



日本酒

**MATERIA**

SAKÉ ————— マテリア

**JUNMAI GINJO**

EXPERTISE DE BRASSAGE TRADITIONNEL  
DEPUIS 1834

# À PROPOS DE MATERIA

SAKÉ ————— マテリア



L'idée d'une marque de saké inspirée aussi bien de l'Orient que de l'Occident est née en 2019 lorsque les co-fondateurs Aurélien et Alexandre se rencontrent pendant un voyage en Asie.

Une passion commune pour le Japon et ses arts culinaires a catalysé la création de **MATERIA** comme un véhicule de partage de leur fascination pour la culture Japonaise.

Début 2020, les deux entrepreneurs Français s'envolent vers le Japon pour rencontrer des brasseurs de saké dans plusieurs régions du pays et établissent un partenariat avec une brasserie ancestrale de la Préfecture de Nagano.

Ils passent le reste de l'année à développer la marque **MATERIA** avec comme objectif premier de démystifier le saké et de le rendre accessible aux publics occidentaux et asiatiques à travers:

- Une marque intelligible
- Un processus clair de fabrication du saké
- Un produit de haute qualité.





MATERIA TSUKA  
M  
PRODUCT OF JAPAN

M

MATERIA

SAKE — マテリア

JUNMAI GINJO

TRADITIONAL BREWING EXPERTISE

SINCE 1824

## LE PRODUIT

Le saké **MATERIA** est fabriqué dans la Préfecture de Nagano dans une brasserie Japonaise traditionnelle qui a ouvert ses portes dès 1834. Le secret de fabrication de cet unique saké a été précieusement transmis à travers le temps: la brasserie est actuellement dirigée par la 10<sup>ème</sup> génération de la famille fondatrice.

Cette longue histoire et les compétences raffinées de notre Toji (Maître Brasseur) sont les racines du goût distinctif de **MATERIA**.



## UN JUNMAI GINJO EXCEPTIONNEL

Variété de riz: Hitogokochi

Taux de polissage du riz: 55%

Ingrédients: riz, eau, koji

Produit et mis en bouteille dans la Préfecture de Nagano, JAPON  
16% Vol.

Disponible en 720, 300 & 1800 mL.

- Sans sulfites, sans gluten, sans additifs ni conservateurs
- A consommer dans les 14 jours suivant ouverture
- Conserver au frais.





## PROCESSUS DE FABRICATION DU SAKÉ



Le saké **MATERIA** est fabriqué à partir de riz Hitogokochi traditionnel poli à 55%, d'eau ultra douce des montagnes enneigées Japonaises et de koji (champignon naturel permettant la fermentation du riz).

L'eau ultra douce est une eau de source naturelle qui a été purifiée par des couches de pierres volcaniques pendant des millions d'années.

Enfin, la nature et le temps donnent vie à ces ingrédients de haute qualité et sous la supervision de notre Toji, le saké **MATERIA** peut naître.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Arômes de fruits à chair blanche (pêche, poire), fruits exotiques (lychee, ananas), touches florales et minérales.

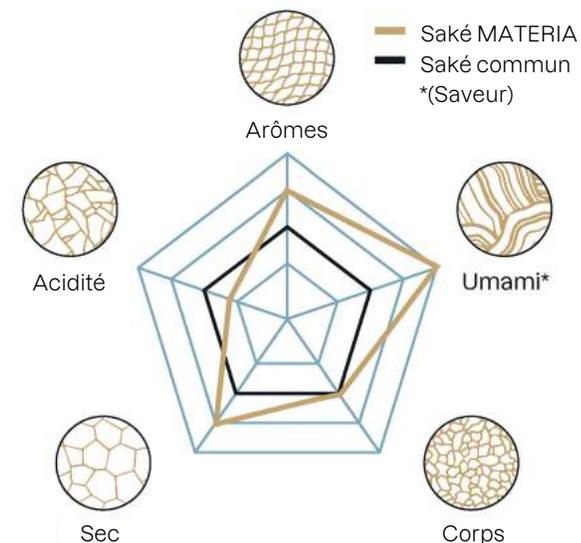
Distinctement léger et équilibré en bouche.

L'eau ultra douce issue de hautes altitudes fait ressortir la saveur du saké.

## SUGGESTIONS

Servir bien frais dans un verre à vin pour profiter pleinement du nez et des arômes.

S'accorde parfaitement avec poissons, fruits de mer, viandes, légumes et fromages.





MATERIA SAKÉ  
PRODUCT OF JAPAN

日本酒  
M  
MATERIA  
SAKÉ マテリア  
JUNMAI GINJO  
TRADITIONAL BREWING EXPERTISE  
SINCE 1854

## INSPIRATION DE MARQUE: GUTAI



**Groupe GUTAI, Osaka, 1959**

Fondé par l'artiste visionnaire Jiro YOSHIHARA en 1954, le groupe GUTAI était légendaire en son temps. Les artistes de GUTAI ont cherché à faire tomber les barrières entre l'art, le public et la vie quotidienne.

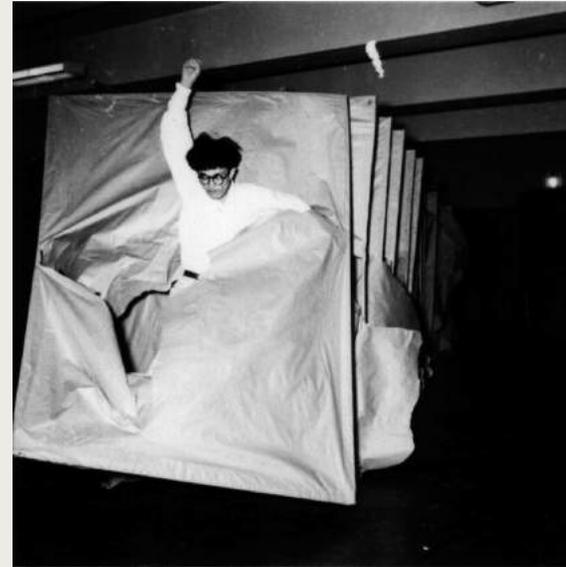


**Jiro YOSHIHARA: Untitled**



**Kazuo SHIRAGA: Dattan**

L'art GUTAI aspirait à aller au-delà de l'abstraction et à poursuivre avec enthousiasme les possibilités de la créativité pure en fusionnant les qualités humaines et les propriétés matérielles pour interpréter l'espace abstrait.



**Saburo MURAKAMI: Passing Through**



**Kazuo SHIRAGA: Prussian Blue**

La « Gutai Art Association » (active de 1954 à 1972) est née dans la ville cosmopolite d'Ashiya, près d'Osaka, dans l'Ouest du JAPON. S'étendant sur deux générations, le groupe a totalisé 59 artistes japonais au cours de ses 18 ans d'histoire.



## MARKETING & DISTRIBUTION

### RÉSEAU DE DISTRIBUTION CIBLE

Boutiques spécialisées, hôtels et restaurants haut de gamme, plateformes en ligne, bars à cocktails crafts, événements et dîners accords mets et sakés.

### TERRITOIRES CIBLES

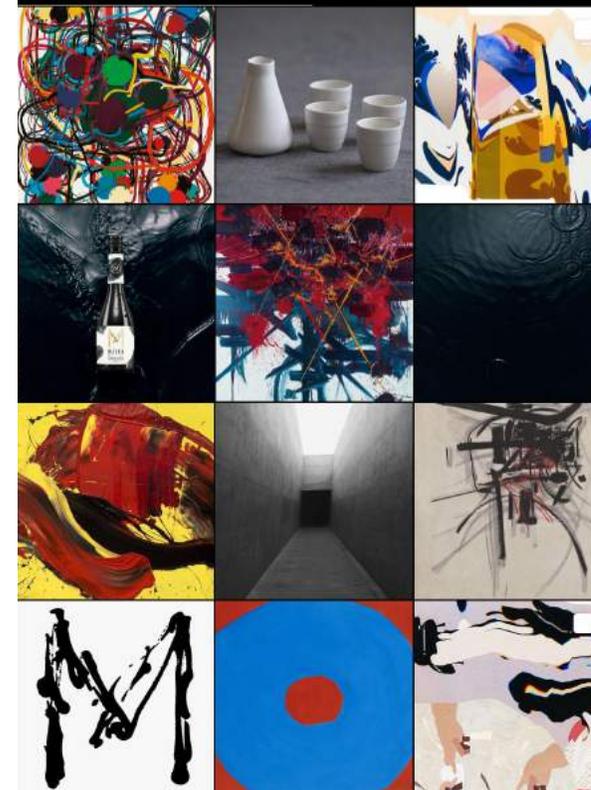
France, Royaume-Uni, États-Unis, Hong Kong, Singapour, Taïwan, Chine et Thaïlande.

### MARKETING ET CRÉATION DE CONTENU

**MATERIA** s'appuie fortement sur le marketing des réseaux sociaux, principalement Instagram, pour atteindre son public cible d'adultes de 25 à 44 ans situé à Paris, Londres et dans les grandes villes des États-Unis et d'Asie.

Le contenu marketing de **MATERIA** est produit à Londres et à Paris au travers de séances photos axées sur le produit et sa mise en situation, les accords mets-sakés ainsi que des événements et des collaborations avec certains artistes.

[www.materiasake.com](http://www.materiasake.com)





MATERIA 純米酒  
PRODUCT OF JAPAN

純米酒  
MATERIA

SAKÉ — マテリア  
JUNMAI GINJO  
TRADITIONAL BREWING EXPERTISE  
SINCE 1934

T3

**COLLABORATIONS**

LIFESTYLE SHOOT À LONDRES

**MATERIA** X **GIORGIO LATTANZI**  
SAKÉ ————— マテリア



# COLLABORATIONS

SHOOT PRODUIT & EDUCATION

# MATERIA X BAKER & EVANS

SAKÉ ——— マテリア



## COLLABORATIONS

ACCORDS SAKÉ & POISSONS

# MATERIA x HUÎTRES ET SAUMONS DE PASSY

SAKÉ ———— マテリア





MATERIA  
PRODUCT OF JAPAN

日本酒  
MATERIA  
SAKE マテリア  
JUNMAI GINJO  
TRADITIONAL BREWING EXPERTISE  
SINCE 1954

### **Aurélien BRIANT**

Entrepreneur depuis 2017

Vaste expérience dans la distribution alimentaire et boissons en Asie

A vécu 12 ans en Chine, Singapour et Corée du Sud

Investisseur via BRIANT HOLDINGS LIMITED dans les domaines de l'alimentaire et boissons, la mode et la technologie

Parle Français, Anglais et Mandarin.

**Profil LinkedIn**

### **Alexandre von MEHKS**

Entrepreneur depuis 2014

Vaste expérience de l'immobilier commercial à Paris

A vécu en France, Japon et Royaume-Uni

Investisseur via AvM holding dans l'alimentaire et boissons, la technologie et l'immobilier commercial

Parle Français, Anglais et Japonais.

**Profil LinkedIn**

## BIENTÔT DISPONIBLE

T2 2021: Lancement des ventes en ligne en France  
Création de cocktails **MATERIA** iconiques par un  
mixologiste de formation

T4 2021: Lancement de nouveaux formats, 300 mL & 1800 mL

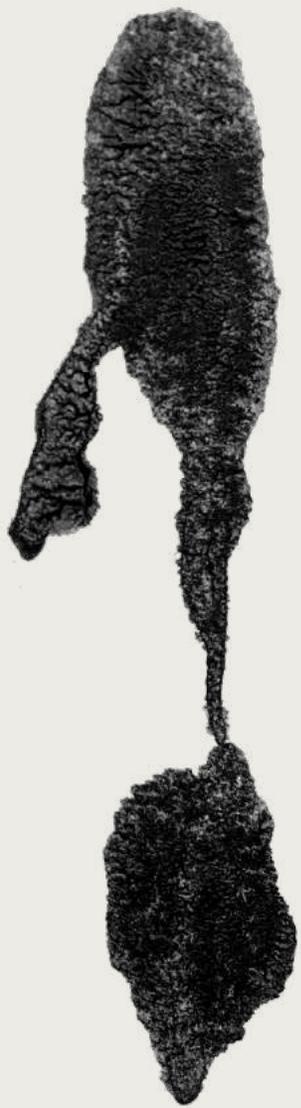
T4 2021: Sortie d'un coffret cadeau en édition limitée

T1 2022: Sortie de la gamme d'accessoires liée à l'expérience  
de dégustation du saké

2022: Développement d'un nouveau saké pétillant  
et d'une nouvelle forme verrière.



**Pour les demandes de partenariat, distribution, vente au  
détail et restauration, veuillez nous [contacter ici](#)**



## CONTACT

### **Maison-Mère**

BVM BRANDS LIMITED  
21/F, Hing Yip Commercial Centre,  
272-284 Des Voeux Road, Central, HONG KONG

### **Filiale de Distribution (France)**

MATERIA SAS  
20, Rue Paul-Bert, 92100 Boulogne- Billancourt, FRANCE

**Aurélien BRIANT**

Co-Fondateur

[ab@materiasake.com](mailto:ab@materiasake.com)

+33 7 88 82 04 19

**Alexandre von MEHKS**

Co-Fondateur

[avm@materiasake.com](mailto:avm@materiasake.com)

+33 6 15 66 35 51