

『和の馨るエール「馨和 KAGUA」』

2012年9月 香港・シンガポールでの販売開始について

日本クラフトビール株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：山田司朗、以下「日本クラフトビール」）が販売しております『和の馨るエール「馨和 KAGUA」』は、2012年9月より香港・シンガポールで販売を開始いたします。

<香港・シンガポールでの販売開始の概要>

日本クラフトビールのミッションである「Deliver the best beer throughout the world, to as many people as possible」を実現するべく、2012年9月より香港・シンガポールでの発売を皮切りに、本格的な海外展開を開始いたします。それぞれ、現地の有力な販売パートナーと契約し、パートナーの顧客基盤に加えて「馨和 KAGUA」のコンセプトを活かすことが出来る日本料理店への販売を計画しております。

また、2012年6月に実施した第三者割当増資の割当先である、香港のベストセラーレストランガイド「WOM Guide」FounderのFergus Fung氏らのネットワークを有効活用するとともに、効果的なマーケティング・セールス・プロモーションを実施し、販売拡大を推進いたします。

香港

- 発売開始： 9月15日前後
現地パートナー： Hop Leaf Ltd.（代表者：Jeff Boda）
ターゲット： 「馨和 KAGUA」のコンセプトを活かすことが出来る日本料理店、そしてHop Leafが得意とするハイエンドなレストラン・バーの両側面をカバーし、2013年3月までに40店舗への導入を見込んでおります。
初回出荷本数： Blanc / Rouge 合計で80ケースを予定しております。

シンガポール

- 発売開始： 9月25日前後
現地パートナー： Tack Lee Ice Pte. Ltd.（代表者：Jeremy Hauw）
ターゲット： 「馨和 KAGUA」のコンセプトを活かすことが出来る日本料理店、そして大手の製氷会社としてTack Lee Iceが確立しているホテルや、広範な顧客基盤（ホテルやハイエンドなレストラン・バー）を活かし、2013年3月までに60店舗への導入を見込んでおります。
初回出荷本数： Blanc / Rouge 合計で100ケースを予定しております。

< 「馨和 KAGUA」の現状について >

香港・シンガポールに先行し、日本では2012年3月24日に販売を開始いたしました。『和の馨るエール「馨和 KAGUA」』は、こだわり抜いた味、品質、デザイン、そして「和の食卓に映えるビール」というコンセプトに多くの共感を頂き、ミシュランガイドで2つ星を獲得している「銀座とよだ」など日本料理店をはじめ、世界的に高評価を得ている高級旅館「強羅花壇」など、全国約70店舗でお取り扱い頂いております。なお、現在不定期で行っている数量限定のインターネット販売以外、小売りは行っておりません。

【「馨和 KAGUA」お取り扱い店一覧】 <http://www.nipponcraftbeer.com/kagua/kagua> が飲めるお店

< 今後の展開について >

発売から1年後の2013年3月までに、日本国内での取扱店250店、香港・シンガポールなど海外合計で取扱店100店、国内海外合わせて350店のハイエンドな飲食店での取り扱いを計画しております。

また、2013年中にヨーロッパ・アメリカでの販売開始も予定しております。



日本クラフトビールは『和の馨るエール「馨和 KAGUA」』を通して、
上質な空間の中で、豊かな時間を演出して参ります。

<本件に関するお問い合わせ先>

日本クラフトビール株式会社

宇佐見映里菜（うさみえりな）

TEL 070-5594-6881

MAIL erina@nipponcraftbeer.com