

# 令和五年度 「海外重点国地域等における日本産酒類の市場調査」

国税庁

NATIONAL TAX AGENCY

成果報告書-資料編(補足)

2024/03/29

## 【免責条項】

本資料で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。国税庁では、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本資料で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、国税庁および執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

# 成果報告書

英国調査に関する補足資料

ó 製品説明用資料の改良版

ó 営業用資料のサンプル

仏国/豪州に関する補足資料

10製品コンセプトの製品説明会資料  
専門家意見を踏まえた改良版

# 1 Premium Nama Sake

xx: Updates from the initial draft based on expert feedback

## A - Appealing with Japanese tradition

## B ñ Associating with Wine

Market		<p>In London, the consumption of alcohol is becoming more premium and multinational. Various products that are associated with words such as 'craft' and 'imported' are gaining popularity. Examples include tequila, Aperol, pisco and prosecco</p> <p>On the other hand, 'Sake' accounts for ~0.1% of alcohol consumption in the UK, suggesting there is significant room for growth</p> <p>It is assumed that there is demand among status-oriented people to experience high-end Japanese product. They would welcome premium sake</p>	
Product	Concept	<p>xxx is unpasteurized <b>ïNama Sakeï</b>. You can enjoy more Umami and unique rice flavor, which embodies Japanese tradition and cultural heritage</p> <p><b>In Japan, "Nama Sake" has long been cherished, as it is intentionally left unpasteurized to preserve its flavor. With this product, we can savor this uniquely Japanese experience even in London</b></p>	<p>xxx is <b>ïNama Sakeï</b> which is unpasteurized sake. You can enjoy vibrant and lively flavor described as fruity and robust</p> <p><b>The robust fruity flavor can be enhanced when enjoyed in a wine glass</b></p>
	Taste	<p>It has an advantage <b>over regular pasteurized sake</b> with its fruity flavor and clean, refreshing aftertaste</p>	<p>This sake and <b>white wine</b> share common characteristics in their fruity and fresh flavors. However, a distinctive feature of this sake is its lower acidity <b>compared to white wine</b></p>
	Paring	<p>The taste not only enhance most of Japanese dishes especially <b>seafood sashimi</b> but is also enjoyable on its own</p>	<p>The taste not only enhance the dishes especially <b>cheese, spiced meat</b> but is also enjoyable on its own</p>
	Manufacturing	<p>This sake is made of unique ingredients(e.g., <b>ïxxx xxxï</b> rice, groundwater in xxxx) and created in special way continuously improved over 50~ years</p>	
	History	<p>This sake brewery was established 100~ years ago by xxx</p> <p>40 years ago when ginjo sake wasn't drunk among mass people, it launched its flagship ginjo sake <b>ïxxxï</b>. The product ignited the boom of this type of sake in Japan</p>	
	Achievement	<p>It won sake awards(e.g., gold medal for five years in a row at International wine challenge 20xx~)</p> <p>It was selected in many prestigious restaurants such as Germany Michelin star restaurant <b>ïxxx</b> and British royal family's wine merchant</p>	
	Customer reviews	<p>After surveying 900 customers in Japan about their favorite sake, <b>80% of them chose this xxx</b></p>	<p>[Customer name] <b>ïThis is what I've never drunk before, I can't live without itï</b></p>
Roadmap / next step		<p>Our company is not only focused on this product but also plans to develop and export products like xx and xx in the future. If you would be willing to use our products this time, we would like to distribute them to you on a priority basis and exchange opinions regularly. By receiving feedback from chefs and customers, we can apply this valuable information to future product development and strive to provide better products for everyone</p>	

## 2 Premium Aged Sake

xx: Updates from the initial draft based on expert feedback

### A - Appealing with Japanese tradition

### B ñ Associating with Wine

Market		<p>In London, the consumption of alcohol is becoming more premium and multinational. Various products that are associated with words such as 'craft' and 'imported' are gaining popularity. Examples include tequila, Aperol, pisco and prosecco</p> <p>On the other hand, 'Sake' accounts for ~0.1% of alcohol consumption in the UK, suggesting there is significant room for growth</p> <p>It is assumed that there is demand among status-oriented people to experience high-end Japanese product. They would welcome premium Vintage-sake</p>	
Product	Concept	<p>xxx is iAged Sake which is aged for several years. You can enjoy unique and complex flavor that comes from aging process</p> <p>This "Aged Sake" is carefully managed and aged by skilled Japanese Sake artisans who have been carrying on the tradition. This sake can deliver a deeper and more complex taste to the people in London.</p>	<p>This "Aged Sake" is aged under the appropriate temperature and humidity, and carefully selected. This is a masterpiece of the long tradition and craftsmanship and is an extremely rare and valuable bottle.</p>
	Taste	<p>Aging process adds sweetness and acidity to this sake, increasing flavor complexity compared to regular sake. Furthermore, the difference in flavor due to the aging period can also be enjoyed</p> <p>This sake has a taste similar to sherry or port wine</p>	<p>This sake has similar flavor to fine red wine, sherry or port wine but Aged Sake is characterized by its sweetness and umami derived from rice, and flavors like caramel and nuts</p>
	Paring	<p>The taste not only enhance the dishes especially sukiyaki, Miso-Simmererd Mackerel(Saba no Misoni)</p>	<p>The taste not only enhance the dishes especially beef steake, cheese, foie gras</p>
	Manufacturing	<p>This sake is made with xxxx rice and renowned water ixxxxi from a well within the brewery. The water is a result of melting snow from Higashiyama mountains. And it's created in special way continuously improved by successive chief brewers over xxx~ years</p>	
	History	<p>This sake brewery is ixxxxi, established xxx~ years ago in xxxx</p> <p>Since its establishment, the brewery has kept the policy of imechanization but not automationi. It has been preserving the unique taste from traditional craftsmanship and manual work</p>	
	Achievement	<p>It won sake awards(e.g., silver medal at International wine challenge xxxx, gold medal in Kura Master in xxxx)</p>	
	Customer reviews	<p>After surveying 100 customers in Japan about their favorite sake, 90% of them chose this xxx</p>	<p>[Customer name]iEncountering xxx is one of the most fortunate events in my lifeli</p>
Roadmap / next step		<p>Our company is not only focused on this product but also plans to develop and export products like xx and xx in the future. If you would be willing to use our products this time, we would like to distribute them to you on a priority basis and exchange opinions regularly. By receiving feedback from chefs and customers, we can apply this valuable information to future product development and strive to provide better products for everyone</p>	

# 3 Sake pairing

xx: Updates from the initial draft based on expert feedback

Focusing on flavor and pairing with western cuisine

Market		<p>In London, the consumption of alcohol is becoming more premium and multinational. Various products that are associated with words such as 'craft' and 'imported' are gaining popularity. Examples include tequila, Aperol, pisco and prosecco</p> <p>On the other hand, 'Sake' accounts for ~0.1% of alcohol consumption in the UK, suggesting there is significant room for growth</p> <p>Sake is likely to penetrate the "authentic" and "status-conscious" consumers who seek authenticity and brands and enjoy wine</p>
Product	Concept	xxx is iAged Sake which is aged for several years. You can enjoy unique and complex flavor that comes from aging process
	Paring	<p>Different Sake varieties possess distinct aromatic profiles that can harmonize beautifully with various types of international dishes</p> <p>Sake pairing is an exquisite dance of flavors, where the delicate and bold notes of our sakes effortlessly complement and enhance the rich tapestry of Italian and French cuisine</p> <p>Our sakes span a spectrum of taste profiles, from light and crisp to rich and complex, catering to various courses of your gourmet journey</p>
	Manufacturing	<p>At [Sake Brewery Name], we prioritize quality from start to finish. We source the finest rice from [region name], polish it meticulously, and use our unique yeast strains for fermentation. Our traditional pressing techniques ensure the sake retains its delicate flavors and aromas, offering a smooth and refined taste that embodies our craft and passion</p>
	Customer reviews	<p>[Customer name] "I had an unforgettable sake pairing experience at [Restaurant Name]! The combination of sake and dishes was simply sublime. Each sake brought out distinct flavors in the food, enhancing the overall dining experience."</p>
Roadmap / next step		<p>Our company is not only focused on this product but also plans to develop and export products like xx and xx in the future. If you would be willing to use our products this time, we would like to distribute them to you on a priority basis and exchange opinions regularly. By receiving feedback from chefs and customers, we can apply this valuable information to future product development and strive to provide better products for everyone</p>

1.We deleted the pattern of iFocusing on premium and history of the Sake based on experts feedback that it would not be effective

## 4 Seasonal Sparkling Sake

xx: Updates from the initial draft based on expert feedback

A - Appealing fun and seasonal flavors		B - Appealing flavor and pairing with Western cuisine	
Market		In London, the consumption of alcohol is becoming more premium and multinational. Various products that are associated with words such as 'craft' and 'imported' are gaining popularity. Examples include tequila, Aperol, pisco and prosecco On the other hand, 'Sake' accounts for ~0.1% of alcohol consumption in the UK, suggesting there is significant room for growth Fewer sake products are sold at retail, and there is potential for growth opportunities	
Product	Concept	Offer seasonal variation of 'Seasonal Sparkling Sake', with floral or fleur-de-lys flavors that match the characteristics of each season in Japan <b>This Sparkling Sake is a seasonal delight that adds color to our daily lives, whether enjoyed alone at home, shared with friends at parties, as an aperitif in restaurants, or as an ingredient in cocktails.</b>	
	Comparison	Be part of a delightful journey through the seasons of Japan. With "Seasonal Sparkling Sake", you'll become the <b>go-to destination for customers seeking unique and immersive taste and flavor experiences</b> "Sakura Sparkle" - <b>Delicate floral taste</b> , capturing cherry blossom's beauty, celebrating renewal "Yuzu Zest Fizz" - <b>Invigorating with citrusy notes</b> , perfect for picnics and sunny celebrations "Momiji Fleur Fête" - <b>Earthy essence of maple leaves with fleur-de-lys allure</b> , evoking autumn landscapes "Snowflake Jasmine Elixir" - <b>Serene winter beauty, soothing taste</b> like gentle snowflakes	Our range embraces the essence of Japan's changing seasons, infusing each beverage with <b>delightful floral or fleur-de-lys flavors that harmonize flawlessly with a variety of cuisines</b> "Sakura Sparkle" - This effervescent and floral sake pairs wonderfully with <b>light and delicate dishes</b> "Yuzu Zest Fizz" - The refreshing citrusy notes of yuzu in this sparkling sake make it an excellent match for <b>various Southeast Asian dishes</b> "Momiji Fleur Fête" - This sake, with its earthy and autumnal essence, complements <b>rich and</b> hearty dishes "Snowflake Jasmine Elixir" - The soothing and enchanting taste of jasmine in this sparkling sake calls for pairing with <b>light and aromatic dishes</b>
	Customer reviews	Won the xxx Trophy, the highest award in the xxx category Having top share among high-class restaurants as an <b>aperitif</b>	[Customer name]'Seasonal Sparkling Sake is an absolute delight! Its effervescence adds a refreshing twist to traditional sake. I was pleasantly surprised by its fruity and floral notes, creating a vibrant and lively drinking experience. I highly recommend it to anyone looking for a unique and enjoyable sparkling sake that will elevate your sake-drinking experience!"
Roadmap / next step		Our company is not only focused on this product but also plans to develop and export products like xx and xx in the future. If you would be willing to use our products this time, we would like to distribute them to you on a priority basis and exchange opinions regularly. By receiving feedback from chefs and customers, we can apply this valuable information to future product development and strive to provide better products for everyone	

# 5 Sparkling Sake for everyone

xx: Updates from the initial draft based on expert feedback

A ñ Appealing unique flavor and refreshing experience		B ñ Appealing craftsmanship and story	
Market		<p>In London, the consumption of alcohol is becoming more premium and multinational. Various products that are associated with words such as 'craft' and 'imported' are gaining popularity. Examples include tequila, Aperol, pisco and prosecco</p> <p>On the other hand, 'Sake' accounts for ~0.1% of alcohol consumption in the UK, suggesting there is significant room for growth</p> <p>Fewer sake products are sold at retail, and there is potential for growth opportunities</p>	
Product	Concept	<p>A clear ixxxxi with a beautiful single streak of bubbles</p> <p>Sparkling Sake for everyone creates a luxurious moment with the rich flavor unique to sake, and the refreshing taste of sparkling. It's perfect for moments when you want to take a break, such as during afternoon tea.</p>	
	Taste	<p>xxxx offers a unique and exciting flavor experience, similar to sparkling sake but with an added element of gentle sweetness and gorgeous aroma that spreads with a sizzle</p>	<p>xxxx creates a playful and refreshing drinking journey with its exhilarating burst of carbonation, which is made of distinctive manufacturing method to sparkling sake</p>
	Paring	<p>From light salads and seafood delicacies to heartier grilled meats and pasta, it adds a refreshing twist to your dining experience</p>	<p>Our xxxx is crafted with versatility in mind, making it the perfect pairing for your exquisite dishes.</p>
	Manufacturing	<p>xxxx" is fermented at a higher atmospheric pressure than normal Sparkling sake. This is done in a manner similar to champagne, and by opening the bottle with the mouth frozen, natural carbon dioxide gas and clear xxxx are achieved</p>	
	History	<p>This sake brewery was established 100~ years ago by xxxx</p> <p>Joined xx liquor association in xxxx</p> <p>Sparkling Sake "xxxx" to be released in xxxx</p>	
	Achievement	<p>The xxxx was held and "xxxx " won the Sparkling Trophy, the highest award in the sparkling category</p>	
		<p>Ranked 1st on customer survey on favorite xxxx among 1000 customers in Japan</p> <p>Got 4.8 point by customer review</p>	<p>[Customer name]xxxx is an absolute game-changer! The fun and excitement it brings with its pop-top design is just the beginning. This innovative packaging makes serving sake a breeze and adds a touch of playfulness to the experience. Cheers to xxxx for bringing joy and exceptional taste together in one fantastic package!</p>
Roadmap / next step		<p>Our company is not only focused on this product but also plans to develop and export products like xx and xx in the future. If you would be willing to use our products this time, we would like to distribute them to you on a priority basis and exchange opinions regularly. By receiving feedback from chefs and customers, we can apply this valuable information to future product development and strive to provide better products for everyone</p>	



## 6 Premium Sparkling Sake

xx: Updates from the initial draft based on expert feedback

A ñ Appealing premium with manufacturing process and taste

B ñ Associating / comparing with Wine

Market		<p>In London, the consumption of alcohol is becoming more premium and multinational. Various products that are associated with words such as 'craft' and 'imported' are gaining popularity. Examples include tequila, Aperol, pisco and prosecco</p> <p>On the other hand, 'Sake' accounts for ~0.1% of alcohol consumption in the UK, suggesting there is significant room for growth</p> <p>Sake is likely to penetrate the "authentic" and "status-conscious" consumers who seek authenticity and brands and enjoy wine.</p>	
Product	Concept	<p>Premium Sparkling Sake, our premium sparkling sake, crafted with passion and precision to commence any luxurious dinner on a perfect note</p> <p><b>This sparkling sake is the perfect starter alcoholic drink for any celebratory meal, with its rich flavor and refreshing aftertaste.</b></p>	
	Taste	<p>Using only <b>the finest sake rice from xxxx</b> and the <b>pristine waters from out brewery's soil</b>, our Premium Sparkling Sake goes <b>carefully designed fermentation stages</b>. Our brewer's <b>traditional techniques and stringent management</b> contributes to its distinctive light, bubbly texture and elegant flavor</p>	<p>While Champagnes and Proseccos are wonderful, Premium Sparkling Sake offers a unique alternative. It boasts a <b>lighter, smoother palate, and a delicate fizz that sets it apart</b>. <b>The lower alcohol content and fewer sulfites</b> offer a more pleasant, hangover-free experience</p>
	Paring	<p>With its sophistication, Premium Sparkling Sake is perfect for <b>high-end dining</b>. Pair with appetizers like salmon tartare or a delicate foie gras mousse <b>enriches premium experiences in a special/ celebrating occasion</b></p>	<p>Premium Sparkling Sake is a <b>revolutionary alternative to traditional sparkling wine</b>. <b>It's light, elegant flavor perfectly matches</b> with appetizers like salmon tartare or a delicate foie gras mousse, and can be enjoyed on its own with its aroma</p>
	Packaging	<p>Premium Sparkling Sake comes in a unique package adorned with a snowflake pattern, symbolizing purity, perfection, and the elegance of winter - very much reflective of the beverage itself in a stylish / premium manner</p>	
	Manufacturing	<p>It's produced by xxxx Sake Brewery, one of Japan's oldest and esteemed sake producers, with a history spanning over xxx years.</p> <p><b>Through "secondary fermentation in the bottle," we achieve fine bubbles. We have succeeded in delivering the richness of sake with the refreshingness unique to sparkling sake.</b></p>	
	Achievement	<p>Won the "xxxx" in the "Sparkling SAKE Category" of the "Wineglass Delicious Sake Award 2021", one of the largest Japanese sake contests in Japan.</p>	
	Customer reviews	<p>Ranked top 3 sake on <b>sommelier-recommend sake</b> award in Japan</p> <p>Got 4.8 point by customer review</p>	<p>[Customer name] Premium Sparkling Sake seamlessly blends traditional brewing artistry with modern innovation, <b>combining the classic charm of sake with the celebratory spirit of high-class Champagne</b></p>
Roadmap / next step		<p>Our company is not only focused on this product but also plans to develop and export products like xx and xx in the future. If you would be willing to use our products this time, we would like to distribute them to you on a priority basis and exchange opinions regularly. By receiving feedback from chefs and customers, we can apply this valuable information to future product development and strive to provide better products for everyone.</p>	

# 7 Sake Cocktail

xx: Updates from the initial draft based on expert feedback

A ñ Appealing with ingredients and flavors

B ñ Appealing the refreshing / fun moment with this

Market		<p>In London, the consumption of alcohol is becoming more premium and multinational. Various products that are associated with words such as 'craft' and 'imported' are gaining popularity. Examples include tequila, Aperol, pisco and prosecco</p> <p>On the other hand, 'Sake' accounts for ~0.1% of alcohol consumption in the UK, suggesting there is significant room for growth</p> <p>It is assumed that there is demand among trend-conscious people to experience stylish and Instagrammable sake cocktail</p>	
Product	Concept	xxxx is novel sake cocktail which is blended with lime juice. You can enjoy refreshing scent and taste as well as gentle sweetness	
	Taste	<p>Mix of sake's unique aroma and tangy acidity of lime gives vibrant and lively flavor distinctive to other conventional cocktails.</p> <p>Even if you're not a fan of sake itself, you can still enjoy it by xxxx which subdues its smell</p>	<p>Smooth and refreshing tastes matches various dining as well as bar occasions</p> <p>You can enjoy it with ice rocks, or mix it with vodka or tonic water to transform it into further sophisticated cocktail with a touch of bitterness</p>
	Pairing	The taste not only enhance dishes especially oily foods like fried chicken or dumplings	It enhance many dishes, but is also enjoyable on its own without snacks
	Manufacturing	<p>This sake is made with rice and water strictly selected. And it's created in special way continuously improved by successive chief brewers over 100~ years</p> <p>To maintain freshness, please consume within xx days from the manufacturing date.</p>	
	History	<p>This sake brewery is xxxx, established xxx~ years ago in xxxx</p> <p>It's in Hyogo, but its sake has been enjoyed. Even people who never taste sake are likely familiar with xxxx, such is its fame</p>	<p>This sake brewery is xxxx, established xxx~ years ago in xxxx</p> <p>It's famous for innovative efforts to expand the base of sake lover for example bottle sake, diet sake. xxxx is new attempt of it</p>
	Achievement	(Award given to xxxx can't be seen); xxxx has won a lot of award	
Customer reviews <sup>1</sup>		<p>After surveying 1,107 customers in Japan about sake cocktail, xxxx won 1st in the categories of iPhotogenic Sake Cocktail and iSake Cocktail for Inbound Travelers</p>	<p>[Customer name] iAfter work, enjoying xxxx with some rich oily food is my daily reward</p> <p>[Customer name] i I love drinking xxxx cocktails with tonic water at the bar with friends. It's cute with the lime wedged in the stylish glass, and it tastes great too!</p>
Roadmap / next step		<p>Our company is not only focused on this product but also plans to develop and export products like xx and xx in the future. If you would be willing to use our products this time, we would like to distribute them to you on a priority basis and exchange opinions regularly. By receiving feedback from chefs and customers, we can apply this valuable information to future product development and strive to provide better products for everyone</p> <p>We would like to discuss the anticipated order volume, the expected procurement period, and any potential additional cocktail development. Additionally, we are happy to provide promotional support as needed.</p>	

1. In pattern B, it should be tested which user view is effective

# 8 Sake Shot

xx: Updates from the initial draft based on expert feedback

A ñ Focusing on Japanese tradition

B ñ Focusing on social / fashionable moments with shots

Market		<p>In London, the consumption of alcohol is becoming more premium and multinational. Various products that are associated with words such as 'craft' and 'imported' are gaining popularity. Examples include tequila, Aperol, pisco and prosecco</p> <p>On the other hand, 'Sake' accounts for ~0.1% of alcohol consumption in the UK, suggesting there is significant room for growth</p> <p>It is assumed that there is demand among trend-conscious people for the latest and most exciting sake experience</p>	
Product	Concept	The Sake Shot comes with unique glass and various flavours, great for socializing with your friends	
	Taste	It has many exotic flavors	
	Manufacturing	The term "shot" might imply the use of spirits, but this sake differs from spirits in terms of its production process. It is meticulously crafted in a special manner that has been continuously refined by successive chief brewers over more than 100 years, using strictly selected rice and water.	
	Design	This shot is served in a traditional Japanese Ochoko (sake cup) or bottle that are made of ceramics or pottery, making ochoko have beautiful design or colors. It adds to enjoyment of the sake drinking experience	The shot is served in a modern glass or bottle designed by Ron, famous for colorful and handmade. It is enjoyable just to hold with different appearances depending on how the light strikes it. Also perfect for sharing unique experiences on social media
	History	<p>This sake brewery is established in xxxx</p> <p>Since its establishment, the brewery has kept the policy of mechanization but not automation. It has been preserving the unique taste from traditional craftsmanship and manual work</p>	
	Achievement	It won sake awards	
	Customer reviews	After surveying 1,000 customers in Japan about sake shot, it won 1st in the categories of iPhotogenic Sake shot and iSake shot for Inbound Travelers	[Customer name] i I really love these sake shots in these cute glasses. They're different from usual and I think everyone will definitely want to take a photo!
Roadmap / next step		<p>Our company is not only focused on this product but also plans to develop and export products like xx and xx in the future. If you would be willing to use our products this time, we would like to distribute them to you on a priority basis and exchange opinions regularly. By receiving feedback from chefs and customers, we can apply this valuable information to future product development and strive to provide better products for everyone</p> <p>We are planning to launch a promotional campaign to spread the enjoyable experience of drinking sake on social media, using stylish and photogenic glasses, mainly targeting young people in London.</p>	

# 9 Sake Flight

xx: Updates from the initial draft based on expert feedback

Focusing both of the variety of flavors and tastes as well as the variety of manufacturers and stories (A&B)

Market		<p>In London, the consumption of alcohol is becoming more premium and multinational. Various products that are associated with words such as 'craft' and 'imported' are gaining popularity. Examples include tequila, Aperol, pisco and prosecco</p> <p>On the other hand, 'Sake' accounts for ~0.1% of alcohol consumption in the UK, suggesting there is significant room for growth</p> <p>Fewer sake products are sold at retail, and there is potential for growth opportunities.</p>	
Product	Concept	<p>Embark on an unforgettable journey of Japanese Sake with our Sake Flight. This curated set of distinct Sake varieties offers a unique tasting experience. This is designed to allow customers to explore a variety of Sake, understand and appreciate the rich tradition and craftsmanship behind each bottle</p>	
	Comparison	<p><b>Flavor Spectrum:</b> Sake comparison can reveal a diverse flavor spectrum, ranging from crisp and dry to rich and sweet. Each sake offers a unique combination of fruity, floral, and umami notes, allowing enthusiasts to explore a wide range of taste profiles.</p> <p><b>Polishing Ratio:</b> Comparing sakes with different rice polishing ratios showcases the impact of refining rice to different degrees. Sakes with higher polishing ratios (e.g., Daiginjo) tend to be more refined and delicate, while those with lower ratios (e.g., Junmai) have a fuller and earthier character.</p> <p><b>Temperature Variations:</b> Tasting the same sake at different temperatures (cold, room temperature, warm) demonstrates how temperature affects the sake's perception, altering its aroma and taste profiles.</p>	<p><b>Region and Terroir:</b> Exploring sakes from different regions showcases the influence of terroir on the final product. Each region's water, climate, and brewing traditions impart distinct nuances to the sake's taste.</p> <p><b>Brewing Techniques:</b> Comparing sakes brewed using various techniques, such as kimoto, yamahai, or sokujo, sheds light on how different brewing methods influence the final flavor and aroma.</p> <p><b>Style and Category:</b> By contrasting Junmai, Ginjo, Daiginjo, and Nigori sakes, one can appreciate the varying levels of rice polishing, alcohol content, and characteristics within each category.</p> <p><b>Aging Potential:</b> By comparing aged and fresh sakes, one can witness the evolution of flavors over time. Aged sakes develop complex and mature flavors, while fresh sakes highlight the vibrancy of youthful characteristics.</p>
	Customer reviews	<p>Won the xxx Trophy, the highest award in the xxx category.</p> <p>Having top share among high-class restaurants</p>	<p>[Customer name] Sake comparison was an eye-opening experience! From crisp and dry to rich and sweet, each sake had its unique charm. I loved discovering how rice polishing ratios, aging, and brewing techniques influenced the taste. ⭐</p>
Roadmap / next step		<p>Our company is not only focused on this product but also plans to develop and export products like xx and xx in the future. If you would be willing to use our products this time, we would like to distribute them to you on a priority basis and exchange opinions regularly. By receiving feedback from chefs and customers, we can apply this valuable information to future product development and strive to provide better products for everyone.</p>	

# 10 Ready-to-Drink Sake

xx: Updates from the initial draft based on expert feedback

Focusing on the refreshing / fun moment with this

Market		<p>In London, the consumption of alcohol is becoming more premium and multinational. Various products that are associated with words such as 'craft' and 'imported' are gaining popularity. Examples include tequila, Aperol, pisco and prosecco</p> <p>On the other hand, 'Sake' accounts for ~0.1% of alcohol consumption in the UK, suggesting there is significant room for growth</p> <p>It is assumed that there is demand among trend-conscious people to experience stylish sake cocktail</p>	
Product	Concept	xxxx sour is novel sake cocktail which is blended with lime juice. You can enjoy refreshing scent and taste as well as gentle sweetness	
	Taste	<p>Mix of sake's unique aroma and tangy acidity of lime gives vibrant and lively flavor distinctive to other conventional cocktails.</p> <p>Even if you're not a fan of sake itself, you can still enjoy it by xxxx which subdues its smell</p>	<p>Smooth and refreshing tastes matches various dining as well as bar occasions</p> <p>You can enjoy it with ice rocks, or mix it with vodka or tonic water to transform it into further sophisticated cocktail with a touch of bitterness</p>
	Pairing	The taste not only enhance dishes especially oily foods like fried chicken or dumplings	It enhance many dishes, but is also enjoyable on its own without snacks
	Manufacturing	This sake is made with rice and water strictly selected. And it's created in special way continuously improved by successive chief brewers over 100~ years	
	History	<p>This sake brewery is 1xxx, established xxx~ years ago in xxxx</p> <p>It's in Hyogo, but its sake has been enjoyed. Even people who never taste sake are likely familiar with 1xxx, such is its fame</p>	<p>This sake brewery is 1xxx, established xxx~ years ago in xxxx</p> <p>It's famous for innovative efforts to expand the base of sake lover for example 1bottle sake, 1diet sake. xxxx is new attempt of it</p>
	Achievement	(Award given to xxxx can't be seen); 1xxx has won a lot of award	
	Customer reviews	After surveying 1,107 customers in Japan about sake cocktail, xxxx sour won 1st in the categories of 1Photogenic Sake Cocktail and 1Sake Cocktail for Inbound Travelers	<p>[Customer name] 1After work, enjoying xxxx sour blended with ginjo sake is my daily reward</p> <p>[Customer name] 1 I love drinking xxxx sour at home with friends. Its cute design and convenience made us big fun of xxxx sour!</p>
Roadmap / next step		Our company is not only focused on this product but also plans to develop and export products like xx and xx in the future. If you would be willing to use our products this time, we would like to distribute them to you on a priority basis and exchange opinions regularly. By receiving feedback from chefs and customers, we can apply this valuable information to future product development and strive to provide better products for everyone.	

製品説明用資料-日本語版

# 1 製造工程にこだわった高級生酒

Premium Nama-sake

xx:専門家の意見を踏まえた、初期案からの更新部分

A - 日本の伝統を打ち出してアピール		B ñ ワインとの関連付け	
市場	ロンドンでは、アルコール消費のプレミアム化・多国籍化が進んでいる。実際、「クラフト」や「インポート」といったキーワードに関連する、様々な商品が消費され始めている (テキーラ、アペロール、ピスコ、プロセッコ等) 一方、「Sake」は英国の酒類消費の内、0.1%以下に留まり、大きな成長余地を示唆している ステータスを重視する人々の間に、日本の高級品への需要があると考えられる。高級酒が喜ばれるだろう		
製品	コンセプト	xxxxは低温殺菌されていない「生酒」の旨味に加え、日本の伝統と文化遺産を体現した米独特の風味が楽しめる 古くから日本においては敢えて火入れをせずにその風味を楽しむ「生酒」は広く愛されており、この商品によってロンドンでもこの日本ならではの体験を届けることができる	xxxxは低温殺菌されていない「生酒」。フルーティで力強いと表現される華やかで活き活きとした風味が楽しめる その力強いフルーティさと風味はワイングラスで飲むと際立ち、より楽しむことができる
	味	フルーティで雑味がなく、さわやかな後味という点で通常の低温殺菌された酒にまさっている	この酒と白ワインには、フルーティでフレッシュな味わいという共通の特徴があるが、この酒は白ワインと比べると酸味が少ない点が際立っている
	ペアリング	刺身を中心にほとんどの和食を引き立てるが、そのまま飲んでも楽しめる	チーズやスパイスの利いた肉料理などに合うが、そのまま飲んでも楽しめる
	製造	この酒は珍しい原料（「xxx」米、xxxの湧き水）を使い、50年以上かけて改良されてきた特殊な製法で作られている	
	沿革	この酒蔵は100年以上前にxxxが創業した 吟醸酒が普及していなかった40年前に、主力の吟醸酒「xxxx」を発売。この酒が日本の吟醸酒ブームの火付け役となった	
	成果	賞を受賞（20xx年から5年連続でインターナショナル・ワイン・チャレンジの金賞を受賞） ドイツの ミシュラン一つ星レストラン「xxx」など多数の有名レストランやxxxのワインマーチャントから選ばれている	
	顧客のレビュー	好きな酒について日本で900人の顧客にアンケート調査を実施。 80%がxxxxを選択	[顧客名]「今まで飲んだことがなかったが、これなしでは生きていけない」
ロードマップ/次のステップ		この商品だけでなく、今後はxxやxxなどの商品の開発と輸出も計画している。今回、弊社の商品を取り扱っていただければ、優先的に商品を流通させ、定期的に意見を交換したい。シェフやお客様からのフィードバックを頂戴して、貴重な情報を今後の商品開発に活かし皆様によりよい商品を提供したい	



## 2 製造工程にこだわった高級熟成酒

### Premium aged sake

xx:専門家の意見を踏まえた、初期案からの更新部分

#### A - 日本の伝統を打ち出してアピール

#### B ñ ワインとの関連付け

市場		ロンドンでは、アルコール消費のプレミアム化・多国籍化が進んでいる。実際、「クラフト」や「インポート」といったキーワードに関連する、様々な商品が消費され始めている (テキーラ、アペロール、ピスコ、プロセッコ等) 一方、「Sake」は英国の酒類消費の内、0.1%以下に留まり、大きな成長余地を示唆している ステータスを重視する人々の間に、日本の高級品への需要があると考えられる。高級熟成酒が喜ばれるだろう	
製品	コンセプト	xxxxは数年間熟成された「熟成酒」である。熟成工程による独特の複雑な味わいが楽しめる	
	味	伝統を背負った日本の職人の手でじっくりと管理・熟成されこの熟成酒は、より深く・複雑な味わいをロンドンの地に届ける	適切な温度・湿度の管理のもとで熟成され、厳選されたこの熟成酒は、時の流れと職人の技術が織りなした逸品であり、極めて希少かつ価値がある一本である
	ペアリング	すきやき、さばの味噌煮などの料理を引き立てる	ビーフステーキ、チーズ、フォワグラなどの料理と特に相性が良い
	製造	この酒はxxxx産の米と酒蔵内にある有名な「xxx」の井戸水で作られている水はxxxの雪解け水である。xxx年以上にわたり歴代杜氏が磨きをかけてきた特殊な製法によって作られている	
	沿革	この酒蔵はxxx年以上前のxxxx年創業の「xxx」である 創業以来、xxxは「機械化、ただし自動化は禁物」の方針を守ってきた。伝統的な匠の技と手作業により、独特の味を守ってきた	
	成果	数々の賞を受賞 (xxxx年にイxxxxでxxx賞、xxxx年のKura Master日本酒コンクールでxx賞)	
ロードマップ/次のステップ	顧客のレビュー	日本で行った好きな酒に関する100人の顧客アンケートで、90%が「xxxx」を選 択	[顧客名]「xxxxとの出会いは、生涯で最も幸運な出来事の1つだ！」
	この商品だけでなく、今後はxxやxxなどの商品の開発と輸出も計画している。今回、弊社の商品を取り扱っていただければ、優先的に商品を流通させ、定期的に意見を交換したい。シェフやお客様からのフィードバックを頂戴して、貴重な情報を今後の商品開発に活かし皆様によりよい商品を提供したい		



### 3 日本酒ペアリング

#### Sake pairing

xx:専門家の意見を踏まえた、初期案からの更新部分

#### 風味をアピールし洋食とペアリング<sup>1</sup>

市場		ロンドンでは、アルコール消費のプレミアム化・多国籍化が進んでいる。1つの要因として、健康を理由にアルコールの消費量が減少していることが挙げられる。しかし、お酒を飲む機会においては、「クラフト」や「インポート」といったキーワードとともに、様々な商品が消費され始めている。例としてテキーラ、アペロール、ピスコ、プロセッコなどが存在 一方、「Sake」は英国の酒類消費の内、0.1%以下に留まり、大きな成長余地を示唆している 日本酒は、本物やブランドを求め、ワインを楽しむ「正統派」で「ステータスにこだわる」消費者の間に広がる可能性が高い
製品	コンセプト	xxxxは数年間熟成された「熟成酒」である。熟成工程による独特の複雑な味わいが楽しめる
	ペアリング	バラエティに富んだ日本酒には独特の風味があり、様々な国の料理との相性は抜群である 日本酒ペアリングは、デリケートながら大胆な日本酒の風味がイタリア料理やフランス料理の濃厚な味わいを苦もなく引き立てる、風味の共演である 弊社の日本酒は、軽くてきりっとしたものから、芳醇で重層的なものまで、様々な風味を揃えており、様々な食の旅のお供をする
	製造	[酒蔵名]では、最初から最後まで品質を最優先している。[地域名]の最良の米を原料に、丹念に精米し、弊社独自の麴を使って発酵させる。伝統的な上槽技術により、酒のデリケートな風味と香りを残し、弊社の技と熱い想いを表す滑らかで洗練された味をお届けする
	顧客のレビュー	[顧客名]「[レストラン名]で忘れられない日本酒ペアリングの経験をした！日本酒と料理の組み合わせは実に素晴らしく、それぞれの日本酒が料理本来の味を引き出して食事全体を引き立てた」
ロードマップ/次のステップ		この商品だけでなく、今後はxxやxxなどの商品の開発と輸出も計画している。今回、弊社の商品を取り扱っていただければ、優先的に商品を流通させ、定期的に意見を交換したい。シェフやお客様からのフィードバックを頂戴して、貴重な情報を今後の商品開発に活かし皆様によりよい商品を提供したい

1.「日本酒のプレミアム感と歴史をアピール」した方向性については、専門家のフィードバックを踏まえ、効果的でないとして削除

## 4 シーズナル・スパークリング日本酒

### Seasonal sparkling sake

xx:専門家の意見を踏まえた、初期案からの更新部分

#### A - 楽しさと季節の風味をアピール

#### B - 風味をアピールし洋食とペアリング

市場		ロンドンでは、アルコール消費のプレミアム化・多国籍化が進んでいる。1つの要因として、健康を理由にアルコールの消費量が減少していることが挙げられる。しかし、お酒を飲む機会においては、「クラフト」や「インポート」といったキーワードとともに、様々な商品が消費され始めている。例としてテキーラ、アペロール、ピスコ、プロセッコなどが存在 一方、「Sake」は英国の酒類消費の内、0.1%以下に留まり、大きな成長余地を示唆している 小売店で販売される日本酒はさらに少なく、成長機会の可能性がある	
製品	コンセプト	日本の四季の特徴に合う花のような風味を持つ、季節毎に異なる「シーズナルスパークリング日本酒」を提供 気取ることなく、家で一人の時も、みんなでパーティーする際も、レストランでの食前酒としても、カクテルの材料にも、季節感とともに日々に彩を添えるスパークリング日本酒 日本の四季を訪ねる楽しい旅に出る。「シーズナル・ポップ」スパークリング日本酒をメニューに加えれば、味と風味の没入体験を求めるお客様に選ばれる店になるだろう。	
	比較	「Sakura Sparkle」 - 桜の美しさを体現し再生を祝う、デリケートでフローラルな味 「Yuzu Zest Fizz」 - 柑橘系の香りが爽快、ピクニックや晴れた日のお祝いにぴったり 「Momiji Fleur Fête」 - 秋の景色を思わせる、カエデの葉とゆりの素朴なエッセンス 「Snowflake Jasmine Elixir」 - 澄み切った冬の美、穏やかな雪のようなホッとする味	これらの商品は日本の四季を表し、花やゆりの心地よい風味は様々な料理と相性抜群 「Sakura Sparkle」 - 発泡性でフローラルなこの酒は、デリケートな軽い料理にぴったり 「Yuzu Zest Fizz」 - この発泡酒に含まれるゆずが醸し出す柑橘系のさわやかな香りは東南アジアの料理のとの相性が最高 「Momiji Fleur Fête」 - 素朴な秋のエッセンスを思わせるこの酒は濃厚でボリュームのある料理を引き立てる 「Snowflake Jasmine Elixir」 - この発泡酒のほっとするジャスミンの味には、軽くて芳醇な料理がうってつけ
	顧客のレビュー	xxxの категорияで最高賞のxxx杯を受賞 高級レストランの食前酒として、最高のシェアを誇る	【顧客名】「シーズナル・ポップは最高！発泡性なので、伝統的な酒がさわやかに変身。フルーティで花のような香りはうれしい驚きで、楽しい飲酒体験ができた。日本酒体験を引き立てる発泡性の日本酒を求めている人には、絶対お奨め！」
ロードマップ/次のステップ		この商品だけでなく、今後はxxやxxなどの商品の開発と輸出も計画している。今回、弊社の商品を取り扱っていただければ、優先的に商品を流通させ、定期的に意見を交換したい。シェフやお客様からのフィードバックを頂戴して、貴重な情報を今後の商品開発に活かし皆様によりよい商品を提供したい	

## 5 気軽に飲めるスパークリング日本酒

Sparkling Sake for everyone

xx:専門家の意見を踏まえた、初期案からの更新部分

A ñ ユニークな風味と爽快感をアピール

B ñ 匠の技とストーリーをアピール

市場		ロンドンでは、アルコール消費のプレミアム化・多国籍化が進んでいる。1つの要因として、健康を理由にアルコールの消費量が減少していることが挙げられる。しかし、お酒を飲む機会においては、「クラフト」や「インポート」といったキーワードとともに、様々な商品が消費され始めている。例としてテキーラ、アペロール、ピスコ、プロセッコなどが存在 一方、「Sake」は英国の酒類消費の内、0.1%以下に留まり、大きな成長余地を示唆している 小売店で販売される日本酒はさらに少なく、成長機会の可能性がある	
製品	コンセプト	美しい一筋の泡が立ちのぼるクリアな「気軽に飲めるスパークリング日本酒」 気軽に飲めるスパークリング日本酒は日本酒ならではの豊かな香り/スパークリングの爽快感で、贅沢な一時を演出します。一息つきたいときの一杯、アフタヌーンティ等にぴったりです	
	味	気軽に飲めるスパークリング日本酒はスパークリング日本酒に似ているが、ほのかな甘さと広がる芳醇な香りが加わり、ユニークで刺激的な体験をもたらす	気軽に飲めるスパークリング日本酒はスパークリング日本酒ならではの製法による発泡で遊び心に富んださわやかな飲み心地を作り出す
	ペアリング	軽いサラダやシーフードから、ボリュームのあるお肉のグリルやパスタまで、食事にさわやかさを添える	弊社の気軽に飲めるスパークリング日本酒は色々なものとの相性の良さを念頭に、美味しい食事に完璧に花を添える
	製造	気軽に飲めるスパークリング日本酒は通常のスパークリング日本酒よりも高い気圧で発酵される。この製法はシャンパンに似ており、凍らせた瓶の口を開けることで、自然な炭酸ガスとクリアな気軽に飲めるスパークリング日本酒が完成する	
	沿革	この酒蔵は100年以上前にxxxが創業した xxxx年にxx協会に加入 スパークリング日本酒「気軽に飲めるスパークリング日本酒」は2019年に発売予定	
	成果	第xx回xxxxが開催され、「xxx」がスパークリング部門の最高賞であるスパークリング杯を受賞	
	顧客のレビュー	日本の顧客1000名が選ぶ好きな気軽に飲めるスパークリング日本酒のアンケートで1位 顧客のレビューのスコアは4.8ポイント	[顧客名]「気軽に飲めるスパークリング日本酒はまさに画期的だ!ポップトップのデザインの楽しさとドキドキ感は始まりに過ぎない。革新的なパッケージで注ぎやすくなり、遊び心もうかがえる。素晴らしいパッケージに楽しさと極上の味わいを凝縮した気軽に飲めるスパークリング日本酒に乾杯!」
ロードマップ/次のステップ		この商品だけでなく、今後はxxやxxなどの商品の開発と輸出も計画している。今回、弊社の商品を取り扱っていただければ、優先的に商品を流通させ、定期的に意見を交換したい。シェフやお客様からのフィードバックを頂戴して、貴重な情報を今後の商品開発に活かし皆様によりよい商品を提供したい	

## 6 プレミアムスパークリング日本酒

### Premium Sparkling Sake

xx:専門家の意見を踏まえた、初期案からの更新部分

#### A ñ 製造工程と味でプレミアム感をアピール

#### B ñ ワインとの関連付け / 比較

市場		<p>ロンドンでは、アルコール消費のプレミアム化・多国籍化が進んでいる。1つの要因として、健康を理由にアルコールの消費量が減少していることが挙げられる。しかし、お酒を飲む機会においては、「クラフト」や「インポート」といったキーワードとともに、様々な商品が消費され始めている。例としてテキーラ、アペロール、ピスコ、プロセッコなどが存在</p> <p>一方、「Sake」は英国の酒類消費の内、0.1%以下に留まり、大きな成長余地を示唆している</p> <p>日本酒は、本物やブランドを求め、ワインを楽しむ「正統派」で「ステータスにこだわる」消費者の間に広がる可能性が高い</p>	
製品	コンセプト	<p>弊社の高級スパークリング日本酒であるプレミアムスパークリング日本酒は熱き想いと完璧さを込めて作られ、完璧に豪華なディナーの幕を開ける</p> <p>その豊かな味わいとすっきりした後味は、<b>どんなお祝いの食事の場においても、最高のスターターとして機能します</b></p>	
	味	<p>新潟産の最高の酒米と酒蔵のきれいな湧き水だけを使ったプレミアムスパークリング日本酒は<b>丹念に計画された発酵段階</b>を通じて作られる。<b>伝統的な手法と厳しい管理</b>によって、軽い発泡性の飲み口と優雅な風味が生まれる</p>	<p>シャンパンとプロセッコも美味しいが、プレミアムスパークリング日本酒はそれに代わる唯一無二のものである。<b>軽くてスムーズな喉越しと、他にはないデリケートな発泡。アルコール分が低く、亜硫酸塩が少ない</b>おかげで、二日酔いになりにくい</p>
	ペアリング	<p>洗練されたプレミアムスパークリング日本酒は<b>高級ディナー</b>にうってつけ。サーモンタルタルや手の込んだフォワグラムスなどの前菜と合わせれば、<b>特別な/お祝いの席の極上の経験を引き立てる</b></p>	<p>プレミアムスパークリング日本酒は<b>伝統的なスパークリングワインに代わる画期的な商品</b>である。<b>軽くて優雅な味わい</b>はサーモンタルタルや手の込んだフォワグラムスなどの前菜と<b>相性抜群</b>だが、そのままでも楽しめる</p>
	パッケージング	<p>プレミアムスパークリング日本酒は純粋さ、完璧、優雅な冬を象徴し、スタイリッシュ/プレミアム感でこのお酒自体がほうふつとさせる雪の柄を冠したパッケージが目印</p>	
	製造	<p>日本最古の著名な酒蔵の1つであり、xxx年以上の歴史を誇るxxx酒造が製造している</p> <p><b>「瓶内二次発酵」を通して、きめ細やかな泡を実現。日本酒のうま味を、スパークリングならではのリフレッシュ感のある口当たりで届けることに成功している</b></p>	
	成果	<p>日本最大級の日本酒コンテストである、「xxxx」の「スパークリング日本酒部門」で「xx賞」を受賞</p>	
	顧客のレビュー	<p>日本の<b>ソムリエ推奨の日本酒</b>コンテストで上位3位に入賞</p> <p>顧客のレビューのスコアは4.8ポイント</p>	<p>[顧客名] プレミアムスパークリング日本酒は伝統的な醸造技術と近代的なイノベーションをシームレスに融合し、酒の<b>古典的な魅力と高級シャンパンのお祝い気分</b>を醸し出す</p>
ロードマップ/次のステップ		<p>この商品だけでなく、今後はxxやxxなどの商品の開発と輸出も計画している。今回、弊社の商品を取り扱っていただければ、優先的に商品を流通させ、定期的に意見を交換したい。シェフやお客様からのフィードバックを頂戴して、貴重な情報を今後の商品開発に活かし皆様によりよい商品を提供したい</p>	

# 7 日本酒ベースカクテル

## Sake Cocktail

xx:専門家の意見を踏まえた、初期案からの更新部分

A ñ 材料と風味でアピール		B ñ さわやかな / 楽しいひと時をアピール	
市場		ロンドンでは、アルコール消費のプレミアム化・多国籍化が進んでいる。1つの要因として、健康を理由にアルコールの消費量が減少していることが挙げられる。しかし、お酒を飲む機会においては、「クラフト」や「インポート」といったキーワードとともに、様々な商品が消費され始めている。例としてテキーラ、アペロール、ピスコ、プロセッコなどが存在  一方、「Sake」は英国の酒類消費の内、0.1%以下に留まり、大きな成長余地を示唆している  トレンドに敏感な人々の間に、おしゃれでインスタ映えする日本酒ベースのカクテルへの需要があると考えられる	
製品	コンセプト	xxxxはライム果汁と混ぜた新しい日本酒カクテルである。さわやかな香りと味、ほのかな甘さを楽しめる	
	味	日本酒独特の香りとライムの酸っぱさが混ざり合い、他のカクテルにはない活き活きとした味わいが生まれる 日本酒好きでなくても、香りを抑えたxxxxなら楽しめる	スムーズでさわやかな味は色々な料理と相性がよく、バーでも楽しめる ロックでも、ウォッカやトニックウォーターと混ぜたほんのり苦いおしゃれなカクテルにも自由自在
	ペアリング	フライドチキンや餃子など油っこい料理を特に引き立てる	色々な料理と相性が良いが、料理なしでそのままでも楽しめる
	製造	この日本酒は厳選された米と水で作られている。100年以上にわたり歴代の杜氏が改良してきた特殊な製法で作られており、鮮度を保つため製造からxx日以内に賞味する必要がある	
	沿革	酒蔵はxxx年前のxxxx年に創業した「xxx」 xx県にあるが、全国的に親しまれている有名な酒蔵であり、日本酒を飲んだことがない人でも「xxx」の名前は知られている	酒蔵はxxx年前のxxxx年に創業した「xxx」 日本酒愛好家の基盤を拡大しようと「ボトル缶」や糖質ゼロプリン体ゼロの酒など革新的な取り組みを実践していることで有名。xxxx は同社の新たな試み
	成果	xxxは多数の賞を受賞してきた	
	顧客レビュー	酒カクテルについて日本の1107人の顧客を調査したところ、xxxxは「フォトジェニックな酒カクテル」と「インパウンド向け酒カクテル」部門で1位	[顧客名]「仕事の後、油っこい食事をしながら xxxxを飲むのが自分へのごほうびだ」 [顧客名]「バーで友達とトニックウォーター入りのxxxx カクテルを飲むのが大好き。おしゃれなグラスにライムが添えられ、味も最高！」
ロードマップ/次のステップ		この商品だけでなく、今後はxxやxxなどの商品の開発と輸出も計画している。今回、弊社の商品を取り扱っていただければ、優先的に商品を流通させ、定期的に意見を交換したい。シェフやお客様からのフィードバックを頂戴して、貴重な情報を今後の商品開発に活かし皆様によりよい商品を提供したい どの程度の発注が見込まれるか、その際にどの程度の仕入れがどれほどの期間で見込まれるかを一緒に検討し、必要に応じて追加のカクテル開発や販促支援をさせて頂きたい	

## 8 ショット型日本酒

### Sake Shot

xx:専門家の意見を踏まえた、初期案からの更新部分

A ñ 日本の伝統をアピール		B ñ ショットで仲間との / おしゃれなひとときをアピール	
市場		ロンドンでは、アルコール消費のプレミアム化・多国籍化が進んでいる。1つの要因として、健康を理由にアルコールの消費量が減少していることが挙げられる。しかし、お酒を飲む機会においては、「クラフト」や「インポート」といったキーワードとともに、様々な商品が消費され始めている。例としてテキーラ、アペロール、ピスコ、プロセッコなどが存在	
		一方、「Sake」は英国の酒類消費の内、0.1%以下に留まり、大きな成長余地を示唆している トレンドに敏感な人々の間に、日本酒にまつわる最新の刺激的な経験への需要があると考えられる	
製品	コンセプト	「Sake Shot」 は個性的なグラスと様々な風味が揃っており、友人との時間にうってつけ。	
	味	エキゾチックな風味が多数	
	製造	iShot “と聞くとスピリッツを想像するかもしれないが、この日本酒はスピリッツとは異なる特殊な製法で作られている 厳選された米と水を原料とするその製法は、100年以上にわたり歴代の杜氏が改良してきた	
	デザイン	ショットは、美しいデザインや色が施され、陶磁器でできた伝統的な日本のおちょこ（酒カップ） または瓶で出される日本酒を飲む体験がさらに楽しくなる	ショットはカラフルなハンドメイドの品で有名なxxxがデザインしたモダンなグラスやボトルで提供される照明の具合によって変化するので、手に取って見るだけでもおもしろい。ソーシャルメディアでユニークな体験を共有するにも最高
	沿革	この酒蔵はxxxx年創業 創業以来、xxxは「機械化、ただし自動化は禁物」の方針を守ってきた。伝統的な匠の技と手作業により、独特の味を守ってきた	
	成果	日本酒の賞を受賞	
	顧客のレビュー	酒ショットについて日本の1000人の顧客を調査したところ、「フォトジェニックな酒ショット」と「インバウンド向け酒ショット」部門で1位を獲得	[顧客名]「キュートなグラスでお酒を飲むのが大好き」 普段と違うし、誰もが写真を撮りたがると思う」
ロードマップ/次のステップ		この商品だけでなく、今後はxxやxxなどの商品の開発と輸出も計画している。今回、弊社の商品を取り扱っていただければ、優先的に商品を流通させ、定期的に意見を交換したい。シェフやお客様からのフィードバックを頂戴して、貴重な情報を今後の商品開発に活かし皆様によりよい商品を提供したい 写真映えするグラス、ショットで日本酒を飲む楽しい体験をソーシャルメディア上で流行させ、ロンドン中の若者に広めていくための販促キャンペーンを仕掛けていく予定である	



## 9 日本酒飲み比べ

### Sake Flight

#### 味わいとストーリーの両面からアピール（A、Bの統合）

xx:専門家の意見を踏まえた、初期案からの更新部分

市場		ロンドンでは、アルコール消費のプレミアム化・多国籍化が進んでいる。1つの要因として、健康を理由にアルコールの消費量が減少していることが挙げられる。しかし、お酒を飲む機会においては、「クラフト」や「インポート」といったキーワードとともに、様々な商品が消費され始めている。例としてテキーラ、アペロール、ピスコ、プロセッコなどが存在  一方、「Sake」は英国の酒類消費の内、0.1%以下に留まり、大きな成長余地を示唆している  小売店で販売される日本酒はさらに少なく、成長機会の可能性がある
製品	コンセプト	Sake Flightで忘れられない日本酒の旅に出る。専門家が選んだ様々なタイプの酒がユニークなテイスティング体験をもたらす。お客様に様々な酒を試してもらい、それぞれの酒の裏にある豊かな伝統や匠の技を理解してもらえる
	比較	<div><div><p><b>風味の幅:</b>飲み比べにより、きりっとしてドライから芳醇で甘いまで、様々な風味を試せる。それぞれの酒はフルーティ、花のような、旨味などの香りが組み合わせられており、幅広い味が楽しめる</p><p><b>精米率:</b>精米率が異なる酒を飲み比べることで、米を異なる割合で精米する影響を実際に味わってもら。精米率が高い酒（大吟醸など）は洗練されデリケートな一方、精米率が低い酒（純米など）はふくよかで素朴な味わい</p><p><b>温度:</b>同じ日本酒を異なる温度（冷酒、常温、燗）で飲むことで、温度によって香りや味が変化し影響を与えることを実際に味わってもら</p></div><div><p><b>地域と風土</b>異なる地域の酒を飲み比べることで、風土が最終製品に与える影響を実際に味わってもら。各地域の水、気候、醸造方法によって、酒の味に千差万別のニュアンスを与える</p><p><b>醸造手法:</b>生▪、山廃、速醸など様々な技法を使った日本酒を比べることで、異なる醸造法が最終的な風味や香りにどのように影響するかが明らかになる</p><p><b>スタイルとカテゴリー:</b>純米、吟醸、大吟醸、にごり酒を比較することで、精米、アルコール度の違い、各カテゴリーの特徴を知ることができる</p><p><b>熟成の可能性:</b>熟成酒と生酒を比較すると、時間の経過とともに風味の進化を体験できる。熟成酒は複雑で熟した風味になるのに対し、新酒は若々しさを特徴とする</p></div></div>
	顧客のレビュー	<div><div><p>xxxカテゴリーの最高賞であるxxx杯を受賞 高級レストランの間で最高のシェアを誇る</p></div><div><p>[顧客名]「飲み比べは画期的な体験だった！きりっとしてドライから芳醇で甘いまで、それぞれに個性的な魅力があった。精米率、熟成、醸造技術が味にどう影響するかがわかって面白かった」</p></div></div>
ロードマップ/次のステップ		この商品だけでなく、今後はxxやxxなどの商品の開発と輸出も計画している。今回、弊社の商品を取り扱っていただければ、優先的に商品を流通させ、定期的に意見を交換したい。シェフやお客様からのフィードバックを頂戴して、貴重な情報を今後の商品開発に活かし皆様によりよい商品を提供したい

# 10 RTD 日本酒カクテル

## Ready-to-Drink Sake

さわやかな / 楽しいひと時をアピール<sup>1</sup>

xx:専門家の意見を踏まえた、初期案からの更新部分

市場		ロンドンでは、アルコール消費のプレミアム化・多国籍化が進んでいる。1つの要因として、健康を理由にアルコールの消費量が減少していることが挙げられる。しかし、お酒を飲む機会においては、「クラフト」や「インポート」といったキーワードとともに、様々な商品が消費され始めている。例としてテキーラ、アペロール、ピスコ、プロセッコなどが存在 一方、「Sake」は英国の酒類消費の内、0.1%以下に留まり、大きな成長余地を示唆している トレンドに敏感な人々の間に、おしゃれな日本酒カクテルへの需要があると考えられる
製品	コンセプト	xxxx サワーはライム果汁とブレンドした新しい日本酒カクテルである。さわやかな香りと味、ほのかな甘さを楽しめる
	味	日本酒独特の香りとライムの酸っぱさが混ざり合い、他のカクテルにはない活き活きとした味わいが生まれる スムーズでさわやかな味は色々な料理と相性がよく、バーでも楽しめる 日本酒好きでなくても、香りを抑えたxxxxなら楽しめる
	ペアリング	色々な料理と相性が良い。料理なしでそのままでも楽しめる
	製造	この日本酒は厳選された米と水で作られている。100年以上にわたり歴代の杜氏が改良してきた特殊な製法で作られている
	沿革	酒蔵はxxx年前のxxxx年に創業した「xxx」 日本酒愛好家の基盤を拡大しようと「ボトル缶」や糖質ゼロプリン体ゼロの酒など革新的な取り組みを実践していることで有名。xxxx は同社の新たな試み
	成果	xxxは多数の賞を受賞してきた
ロードマップ/次のステップ	顧客のレビュー	Tom、エンジニア (40) 「仕事の後、吟醸酒と混ぜた xxxxサワーを飲むのが自分へのごほうびだ」 Emma、秘書 (22) 「自宅で友達とxxxx サワーを飲むのが大好き。デザインがキュートで作るのも簡単だし、xxxxサワーの大ファンよ！」
	この商品だけでなく、今後はxxやxxなどの商品の開発と輸出も計画している。今回、弊社の商品を取り扱っていただければ、優先的に商品を流通させ、定期的に意見を交換したい。シェフやお客様からのフィードバックを頂戴して、貴重な情報を今後の商品開発に活かし皆様によりよい商品を提供したい	

1.「材料と風味でアピール」した方向性については、専門家のフィードバックを踏まえ、効果的でないとして削除



# 成果報告書

英国調査に関する補足資料

ó 製品説明用資料の改良版

ó 営業用資料のサンプル

仏国/豪州に関する補足資料

前述の製品説明用資料を、実際の営業用資料に落とし込んだ際のイメージ例  
(製造工程にこだわった高級生酒 – パターンA)

*[商品のイメージ]*

弊社のプレミアム生酒 - “[商品名]”

## 弊社と商品のご紹介

*[酒蔵と商品の簡単な紹介]*

英国では、アルコール消費のプレミアム化・多国籍化が進んでいる。

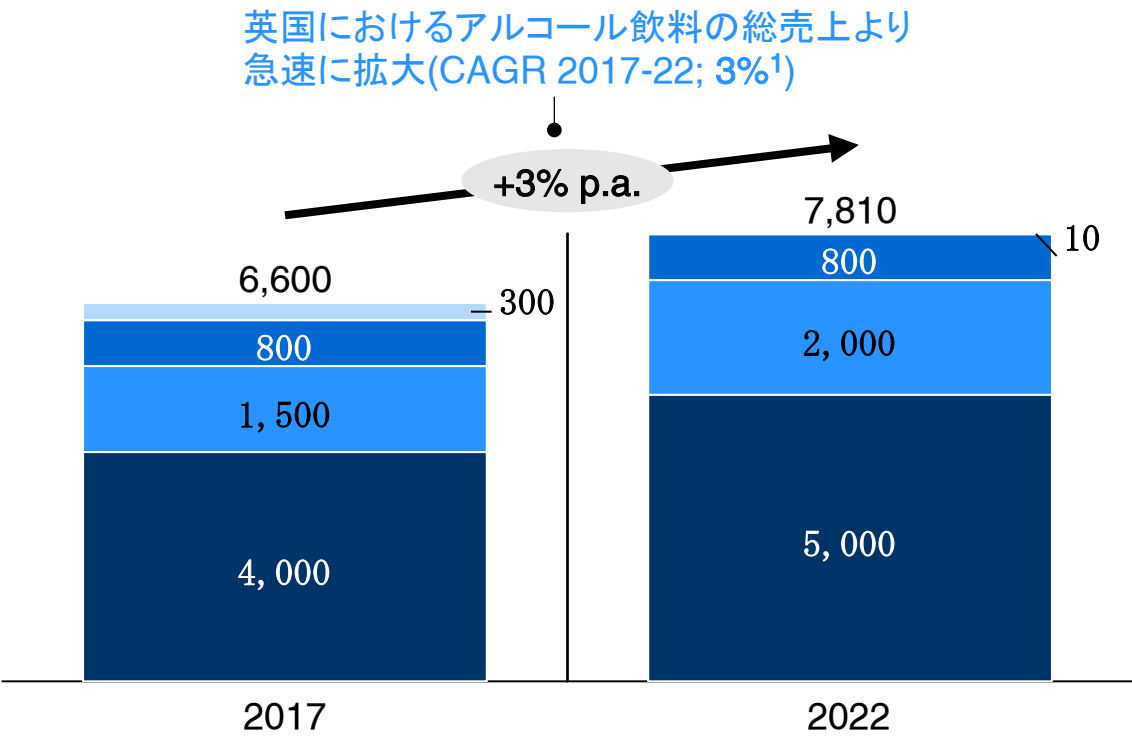
- その他(酢等の飲料含む)

■ スピリッツ、リカー、その他のスピリッツ飲料

■ ビール、サイダー、発酵飲料

■ ワインを含むブドウを原料とするアルコール飲料

英国における輸入アルコール飲料の売上、百万米ドル



2017年～2022年の各カテゴリーの高級酒のシェアの推移

英国における各カテゴリーの高級アルコール飲料の売上高<sup>2</sup>、全体に占める割合

アルコール飲料	2017	2022	変化
ラガー	52%	60%	+8%pt
イギリスジン	19%	23%	+4%pt
ダークラム	2%	4%	+2%pt
スコッチウイスキー	6%	9%	+3%pt
ホワイトラム	26%	32%	+6%pt

高級品の売上高は各カテゴリーで急増している

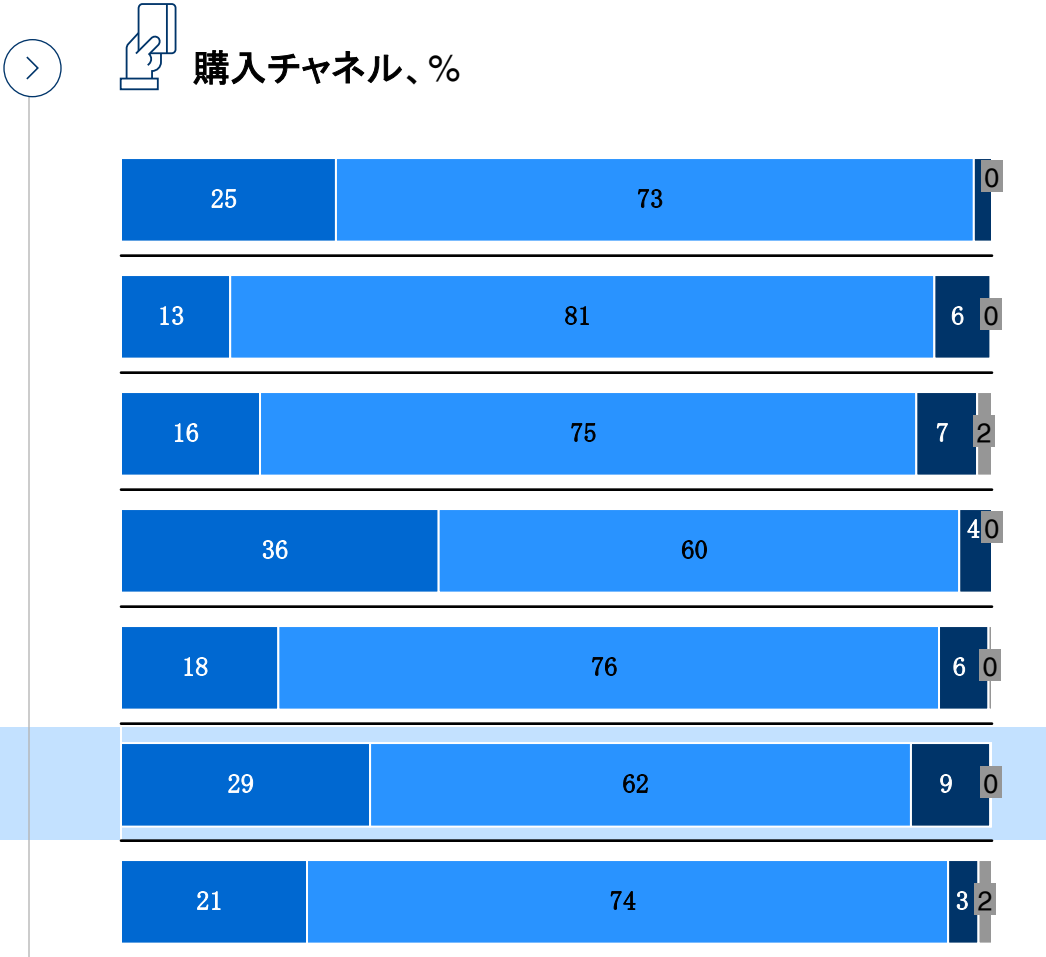
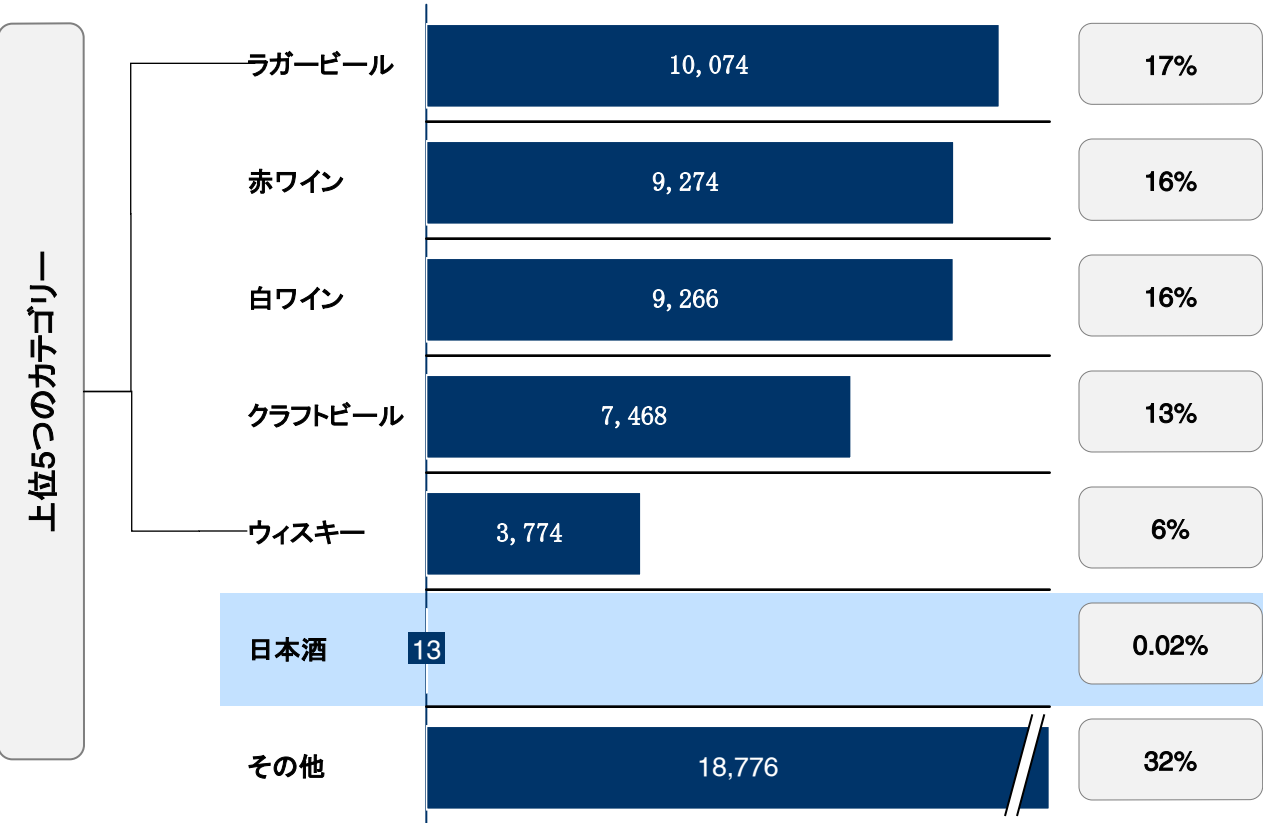
1. データの可用性を理由に英ポンドで計算  
2. 各カテゴリーの「高級」は以下を意味する。ラガーはリトル当たり3.75ポンド以上、他のカテゴリーの場合はベンチマークより25%以上高額  
ベンチマークのリストジン: Gordon's、他のブレンドスコッチウイスキー: The Famous Grouse、ダークラム: Captain Morgan Spiced Rum、  
ホワイトラム: Bacardi Carta Blanca

ビール、ワイン、ウイスキーが英国アルコール飲料市場の約70%を占めている。日本酒は0.1%に届かず、成長の余地が大きいことを示唆

% 各アルコール飲料のシェア

レストラン<sup>1</sup> 小売店<sup>2</sup> オンライン その他

英国におけるアルコール消費の推定市場規模、2020、百万米ドル



1.レストランは主にパブ、飲食店での購入と消費を意味する2.小売店舗は主に独立した店舗、コンビニ、スーパー、ハイパーマーケット、量販店での購入を指す

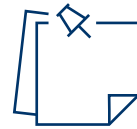
資料:IWSR、アルコール消費全般についての嗜好調査 (各国の人数=1,000) (2021年12月に実施)

## 商品の紹介 - XXXX



xx吟醸 - xx県にあるxx酒造が作る高級日本酒

[商品の画像]



### コンセプト

xx吟醸は低温殺菌されていない「生酒」である旨味と個性的な米の風味が味わえる



### 味

フルーティで雑味がなく、さわやかな後味という点で**通常の低温殺菌された酒**にまさっている



### ペアリング

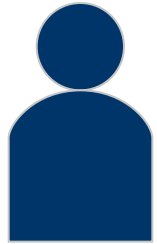
刺身、寿司、シーフード  
そのまま飲んでもおいしい



### 製品情報

価格:  
飲む温度:  
セールスチャネル

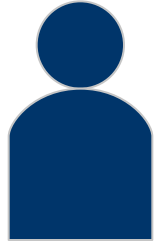
## 弊社商品への顧客の反応



年齢、性別

“ ”

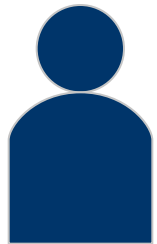
顧客のコメント用



年齢、性別

“ ”

顧客のコメント用



年齢、性別

“ ”

顧客のコメント用



年齢、性別

“ ”

顧客のコメント用



年齢、性別

“ ”

顧客のコメント用



年齢、性別

“ ”

顧客のコメント用



# 酒造りの歴史

xx吟醸はxx県にあるxx酒造が作る高級日本酒



## 製造

吟醸酒は、精米率が高く管理された発酵による労働集約的な醸造プロセスを通じ、優雅で洗練された風味で知られる高級日本酒である



## 沿革

xx県xx市に所在するxx酒造はxxxx年創業

xxxx年代に他の酒蔵に先駆けて吟醸酒の製造を開始し、xx吟醸酒の歴史は大きく転換した

当時、xx酒造は地元産の最高級の米を使いxxの美しい自然環境のエッセンスを凝縮した吟醸酒を作るという画期的な決断を下した

以来、この酒がxxの定番になり、吟醸酒ブームの火付け役となった

[商品の画像]

## 弊社の実績

xx吟醸はxx県にあるxx酒造が作る高級日本酒



### 表彰

20xx年xx杯

20xx年xx杯

20xx年全米日本酒鑑評会X等

20xx年全米日本酒鑑評会大賞

20xx年 X年連続で日本で一番人気の日本酒ブランドに選ばれる



### 成果

フルーティな吟醸の香りとさわやかな味が高く評価され、化粧メーカーのフレグランスのサンプルに起用されたり、英国最古のワイン商であるxxが扱うなど、進化が続いている

[商品の画像]

# 未来に向けた弊社のロードマップと 協働モデル

## 短期

A

専任チームがシームレスな物流からこの極上の  
日本酒の魅力を伝える販促資料まであらゆる  
点で支援

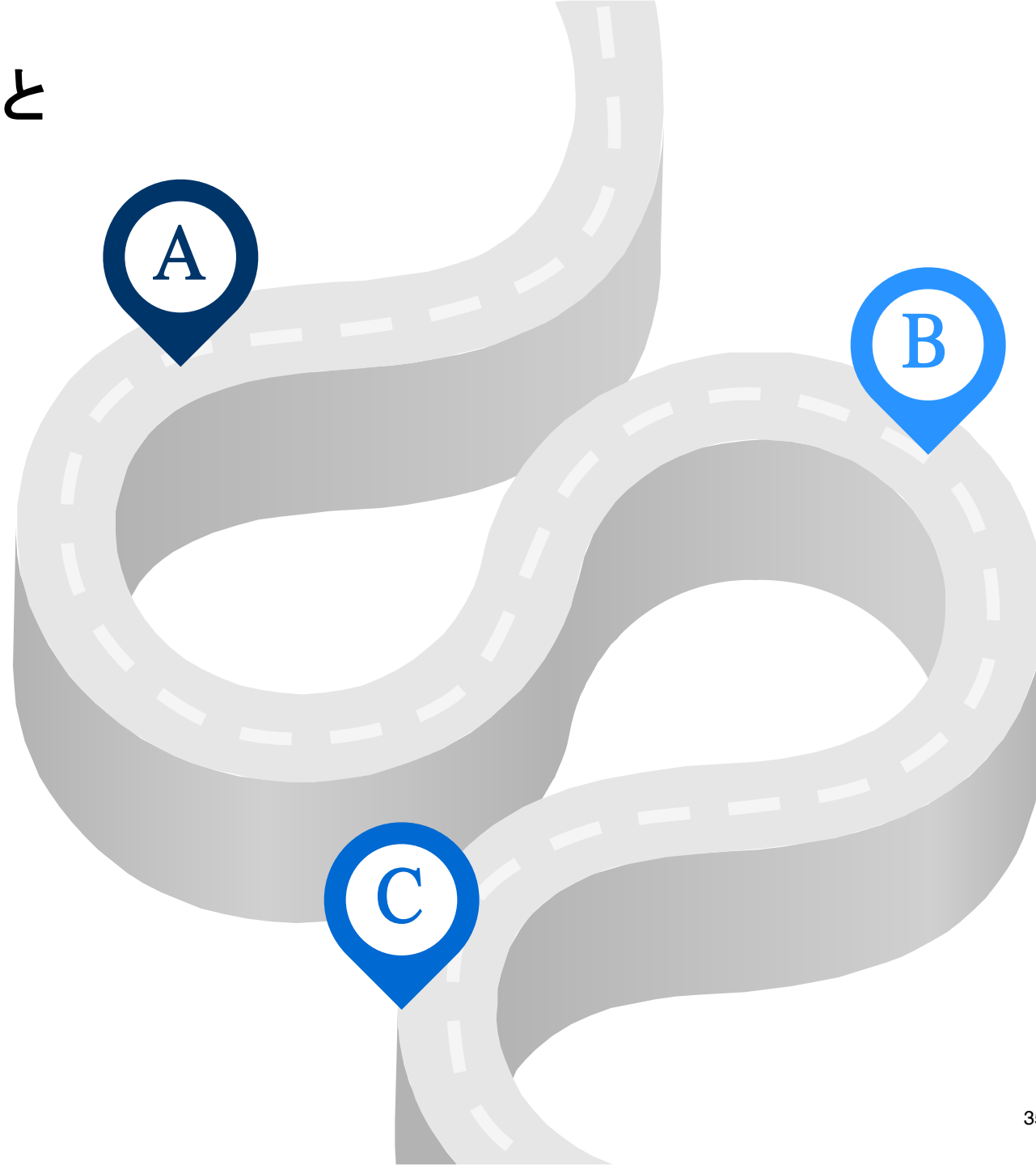
## 中長期

B

この商品だけでなく、今後はxxやxxなどの商品  
の輸出も計画している。  
優先的に商品を流通させ、定期的に意見を交  
換したい。

C

シェフやお客様からのフィードバックを頂戴して、  
貴重な情報を今後の商品開発に活かし皆様に  
よりよい商品を提供したい



# 成果報告書

英国調査に関する補足資料

仏国/豪州に関する補足資料

ó 流通フロー及び収益構造

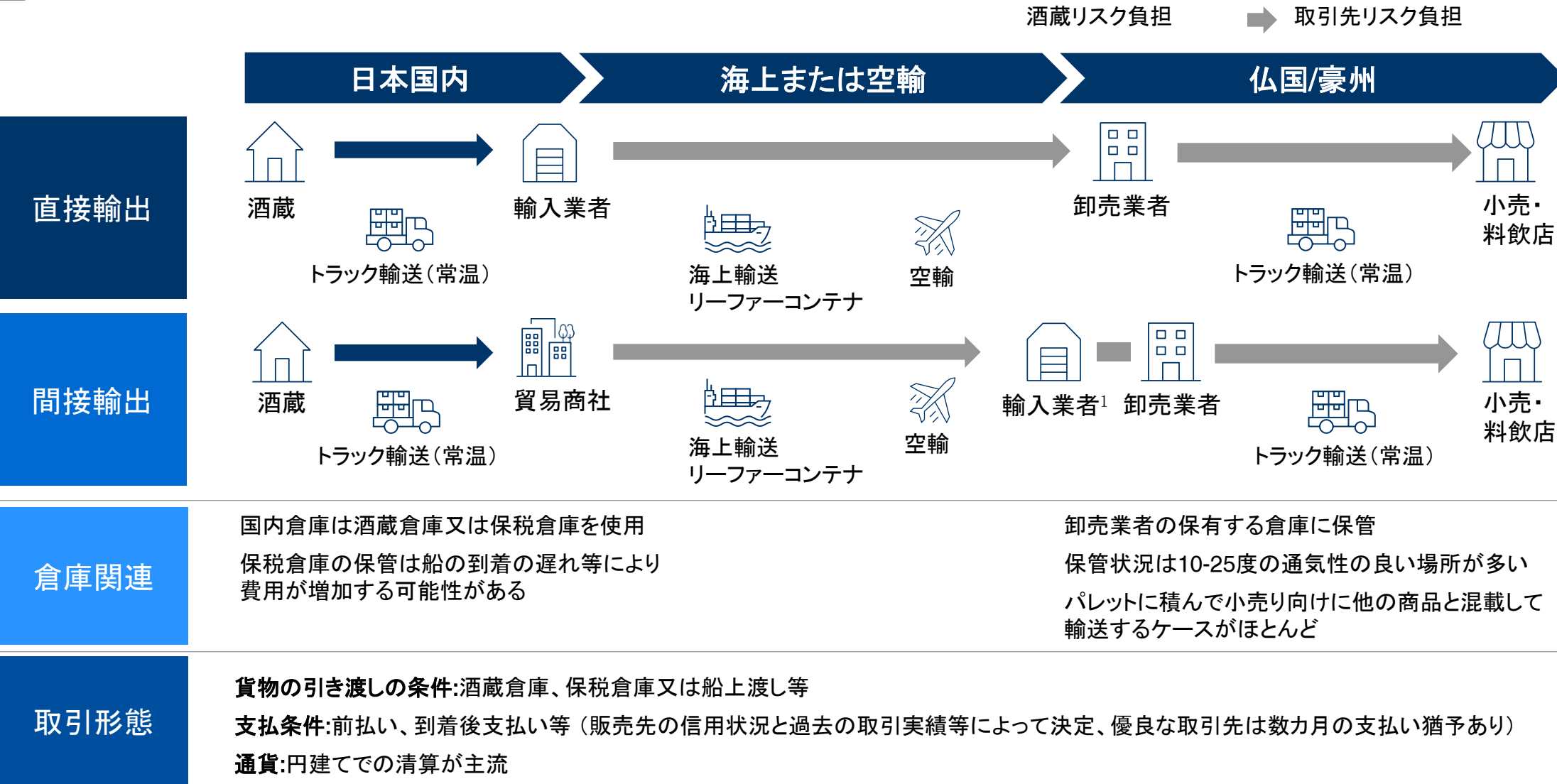
# 成果報告書

英国調査に関する補足資料

仏国/豪州に関する補足資料

ó 流通フロー及び収益構造

# 仏国/豪州向けの日本酒輸出における物流、取引形態は直接輸出と間接輸出が存在



1.貿易商社が直接輸入業務を担う場合もある

各業者のマージン等を含めると店頭での売値はCIF販売価格の3-4倍に上る、更にレストランでは更に倍の6-8倍の値段になっている

仏国/豪州に輸入後～店頭又はレストランまでのコスト構造(概算)

■ 価格 ■ その他費用 ■ マージン

