

Sa
Ka



OEM THE

Current sake demand

While demand for sake is increasing around the world, the price competition is also getting more competitive.

Then, what kind of sake should we sell to differentiate ourselves from our competitors?

What we can do ?

- 1 Use sake that is already on sale and **change its label** to your original design.
- 2 You can also **change the bottle color and volume** to make it unique.
- 3 You can make **completely original sake** by choosing sake brewery, rice, polishing ratio, yeast, bottle, and label design.
- 4 Combine your favorite sake and fruits and make your **original liqueur**.

Other original products you can make

- Masu
- Gift box
- Glass

Your company's original products can be made in the products mentioned above that are perfect for gifts.

If you line up Japanese sake with your brand logo and a Masu and glass, your shop will appeal to more people.

日本酒 OEM 製造の貴社へもたらす強み

世界中で日本酒の需要が高まっている中、同時に価格競争も激しくなっております。

では日本酒を仕入れ、販売していく中で、どのような日本酒であれば競合他社と差別化ができるのでしょうか。

弊社がご提案可能な日本酒の販売方法

- 1 すでに販売中の日本酒を使用して、**貴社独自のラベル**に変更できます。
- 2 ラベルだけでなく瓶も変更し、**瓶の容量や色**も変えることでより独自の日本酒として商品展開できます。
- 3 蔵や米の選定、精米の歩合、酵母の選択から始まり、瓶の選択、ラベルデザインと、すべてを**完全なオリジナル商品**として製造できます。
- 4 お好きな日本酒にお好きな果実を組み合わせ、**貴社オリジナルのリキュール酒**を製造できます。

その他オリジナルにて製造可能な商材

- 枧
- 贈答用箱
- グラス

上記のような贈答にピッタリの商材も貴社オリジナルにて製造可能です。



1 Change the label

This is a method to change the label design only leaving the contents and bottle as it was.

Since you only change a label design, it is relatively easy and can be manufactured in smaller lot.

The sake you use is on sale now, so you can taste before you purchase.

Pros

- ✓ Can order with **small lot**.
- ✓ **Short lead time**. (from order to delivery)
(It is about 2 ~ 3 weeks)
- ✓ **Available for sake tasting** before you work on the label design.

Cons

- ✗ It has **little impact** on differentiating itself from current products.
- ✗ There is a **risk that customers will discover the original sake** if you disclose the brewery.
- ✗ It is **difficult to set a price** that is too different from the original price of sake.



ラベルのみ変更

中身の酒、瓶は現在蔵元が販売中の商品そのままに、ラベルのみをオリジナルに変更する方法です。

ラベルデザインのための作業のため、比較的容易に、低ロットで製造が可能となります。

中身も現在販売中の商品のため、購入前にテイスティングが可能となります。

メリット

- ✓ **小ロット**で対応が可能。
- ✓ 受注から納品までの**リードタイムが短い**。
(約2 ~ 3週間ほどで納品可能)
- ✓ 現在販売中の商品を使用するため、**テイスティングが可能**。

デメリット

- ✗ 現在販売中の商品との差別化において**影響力が弱い**。
- ✗ 醸造蔵元を開示した際に、顧客に**元の酒がバレる**リスクがある。
- ✗ 元の酒の価格とあまりにかけ離れた**価格設定をつけづらい**。

Change the label

2 Change the bottle and Label

This is a method to change the label design and bottle only. It is necessary to produce number according to the lot of bottles, but you can add your originality more than changing only the label.

Pros

- ✓ **Small lot production** is possible. (depending on the brewery)
- ✓ **Relatively short lead time.**
(from order to delivery / It is about 2~3 months)
- ✓ **Available for sake tasting** before you work on it.
- ✓ It is **difficult for customers to find out** if the contents are the same. (The capacity can be changed.)

Cons

- ✗ You **need longer lead time** than just changing the label only.
- ✗ It **might be expensive** if you use expensive bottle.
- ✗ Since the lot is depending on whether the bottling is done by machine or by hand, there is a **considerable differences in the production lot** depending on the brewery.
(Even if there is a brewery or sake you want, there is a possibility that they have big lot.)



瓶及びラベルの変更

中身の酒は現在蔵元が販売中の商品そのままに、瓶とラベルをオリジナルに変更する方法です。

瓶のロットに合わせた製造数が必要となりますが、ラベルのみの変更よりもオリジナル感が出る製造となります。

メリット

- ✓ 蔵元によって**小ロット**で対応が可能。
- ✓ 受注から納品までのリードタイムが**比較的短い**。
(約1~2か月ほどで納品可能)
- ✓ 現在販売中の商品を使用するため、**テイastingが可能**。
- ✓ 中身が同じ商品であると**顧客にバレづらい**。
(容量を変える事も可能)

デメリット

- ✗ ラベルのみの変更と比べ、**リードタイム**が必要。
- ✗ 使用瓶によって**高価になる可能性**がある。
- ✗ 瓶詰を機械で行うか、手で行うかによってロットが変わるため、蔵元によって製造ロットに**かなりの誤差**が生まれる。
(希望の蔵元、酒があったとしても、ロットがかなり多い可能性がある)

3 Make completely original sake

the selection of rice, rice-polishing ratio, selection of yeast starter.

This is a method to make perfectly original sake by deciding rice, rice-polishing ratio, and yeast starter.

It can not be done without cooperation, smooth communication and relationship with sake brewery.

Therefore, it will be very unique product in the world.

Pros

- ✓ This is a sake that **cannot be imitated** by other companies.
- ✓ We have the **largest number of sake breweries** we can work together in Japan. Some of them are the very special brewery since they **work only with us**.
- ✓ The same product does not exist anywhere in the world since this is **completely your original sake**.
- ✓ You can create and **grow your brand**.

Cons

- ✗ **Tasting is not possible** because you need to make sake from scratch.
- ✗ It **might be expensive**. It depends on the rice, rice-polishing ratio, and bottle.
- ✗ The number of **production lot is bigger**.
- ✗ If you choose rice, you need to buy it first. Lead time will be **about six months to a year**.

すべてをオリジナルにて製造

米の選択から精米歩合、酒母の選択まで可能

蔵の選定、米の選定、精米歩合、酵母の選択、瓶の選択、ラベルデザイン、すべてを完全なオリジナルで製造する方法です。

酒蔵との連携、コミュニケーション、関係性がないと実現できない方法となるため、唯一無二の商品となります。

メリット

- ✓ 他社には一切**真似できない酒**となります。
- ✓ **弊社しか対応できない酒蔵**も多数あり、選択可能な酒蔵の数等ここまでの対応が可能な会社は日本国内でも**弊社のみ**。
- ✓ 同一商品は世界中どこにも存在しない、**唯一無二の酒**となります。
- ✓ **オリジナルブランド**を育てることができます。

デメリット

- ✗ 1 からの醸造となるため**テイスティングができない**。
- ✗ 使用する米、精米歩合、瓶によって**高価になる可能性**がある。
- ✗ 製造ロットが**多くなる**。
- ✗ 米を選択する場合、仕入れが必要となるため、**半年～1年ほど**のリードタイムが必要となる。



4 Make original liqueur

You can make liqueur liquor by combining Japanese sake with fruits.

You can choose which fruit you use for your original sake, but also production area of the fruit.

If you prefer using fruits From your country, we can import the fruit.

Of course, you can choose the brewery too.

Pros

- ✓ It is possible to produce liqueurs that are **easy to approach even for sake beginners**.
- ✓ It is possible to produce sake **using fruits familiar to people in their countries**.
- ✓ The same product does not exist anywhere in the world sine this is **completely your original sake**.

Cons

- ✗ **Tasting is not possible** because you need to make sake from scratch.
- ✗ It **might be expensive**. It is depend on which fruits you use. If you want us to import, the total cost will be higher.
- ✗ A lead time will be required **about six months to a year** depending on the fruits you use.



オリジナルのリキュール酒を製造

日本酒に果実を組み合わせたりキュール酒も製造可能です。

果実の種類はもちろん選定可能ですが、果実の産地は日本の〇〇から、等の選択はもちろんのこと、バイヤー様の国から輸入する方法も可能です。

また、醸造元の蔵を選択することもできます。

メリット

- ✓ **日本酒初心者にもアプローチしやすい**リキュール酒を製造可能。
- ✓ 自国で**馴染みのある果実**を使用した酒が製造可能。
- ✓ 同一商品は世界中どこにも存在しない、**唯一無二の酒**となります。

デメリット

- ✗ 1からの醸造となるため**テイスティングができない**。
- ✗ 使用する果実、仕入れ方法によって**高価になる可能性**がある。
- ✗ 仕入れする果実によって**半年～1年ほど**のリードタイムが必要となる。

Our Strengths

We work with many sake breweries throughout Japan.

Even if sake is made using the same process, the taste can be quite different depending on the rice and water quality.

Our knowledge of the local climate, water quality, and characteristics of each brewery enables us to create sake that meets the needs of our customers.

We also have connections with farmers throughout Japan and can propose the creation of original fruit liqueurs.

- 1** Available a **wide selection of sake breweries**.
- 2** We have former forwarders and customs brokers on our staff, which gives us the **flexibility to handle export customs clearance operations**.
- 3** Operating a cross-border e-commerce site enables us to **grasp customer preferences and trends in each country quickly**.
- 4** **With the precise advice** of our employees, who are certified Sake Sommelier, we can help you produce sake according to your clear preferences.

We operate **"SAKURA TOWN,"** an e-commerce site specializing in the sale of products to overseas customers. Every sake is unique and we can offer to produce the same sake for your company.

We can also wholesale SAKURA TOWN's sake directly to all over the world.



<https://sake-kampai.com>

We can **export almost any products** that are manufactured and sold in Japan, in addition to exporting sake.

We deal with more than **300 manufacturers** and handle more than **50,000 products**. We can conduct sales activities to manufacturers on behalf of your company, even for products we currently do not carry.

Please feel free to contact us if you have any interest or questions.



<https://www.musubi-jp.com>

当社の強み

当社は日本全国多数の酒蔵と提携しております。

日本酒は米や水質により、同じ工程で造っても全く異なる味の日本酒となります。

その土地の気候、水質、蔵の特性といった異なる特徴を把握しているため、よりお客様の要望に沿った日本酒造りが可能となります。

また、全国各地の農家ともつながりがあるため、完全オリジナルの果実リキュールを製造する事も可能。

- 1** **日本全国の酒蔵**から幅広く選択可能。
- 2** 元フォワーダー、元通関業者の従業員が在籍しており、**輸出通関において柔軟な対応が可能**。
- 3** 越境 EC サイトを所有しているため、各国カスタマーの好みや**動向、流行をいち早く把握可能**。
- 4** 唎酒師の資格を持ったスタッフが在籍しているため、**的確なアドバイス**や、より好みに応じた日本酒の製造が可能。

当社は海外販売専用 EC サイト、**サクラタウン**を運営しております。こちらのサイトにて販売されている日本酒は全て個性あふれた日本酒ばかりであり、貴社も同様の日本酒を製造が可能です。また、サクラタウンのお酒をそのまま世界中へ卸売販売も可能です。

日本酒のみならず、当社は日本で製造、販売されているほぼ全ての商品を**輸出取り扱い可能**です。

取引メーカー300社以上、取り扱い品目も50,000点以上。

現在当社に取り扱いがない商品でも、貴社に代わってメーカーへ営業代行も可能です。

お困りごとがございましたらいつでもお問い合わせください。

There is a Japanese saying, 'Ichigo-Ichie'.
It means, 'Treasure every first encounter, for it will never recur.
Give everyone the best hospitality.'
We keep these words 'Ichigo Ichie' as the foundation of our business.

日本のことわざで「一期一会」という言葉があります。
この言葉の意味は「あなたとこうして出会っているこの時間は
二度とは巡ってこないたった一度きりのものです。だからこの一瞬を大切に思い、
今出来る最高のおもてなしをしましょう」という意味です。
この「一期一会」の考えのもと弊社は運営しております。

Company Profile



Company Name: Musuvi Inc. / IKOI Labo, Inc.
Head Office: 2-5-38, Fukumachi, Nishiyodogawa-ku,
Osaka, 5550034 Japan

E-mail : info@musuvi.jp

Tel : +81-6-6474-7799 **Fax :** +81-6-7635-7929

URL : <https://sake-kampai.com> <http://www.musuvi.jp>
<https://www.musubi-jp.com/>

President : Shota Mizuguchi

Business: Wholesale Business, Retail Outlet Business, Export business,
Export-Import Agency Business, Proxy Marketing