



KAGOSHIMA WAGYU

鹿児島和牛





KAGOSHIMA WAGYU

鹿児島和牛



No. 1
 Winner of "Best of the Best" and
 "The Prime Minister's Award"
2017 & 2022 Wagyu Olympics



Kagoshima

“ Kagoshima lies in the far south of Japan and is known for having a temperate climate. With a whopping 20%, the Kagoshima prefecture produces the largest quantity of Japanese black cattle. Cattle is blessed with sufficient sun and natural surroundings, and that’s something that translates into the taste of Kagoshima Wagyu. It can be described as full bodied and ultimately tender with perfectly balanced marbling.

”

Size/packing

MTB2148	Tenderloin A5 (ヒレ Hire)	4 - 6 KG x 1 PC
MTB2149	Striploin A5 (サーロイン Saroin)	2 - 4 KG x 1 PC
MTB2150	Ribeye A5 (リブローズ Riburosu)	2 - 4 KG x 1 PC
MTB2151	Chuck Roll A5 (肩ロース Kata Rosu)	4 - 6 KG x 1 PC
MTB2152	Tenderloin A4 (ヒレ Hire)	4 - 6 KG x 1 PC
MTB2153	Striploin A4 (サーロイン Saroin)	2 - 4 KG x 1 PC
MTB2154	Ribeye A4 (リブローズ Riburosu)	2 - 4 KG x 1 PC





No. 1

Winner of "Best of the Best" and
"The Prime Minister's Award"
2017 & 2022 Wagyu Olympics

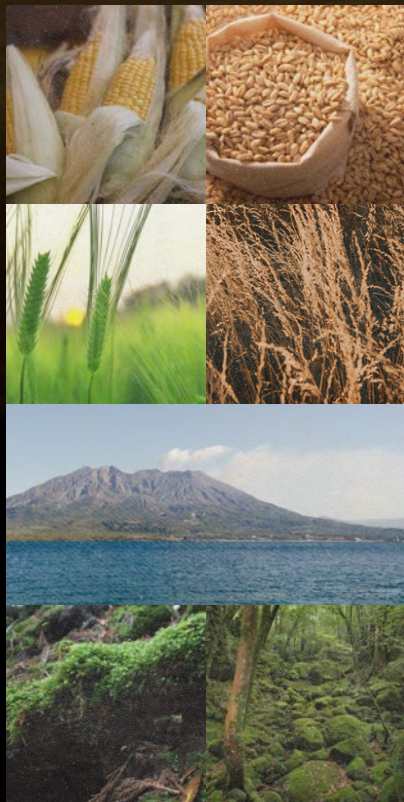
Japanese Black Cattle (黒毛和種, Kuroge Washu)
Initially developed in 1944 and fully refined by 1962.

Wagyu is known for its high meat quality, with marbled muscle fibres and delicate fat patterns called "sashi (サシ)". Wagyu features several significant characteristics:

- A tender texture that melts in your mouth thanks to its high moisture content.
- When cooked at 80°C, it emits a unique "wagyu aroma."
- Rich in amino acids that enhance its umami flavour
- With a high oleic acid content, Wagyu is considered beneficial for health, aiding in reducing LDL or "bad" cholesterol.
- The meat lacks any musty smell.



Diet & Climate: The quality of Wagyu



Wagyu cattle are fed with corn, ground barley, barley bran, Japanese grass, and Japanese rice straw. This diet is fundamental to maintaining a healthy cow. This diet is essential for sustaining a healthy cow. Wagyu feeding requires accuracy every day of the year, leaving no space for error. A well-balanced diet strong in omega fatty acids, particularly oleic acid, helps to produce the superb texture of Wagyu beef.

Kagoshima's pleasant climate and ample natural resources make it suitable for producing Wagyu cattle. Kagoshima is well-known for its unique natural environment, and UNESCO has designated it as a World Heritage Site. This serene setting supports stress-free cow farming resulting in the animals' overall well-being. Wagyu cattle thrive in this ideal habitat, producing the best-grade wagyu in the world.

Kagoshima is renowned for hosting three significant Japanese World Heritage Sites: Yakushima Island, the Meiji Industrial Revolution Sites, and Amami Oshima Island.





คาโกชิมะวากิว 鹿児島和牛



No. 1
Winner of "Best of the Best" and
"The Prime Minister's Award"
2017 & 2022 Wagyu Olympics



Kagoshima

“ จังหวัดคาโกชิมะ ตั้งอยู่ทางใต้สุดของประเทศญี่ปุ่น มีชื่อเสียงในเรื่องสภาพอากาศอบอุ่น ขึ้นชื่อว่าเป็นแหล่งผลิตเนื้อวากิวสายพันธุ์ญี่ปุ่นขนดำ (Japanese Black Cattle) มากที่สุด คิดเป็น 20 % ของปริมาณเนื้อวากิวทั้งหมดในญี่ปุ่น ด้วยสภาพแวดล้อมที่เต็มไปด้วยแสงแดดและธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์ ส่งผลต่อรสชาติของเนื้อวากิวคาโกชิมะ มีรสชาติเข้มข้น นุ่มละลายในปาก ละลายไขมันแทรกอย่างสวยงาม ”

Size/packing

MTB2148	Tenderloin A5 (ヒレ Hire)	4 - 6 KG x 1 PC
MTB2149	Striploin A5 (サーロイン Saroin)	2 - 4 KG x 1 PC
MTB2150	Ribeye A5 (リブロース Ribu Rosu)	2 - 4 KG x 1 PC
MTB2151	Chuck Roll A5 (肩ロース Kata Rosu)	4 - 6 KG x 1 PC
MTB2152	Tenderloin A4 (ヒレ Hire)	4 - 6 KG x 1 PC
MTB2153	Striploin A4 (サーロイン Saroin)	2 - 4 KG x 1 PC
MTB2154	Ribeye A4 (リブロース Ribu Rosu)	2 - 4 KG x 1 PC

Tenderloin
ヒレ



Striploin
サーロイン



Ribeye
リブロース



Chuck roll
肩ロース





No. 1

Winner of "Best of the Best" and "The Prime Minister's Award"
2017 & 2022 Wagyu Olympics

ตัวเมีย



ตัวผู้



วากิวสายพันธุ์ญี่ปุ่นขนดำ (Japanese Black Cattle)
 ถูกพัฒนาสายพันธุ์ขึ้นครั้งแรกในปี พ.ศ. 2487
 ปรับปรุงสายพันธุ์อย่างเต็มรูปแบบในปี พ.ศ. 2505

คุณสมบัติที่สำคัญที่สุดของวากิวคือ คุณภาพเนื้อดีเยี่ยม มีเส้นใยกล้ามเนื้อเนื้อที่มีไขมันแทรกเป็นลายหินอ่อนเรียกว่า ซาชิ (サシ) และมีความพิเศษอื่นๆดังต่อไปนี้

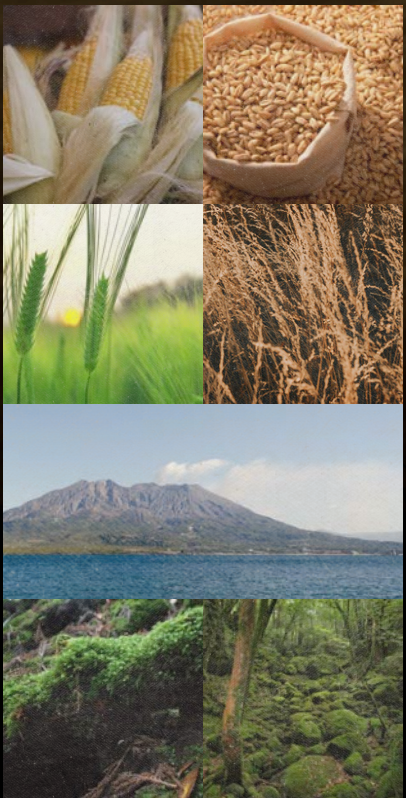
1. เนื้อนุ่มละลายในปาก มีความชุ่มชื้นสูง
2. เมื่อโดนความร้อนที่ 80°C จะเกิด "กลิ่นหอมของวากิว" ที่เป็นเอกลักษณ์
3. มีกรดอะมิโนที่ช่วยดีรสชาติออกมา
4. กรดโอเลอิกสูงทำให้วากิวมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ช่วยลดคอเลสเตอรอล LDL (ไขมันชนิดไม่ดี)
5. ไม่มีกลิ่นสาบของเนื้อ

อาหารและภูมิอากาศคือหัวใจของวากิวคุณภาพ

อาหารที่ใช้ขุนวากิวคือ ข้าวโพด ข้าวบาร์เลย์บด รำข้าวบาร์เลย์ หญ้าญี่ปุ่น และฟางข้าวญี่ปุ่นที่เป็นหลักสำคัญในการบำรุงสุขภาพของวัว ตารางการขุนวากิวจะต้องมีความแม่นยำตลอด 365 วัน โดยไม่มีข้อผิดพลาด อาหารที่ดีจะช่วยเสริมลายเนื้อให้มีกรดไขมันโอเมก้าที่มีกรดโอเลอิกสูง

อากาศที่อบอุ่นและธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์ของ คาโกชิมะ ขึ้นชื่อเป็นแหล่งมรดกโลกโดยองค์การยูเนสโก (UNESCO)* ทำให้สามารถเลี้ยงวัวให้อยู่ในสภาวะปลอดความเครียด มีสุขภาพการกินและการนอนที่ดี ส่งผลให้เนื้อที่ออกมาสมบูรณ์แบบที่สุด

* คาโกชิมะ เป็นที่ตั้งของมรดกโลกสำคัญของญี่ปุ่น 3 แห่ง ได้แก่ เกาะยากุชิมะ สถานที่แห่งการปฏิวัติอุตสาหกรรมเมจิ และ เกาะอามามิโอะชิมะ



Tenderloin (ヒレ Hire)



Striploin (サーロイン Saroin)



No. 1
Winner of "Best of the Best" and
"The Prime Minister's Award"
2017 & 2022 Wagyu Olympics



Ribeye A5 (リブローズ Riburosu)



Chuck Roll A5 (肩ローズ Kata Rosu)



No. 1
Winner of "Best of the Best" and
"The Prime Minister's Award"
2017 & 2022 Wagyu Olympics



JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD
42 Tower Building, 14th Floor, Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road,
Prakhanong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand
Telephone (+ 66) 02 365 8200 | E-Mail marketing@jagota.com www.jagota.com

LINE @Jagota