



# 匠

El “Wagyu”  
que dio brillo a la  
cultura culinaria japonesa

El shabu-shabu, el sukiyaki y el bife a la plancha son algunos de los diversos platos existentes en Japón. En éstas, se pueden disfrutar la ternura y el aroma del “Wagyu”. Una manera simple, pero de gran deleite para saborear la carne al máximo, es el “Wagyu” cocido a la plancha. Asimismo, los cortes finos en el shabu-shabu o en el sukiyaki hacen que se logre degustar la exquisita riqueza y su mantecosa ternura. La característica particular de nuestra cultura culinaria que se deleita con el sabor original de sus alimentos, hizo posible la creación de esta magnífica carne. Este sabor incomparable e imposible de ser encontrado en otras partes, actualmente goza de un prestigio de una alta calidad y centra la atención del mundo entero.



## “Wagyu”, sabor que sorprende al mundo, ya está en tu país.

Japón, conocido como país donde se degustan los alimentos desde su sabor natural, busca permanentemente el sabor de una tierna carne vacuna y delicada. Nuestra industria ganadera se ha desarrollado con la finalidad de satisfacer siempre esta necesidad. El mundo se sorprende por la ternura y el colorido rojizo que se puede apreciar en el momento de comer nuestro “Wagyu” criado en Japón. Este sabor es inolvidable al paladar de quien lo ha probado y es una nueva carne que supera el sabor de cualquier otra carne hasta el momento. La alta escasez del “Wagyu” en el mundo revalorizará y abrirá la posibilidad de elevar la calidad de la gastronomía de su país y no dudamos que esto producirá grandes cambios.



# 想

El esmero en el cuidado de cada una de las unidades conlleva a un “Wagyu” ideal



entro de la rica naturaleza de Japón, el “Wagyu” es alimentado y criado uno por uno de manera individual por especialistas. A cada unidad se le dedica muchísimo tiempo y se le trata con esmero. Con la finalidad de buscar una crianza de ganados saludables y realmente sabrosos, se le proporcionan alimentos a base de arroz, paja, trigo y salvado de trigo. Asimismo, para evitar el estrés de éstos se los mantiene en establecimientos de alta calidad y de excelente higiene. Y se suma a todo ello el buen ambiente reinante, la dedicación y el amor del personal a cargo de los establecimientos. La destacada tecnología ganadera y el orgullo de los maestros en lograr alcanzar el objetivo de encontrar el sabor del “Wagyu” ideal, hace posible la creación de este producto de alta calidad inexistente en otros países.

# 柔

La mantecosidad en tu boca

Se puede mencionar como característica principal del “Wagyu”, el llamado shimofuri (efecto escarcha) que produce la grasa infiltrada en el interior de la masa muscular de la res. Esta marmoración intramuscular, convierte al denominado sashi (Marmoleo) en un bocado exquisito que al ser introducido en la boca permite saborear la carne de manera suave, tierna y mantecosa. Asimismo, el “Wagyu” se caracteriza por el “wagyuko” que es un profundo aroma dulce que al ser abrasado uno puede llegar a gozar de un olor similar al de los cocos y al de las frutas. Este aroma hace posible que el “Wagyu” sea una carne muy exquisita. El rico sabor del “Wagyu” satisface no sólo el paladar, sino los cinco sentidos. Sin dudas, cambiará profundamente los platos existentes en su país.

