

WAKAZE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

WAKAZE : LA START-UP JAPONAISE CONQUIERT L'EUROPE AVEC SON SAKÉ 100% MADE IN FRANCE

Née au Japon en 2016 et implantée en France à partir de 2019, Wakaze est en l'espace de quelques années devenue la plus grande brasserie de saké en Europe. En moins d'un an, la start-up est parvenue à conquérir plus de 30% des parts de marché du saké dans l'Hexagone en faisant le choix d'une production 100% Made in France.

Riz originaire de Camargue, eau minérale naturelle française, herbes aromatiques et fruits français : tous les ingrédients sont produits en France et la brasserie Wakaze est elle-même présente à Fresnes en région parisienne.

C'est après des études en France (Ecole Centrale de Paris) et un passage par le Cabinet de conseil BCG, que Takuma Inagawa, fondateur de Wakaze, décide de se lancer dans la production de saké. Sa mission : faire connaître la boisson traditionnelle japonaise au monde entier.

Une levée de fonds de 1.4 millions de dollars réalisée en Juillet 2019 va lui donner les moyens de ses ambitions et permettre à Wakaze d'initier son expansion en Europe.

Après une première campagne de financement participatif réussie sur Ulule l'an passé (+1,000 bouteilles précommandées en un mois), Wakaze a décidé de renouveler l'opération cette année pour le lancement de ses nouvelles cuvées. Elles seront disponibles en pré-commandes sur la plate-forme à partir du 12 Octobre 2020.

UN JAPONAIS A LA CONQUETE DE L'EUROPE

A première vue, rien ne prédisposait **Takuma Inagawa, fondateur de Wakaze**, à devenir **le plus grand brasseur de saké en Europe**. Après de brillantes études à l'université Keio au Japon, il obtient une bourse du gouvernement français pour aller étudier la mécanique des fluides à l'**Ecole Centrale de Paris**. En 2013, il est recruté par le **Boston Consulting Group** en tant que consultant en stratégie. Sa carrière semble alors toute tracée. Deux ans plus tard, son rêve d'entreprendre le pousse à démissionner pour créer sa propre maison de saké au Japon. Il s'associe alors avec Shoya Imai, issu d'une grande famille japonaise de producteurs de saké.

Le succès est au rendez-vous : les sakés de la brasserie Wakaze sont rapidement distribués dans **plus de 150 points de vente à travers tout le Japon**. Takuma envisage alors le développement de sa start-up à l'international avec une mission en tête : **faire découvrir la boisson traditionnelle japonaise au monde entier**.

UN SAKÉ 100% MADE IN FRANCE

Alors que Wakaze aurait pu se contenter d'exporter ses sakés depuis le Japon, la start-up décide au contraire d'innover et de **créer un saké 100% made in France**. Riz originaire de Camargue, eau minérale naturelle française, herbes aromatiques et fruits français : tous les ingrédients sont d'origine française. En 2019, Wakaze implante ainsi sa **première brasserie française** à Fresnes, en région parisienne, au sein d'un entrepôt de 450 m².

Culturellement, la production 100% made in France va largement contribuer à conquérir les publics français puis européens.

D'un point de vue économique, le choix est lui aussi judicieux. La production en France, à partir d'ingrédients français, évite les frais de transport des matières premières et du produit fini, en supprimant les taxes et les intermédiaires.

Résultat : un saké de haute qualité à un prix 30 à 50% inférieur à celui de ses concurrents japonais.

LA PLUS GRANDE BRASSERIE DE SAKÉ EN EUROPE

Médaillé d'or à l'International Wine Challenge (Catégorie Saké) et médaille de platine 2020 (plus haute distinction) au Kura Master (premier concours de saké japonais en France), la brasserie Wakaze a très rapidement été reconnue en Europe pour la qualité de ses sakés. Il s'agit d'ailleurs la toute première brasserie de saké à l'extérieur du Japon à avoir remporté le premier prix du concours. Néanmoins, le véritable déclencheur du succès de la start-up aura lieu en Octobre 2019 avec le **lancement d'une campagne de financement participatif sur la plate-forme Ulule**. Plus de **1,000 bouteilles seront précommandées** en France en l'espace d'un mois.

Un an plus tard, Wakaze représente **30% des parts du marché français du saké** et **exporte ses produits dans plus de 10 pays en Europe**. Là où ses concurrents se concentrent uniquement sur le B to B, la start-up a également fait le pari gagnant de **vendre la majorité de sa production directement au consommateur sur son site e-commerce**.

La **levée de fonds d'un montant de 1,4 millions de dollars** réalisée en 2019 pour réaliser son implantation en France a porté ses fruits : un an plus tard Wakaze est devenu **la plus grande brasserie de saké en Europe**.

DE NOUVELLES CUVÉES DISPONIBLES EN PRECOMMANDES SUR ULULE LE 12 OCTOBRE 2020

Wakaze a choisi de lancer ses nouvelles cuvées sur la plate-forme de financement participatif Ulule. Les premiers contributeurs bénéficieront ainsi d'une réduction de -30% pour un tarif spécial de 14 euros par bouteille. Les anciennes cuvées sont quant à elles déjà disponibles à la vente sur le site internet de la société.

Pour en savoir plus et ne pas manquer l'ouverture des préventes, rendez-vous sur :
<https://www.wakaze-sake.com/>

CONTACT

Noémie Pommier - Responsable RP

TELEPHONE +33 680 311 118

MAIL noemie@prstation.eu