Steak, solo uso la parte central del Sirloin, que es aproximadamente el 50% de la pieza, lo demás se corta y se emplea en un menú diferente.



## ¿De qué forma cocinas el Wagyu en su restaurante?

**Sr. Saito:** Cuando cocino Wagyu, lo hago inmediatamente después de sacarlo de la nevera para que no pierda esta temperatura. La forma de freírlo es en dos partes; primero cocino por alrededor de 4 minutos en el teppan, posteriormente bajo el nivel de calor por al menos 5 minutos y lo dejo reposar; este proceso permite que el calor inicial se dirija al centro de la carne. Finalmente lo cocino de nuevo por alrededor de 2 minutos más a fuego alto.





# TOKYO COWBOY

SETAGAYA, TOKYO  
SINCE 2015



# VISITA A LA CARNICERÍA TOKYO COWBOY

## La sensación de Setagaya en Tokio



**Sr. Nozomi Ueno - (CEO de JNY Corporation).**  
**No solo dirige Tokyo Cowboy, también exporta Wagyu a países asiáticos para difundir el atractivo de la carne.**



**Sr. Ninomiya (extrema izquierda de la foto) Meat Concierge (conserje Tokyo Cowboy). Experto carnícola con más de 15 años de experiencia.**

El único Tokyo Cowboy está situado en una zona tranquila y de lujo en Setagaya, Tokio. Esta carnicería se ha convertido en la sensación de la zona, tiene un ambiente muy elegante estilo occidental y vende Wagyu seleccionado directamente por el propietario.

Tokyo Cowboy no solo vende Wagyu, tienen un servicio especial llamado “meat keep” en el que el cliente puede comprar una pieza completa de Wagyu y llevar a casa lo que requiera; el resto de la carne se mantendrá en el refrigerador a una temperatura regulada lista para cuando el cliente la necesite.

### ¿Cuál es la mejor forma de mantener la calidad de Wagyu?

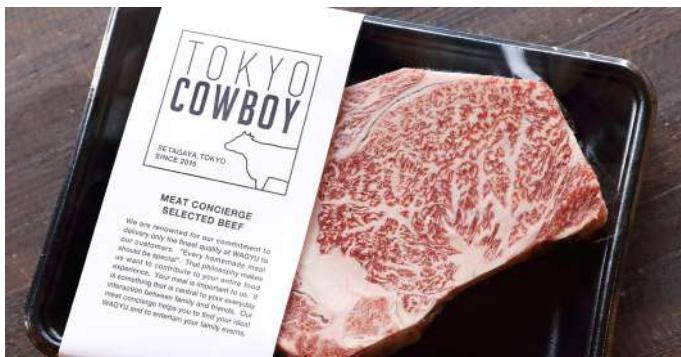
**Sr. Ueno:** Nuestro método para mantener la calidad Wagyu es después del corte: usamos una bolsa al vacío y lo conservamos en una nevera fría con temperatura ajustada a 1°C. Esto preservará la calidad de Wagyu por lo menos durante un mes; también evitamos abrir el paquete con frecuencia, ya que eso hará que el color de la carne se vea afectado.

Cuando la carne llega congelada se debe descongelar tan lentamente como sea posible en el refrigerador.

### ¿Qué tipo de carne Wagyu vende Tokyo Cowboy?

**Sr. Ueno:** A diferencia de las demás carnicerías, solo vendemos hembras Wagyu que no han dado crías; esto es porque la carne de las hembras es mucho más tierna en comparación con la de un macho. Además, la grasa de la hembra es la más ligera que la del macho.

En el mercado de Wagyu el 80% de la carne es de machos y solo el 20% es de hembras.



## APRENDIENDO A COCINAR Wagyu de Tokyo Cowboy

1. Deje que Wagyu descance a temperatura ambiente durante al menos 30 minutos.
2. No agregue sal y pimienta antes de cocinar.
3. Caliente la sartén a fuego lento, coloque solo la grasa de Wagyu como aceite de cocina y deje que esta se derrita.
4. Despues de que la grasa se derrita, ponga el Wagyu en una sartén y selle la carne durante 5 minutos por ambos lados.
5. Retira el Wagyu y envuélvelo en papel de aluminio; déjelo reposar durante 5 minutos.
6. Lleve el Wagyu de nuevo al fuego y áselo a alta temperatura por ambos lados durante 1 minuto.
7. Finalmente retire el Wagyu y sazone con sal y pimienta.



Entrada de la prestigiosa carnicería Tokyo Cowboy.



Carne Wagyu en refrigeración.



## VISITA AL RESTAURANTE NEW YORK GRILL

Ubicado en el área de Shinjuku, ofrece las mejores vistas del horizonte de Tokio



Explicación del Chef Steffan Heerdt.

Ubicado en el piso 52 del hotel Park Hyatt Tokio y con una cocina a la vista del cliente, New York Grill se ha caracterizado por una estricta selección de ingredientes provenientes de distintas partes del mundo para crear majestuosos platillos.

El chef Steffan Heerdt, de origen alemán, nos explicó que cada Wagyu es completamente diferente en sabor y en tamaño, lo que depende del granjero y de lo que se alimenta. Encontró su gusto por esta carne al visitar una granja en Sendai, donde pudo experimentar un lugar completamente limpio y silencioso que contrastaba con las granjas alemanas.



Los cuatro tipos de carne servidos en el restaurante.



### ¿Qué tipo de cortes se sirven en New York Grill?

**Sr. Heerdt:** Utilizamos Sirloin de Hokkaido de marrón japonés, Tenderloin de Sendai negro japonés, Sirloin de Satsuma Kagoshima y Sirloin Kobe. Solo usamos Sirloin porque el Ryb Eye es demasiado graso y consideramos que los extranjeros no lo disfrutarían.

Para muchos extranjeros, su primer acercamiento al Wagyu es la carne Kobe; sin embargo, no saben lo que pueden esperar de esta: se comen la mitad del corte y ya sienten suficiente. Es por eso que servimos tres tipos de Sirloin y el Tenderloin, que es más magro. La carne de res de Satsuma y de Kobe es muy similar al grado de marmoleo, pero por supuesto el sabor es completamente diferente.

### ¿Qué rango de Wagyu usan en New York Grill?

**Sr. Heerdt:** Empleamos siempre el rango A5 y la carne de Sendai siempre es A5.

### ¿Cuál es la mejor manera de cocinar Sirloin y Tenderloin?

**Sr. Heerdt:** Para el Sirloin recomiendo término medio debido a que se necesita temperatura en el centro del filete para poder disfrutar del corte .

Para el Tenderloin, recomiendo un término rojo inglés porque en este caso el marmoleo no es demasiado fuerte.



**Sellado y marcado de carne en la parrilla, haciendo enfásisen el cuidado de la temperatura requerida.**



Vista de la cocina de New York Grill.



Presentación inmejorable de Wagyu Tenderloin A5; se observa lo rosoado de la carne y un perfecto sellado.



Chef Lucho, en el restaurante EM

## VISITA AL RESTAURANTE EM

Una cocina con la mezcla perfecta entre México y Japón

Localizado en la CDMX, EM es un proyecto del Chef Lucho Martínez, ubicado en la Colonia Roma Norte. Se realizó una visita con la finalidad conocer las incursiones gastronómicas que el Chef ha realizado con Wagyu.

Lucho es uno de los talentos culinarios más prometedores en México por lo que su perspectiva es enriquecedora con respecto a la gastronomía de Wagyu.



**¿Cuándo fue la primera vez que cocinaste Wagyu en México?**

**Sr. Lucho:** La primera vez que cociné Wagyu en México fue, yo creo hace 6 o 7 años. Sí, esa fue mi primera experiencia con Wagyu en México.

**¿Cuál fue el primer pensamiento y opinión que tuviste acerca del Wagyu japonés?**

**Sr. Lucho:** Mi opinión respecto al Wagyu japonés es que es un producto fantástico por todos lados y mucha gente le tiene miedo al aprovechamiento, que para mí es lo más interesante de esto porque no es necesario comerte un filete, sino cómo puedes ocupar un producto, que sí, es caro pero tienes mil maneras de ocuparlo en porciones pequeñas.





**Sé que has mencionado muchas bondades de Wagyu, pero ¿Cuál es tu pieza favorita de Wagyu?**

**Sr. Lucho:** Mi parte favorita es la tapa del Rib Eye. La tapita de arriba, esa sería mi parte favorita.

**En tu experiencia, ¿Cómo cocinarías Wagyu en este restaurante?**

**Sr. Lucho:** Normalmente lo cocinábamos para platos fuertes al Grill en Binchotan y en entradas teníamos muchas variantes. Podría ser tártara, podría ser en rebanadas muy delgadas como tipo sashimi. Podría ser en brochetas con toda la pedacería hacíamos brochetas, podría ser también con arroz; Nos gustaba mucho moler toda la merna o el retazo y hacerlo con arroz y ¿Qué otra manera? mmm...también hacíamos como rollitos con caviar o con trufa o solo marinado.

**Entonces, cuando cocinas Wagyu en el restaurante ¿Utilizas la grasa de alguna manera?**

**Sr. Lucho:** ¡Sí!, ocupó toda la grasa. La ocupábamos para sazonar, después de cocinar le poníamos un poco de la grasa derretida, también cocinábamos en esa grasa otras proteínas.

**¿Cuál es la visión que tenías al usar la grasa?**

**Sr. Lucho:** Lo mezclábamos con Tare o Soja y era como parte del sazonado del producto.

**¿Eso intensifica el aroma?**

**Sr. Lucho:** Mucho aroma, mucho sabor. Se siente la intensidad en lugar de ponerle otro tipo de grasa encima, poníamos la misma grasa de la pieza. También la ocupábamos para hacer coctelería. Infusionábamos Whisky con la grasa e infusionábamos Vodka con la grasa, mezclábamos cacao y grasa y también con eso poníamos encima de la carne.



**¿Cuál es la mejor combinación con Wagyu que puedes encontrar con los ingredientes mexicanos? ¿Algún ejemplo?**

**Sr. Lucho:** Mi combinación favorita con el Wagyu, emm...es justo ésta temporada ¡Hongos y carne! se me hace increíble, con otro producto mexicano, lo he hecho con Huitlacoche y van muy bien, lo he hecho crudo con escamoles cocinados y también van muy bien y también creo que con aguacate va increíble, ¡Carne y aguacate va increíble!

**Cuando cocinas Wagyu ¿Hay alguna cosa con la que tengas que ser cuidadoso en comparación con otras carnes?**

**Sr. Lucho:** Sí la cocino diferente. No sé si esté en lo correcto pero siempre lo estoy moviendo, volteando y volteando por la cantidad de grasa, normalmente otras carnes es como sella 5 minutos, das la vuelta. A mí me gusta estarlo moviendo cuando es en el grill.

**¡Muy bien!, ¿Refiriéndonos a bebidas que contengan alcohol, cuál es la mejor combinación para acompañar el Wagyu? y ¿Cuál es tu favorita?**

**Sr. Lucho:** Mi favorito, puede ser...O todo el mundo te va a decir vino tinto pero no, yo mi favorito puede ser con Whisky. ¡Sí! Algo que tenga como mucha barrica o ahumados, o sea eso creo que le va muy bien.





Rib Eye de Wagyu a la parilla cocinado al carbón con salsa Tare y Shimeji.



Tartar de Wagyu con aceite de Habanero y Trufa.

## CONCLUSIONES Y AGRADECIMIENTOS

---

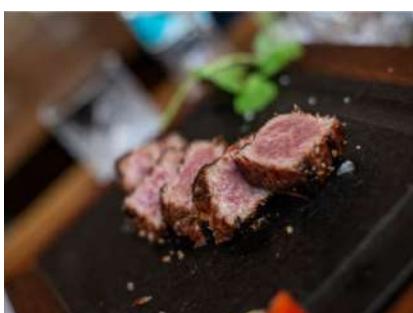
Esperamos que este informe haya sido de su agrado, que la información que aquí se expone sea una guía de utilidad para entender el valor que tiene la carne Wagyu en Japón y el porqué de su alto valor, que se ve representado en su exigente proceso de cuidado, producción y alimentación.

El objetivo de este reporte fue informar con veracidad, basándonos en los comentarios de personas expertas en cada una de las etapas de producción, así como recopilar de voces calificadas la mejor forma de prepararla, conservarla y distribuirla, además de dar razones por las cuales la carne Wagyu forma parte de los menús de los mejores restaurantes alrededor del mundo, y es deseada por los chefs por ser un insumo de calidad que otorga valor y sabor a su menú.

Finalmente, queremos agradecer a todas las personas que dedicaron su tiempo y experiencia para la realización de este informe. Estamos seguros de que no podríamos haberlo hecho sin su esfuerzo y cooperación. Gracias al chef Saito del restaurante de teppanyaki Sakura, al chef Dante Ferrero, a los señores Ueno y Ninomiya de Tokyo Cowboy, al chef Heerdt Steffan, jefe de cocina de Park Hyatt en Tokio, al señor Taguchi, gerente de Recursos del mismo restaurante; al Señor Mizusako dueño de la Granja Mizusako en Kagoshima y a todo el equipo de Starzen Co. Ltd. A todos ellos nuestro mayor agradecimiento y reconocimiento a su labor, de crear, desde su trabajo en cada una de las partes del proceso de Wagyu, valores únicos y compromiso de brindar siempre lo mejor de sí para que esta carne siga siendo reconocida a nivel mundial por su alta calidad e inigualable sabor.

Sho Nitta e Ismael Luna

## NUESTRAS ACTIVIDADES EN MÉXICO



**¿ESTÁS PENSANDO EN UTILIZAR WAGYU EN TU RESTAURANTE O EVENTO?**

## **TRES BENEFICIOS DE TRABAJAR CON WAGYU TESORO DE JAPÓN**

### **1. Te ayudaremos a organizar un evento de Wagyu, sin poner en riesgo tu inversión**

Algunas veces existen dudas respecto a la carne Wagyu, si es ideal para el perfil de su restaurante; además del riesgo de inversión que esto requiere. ¿Por qué no probar con un evento y ver la reacción de sus clientes al degustarlo? Le brindaremos apoyo total y visitaremos su restaurante para ayudarle en cada etapa del proceso.

### **2. La asesoría es otorgada por un japonés experto en Wagyu**

En todos los negocios con los que hemos trabajado nos hemos comprometido a que un experto japonés proporcionará información 100% veraz y precisa respecto a Wagyu, teniendo la tranquilidad de que conocerás todo lo necesario respecto a esta carne única.

### **3. Te aconsejaremos en la creación de un menú de Wagyu**

Wagyu es una carne especial, diferente a cualquier otra.

Le aconsejaremos cómo hacer una limpieza adecuada de la pieza, cómo obtener el mayor rendimiento, la mejor forma de cocinarla a un precio adecuado con la mejore tasa de rendimiento para un negocio exitoso y viable.

**¿TE GUSTARÍA SER NUESTRO SOCIO EN WAGYU?**

Por favor, póngase en contacto con nosotros, para cualquier pregunta o solicitud.

Email: [contacto@wagyutesorodejapon.com](mailto:contacto@wagyutesorodejapon.com)  
Para inglés o japonés 477-393-0550  
Para español o inglés 55-1505-4728

Para más artículo sobre Wagyu, visite nuestra página  
[www.wagyutesorodejapon.com](http://www.wagyutesorodejapon.com)

Este informe fue realizado por:  
WAGYU, TESORO DE JAPÓN

和牛

