



LA START-UP JAPONAISE WAKAZE, PARTENAIRE DE NICOLAS, LANCE LE 1^{ER} UMESHU 100% FRANÇAIS

Après avoir connu le succès grâce à sa gamme de sakés 100% Made in France, la start-up japonaise Wakaze revient sur le devant de la scène avec le lancement du premier Umeshu (alcool de prune japonais) 100% Français. Avec déjà deux campagnes de financement participatif réussies à son actif (+ de 60,000€ récoltés au total), Wakaze a de nouveau choisi la plate-forme Ulule pour le lancement de son projet.

L'objectif reste le même : faire connaître les boissons traditionnelles japonaises au monde entier.

Un partenariat récent avec le caviste Nicolas et une nouvelle levée de fonds prévue début Juin pour se développer en Europe et aux Etats-Unis vont sans aucun doute aider Wakaze à accomplir sa mission.

Le premier Umeshu 100% Français est quant à lui déjà disponible en précommandes sur la plate-forme de financement participatif Ulule.

FAIRE CONNAITRE LES BOISSONS TRADITIONNELLES JAPONAISES AU MONDE ENTIER

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. Sa mission ? Faire connaître les boissons traditionnelles japonaises au monde entier.

La start-up a connu ses premiers succès en 2019 avec le lancement de son premier saké 100% Made in France sur la plate-forme de financement participatif Ulule. Plus de 1,000 bouteilles avaient alors été précommandées en un mois. Une nouvelle campagne réalisée en fin d'année 2020 avait quant à elle permis à Wakaze de récolter plus de 45,000€ pour le lancement de ses nouvelles cuvées.

La qualité des sakés de Wakaze a très rapidement été reconnu en Europe, ce qui lui a valu d'être lauréat de nombreux concours parmi lesquels l'International Wine Challenge (catégorie saké) et le Kura Master (premier concours de saké japonais en France).

Jamais deux sans trois, Wakaze vient tout juste d'ouvrir sa troisième campagne sur Ulule pour le lancement du premier Umeshu (alcool de prune japonais) 100% Français.

LE PREMIER UMESHU 100% MADE IN FRANCE

Après le saké, l'Umeshu. Cet alcool de prune extrêmement populaire au Japon est aujourd'hui très peu connu en France. Takuma Inagawa, fondateur de Wakaze, a décidé de changer les choses en

lançant le premier Umeshu 100% Made in France sur la plate-forme de financement participatif Ulule.

Qu'il s'agisse du riz Japonica (originaire de Camargue) ou des prunes « Golden Japan » cultivées à Moissac, tous les ingrédients nécessaires à la fabrication de l'Umeshu sont originaires de nos régions. Dans un souci de respect de l'environnement, Wakaze a pris l'initiative de ré-utiliser la lie de saké, habituellement jetée après la production, pour produire son Umeshu.

Située en Région parisienne, la distillerie de spiritueux d'Isle de France est en charge de la distillation de la lie de saké. La brasserie Wakaze est quant à elle implantée à Fresnes depuis 2019. L'harmonie entre les deux marques artisanales a donné naissance au premier Umeshu 100% Français.

Avec un prix réduit de moitié par rapport à l'Umeshu importé du Japon, l'Umeshu français à tout pour séduire les curieux à la recherche d'une alternative aux liqueurs traditionnelles.

UN PARTENARIAT AVEC NICOLAS ET UNE LEVEE DE FONDS POUR ACCELERER A L'INTERNATIONAL

Pour accélérer son développement en France, Wakaze a récemment signé un partenariat avec Nicolas, premier caviste français, qui compte plus de 494 magasins en France et 60 dans le monde. Suite à une première commande de 2,000 bouteilles, le 1er saké 100% Made in France sera disponible à partir du mois de Juin dans plus de 80 magasins de la chaîne, principalement en île de France.

La start-up a également collaboré avec la marque de boisson française FEFE (à l'origine de l'un des premiers Hard Seltzer français) pour créer FEFE x ICHIGO SET : un pack contenant une bouteille de ICHIGO SAKE et deux canettes de fefe. Le partenariat devrait largement bénéficier aux deux marques en leur de toucher des publics différents de leur clientèle traditionnelle.

Avec une levée de fonds de 2 à 2,5 millions d'euros prévue pour début Juin, Wakaze va pouvoir accélérer son développement en Europe et surtout aux Etats-Unis en commençant par les villes de Los Angeles et San Francisco.

Il semble bien que la start-up soit en bonne voie pour accomplir sa mission de faire connaître les boissons traditionnelles japonaises au monde entier.

UN LANCEMENT REUSSI SUR ULULE

Wakaze a de nouveau choisi la plate-forme de financement participatif Ulule pour le lancement de son Umeshu 100% Français. Le pari a, encore une fois, été gagnant. Après seulement quelques jours de campagne, la start-up a déjà largement dépassé son objectif de financement avec plus de 20,000€ récoltés à date. Les contributeurs à la campagne Ulule bénéficient d'une réduction de -20% à -30% et 1% des ventes d'Umeshu seront reversées pour la protection de la biodiversité.

Pour pré-commander, rendez-vous sur : <https://fr.ulule.com/french-umeshu>

CONTACT PRESSE

Noémie Pommier – Responsable RP

+33 6 80 31 11 18

noemie@prstation.eu