

MISIÓN JAPÓN WAGYU 360°

DESCUBRA LOS
SECRETOS DEL WAGYU

18 al 29 de OCTUBRE 2026

Un viaje exclusivo para vivenciar cómo se produce y se consume la auténtica carne Wagyu.

Una oportunidad única para conocer los **establecimientos más avanzados** de este icono mundial.

MÁS INFORMACIÓN

info@wagyu360.com.ar
+54 2494 678199



Visitas guiadas a productores ganaderos de las principales regiones productivas de esta raza.



Seminarios y workshops con expertos locales en **idioma español**.



Degustaciones de los principales cortes culinarios basados en Wagyu.



Visitas a las principales ciudades de Japón como **Tokyo, Kyoto, Osaka y Kobe**.

operador:

**Cazenave
Argentina**

www.cazenaveargentina.com

CUPO LIMITADO: 20 participantes

MISIÓN JAPÓN 2026

¡Descubrí los secretos del MARMOLEO en Japón!

Te invitamos a un viaje temático exclusivo de 11 días completos en Japón, para vivenciar cómo se produce y se consume la auténtica carne de ganado Wagyu y sus cruza.

Este viaje te ofrece una oportunidad única para conocer de primera mano los establecimientos más avanzados en la producción de Wagyu, aprender de sus técnicas a través de los principales especialistas y explorar las técnicas tradicionales que han hecho de esta carne un ícono mundial. Entender en qué radica el marmoleo, su importancia para el consumidor y qué técnicas se necesitan para lograrlo.

Vivir la experiencia de comer un bife en Japón, con la mirada y filosofía nipona, donde la armonía y los pequeños detalles cuentan.

¿Qué incluye el viaje?

- Visitas guiadas a establecimientos especializados en Wagyu.
- Seminarios con expertos y empresarios ganaderos locales.
- Experiencia cultural inmersiva en la tradición ganadera japonesa.
- Networking con otros productores internacionales.
- Traducción al idioma español durante todo el viaje.
- Degustación de los principales platos culinarios basados en Wagyu.
- Hoteles de 4 estrellas en las ciudades de Tokyo, Kyoto, Osaka y Kumamoto. Esto incluye solo base habitación doble.
- Cenas y almuerzos pensados en una experiencia gastronómica singular.

Fechas y detalles

- **Duración:** 10 días, del 18 al 29 de OCTUBRE de 2026
- **Destinos:** Regiones clave en la producción de Wagyu en Japón como las prefecturas de Hyogo (origen del Kobe Beef) y Kumamoto. También se visitarán las principales ciudades de Japón como Tokyo, Kyoto y Osaka.
- **Cupo limitado:** Máximo 20 participantes ¡Reserva tu lugar ahora!

No pierdas esta experiencia única para llevar tu conocimiento del mundo Wagyu a un nivel superlativo a través de los conocimientos adquiridos en Japón.

Costo total del viaje: USD 10.000 **Inscripción:** USD 1.000

Operador: Cazenave Argentina

www.cazenaveargentina.com

EVT legajo 7592

Organizador: Wagyu360

www.wagyu360.com.ar

+54 9 2494678199