



sakecompany.com
IL GIAPPONE IN UN CALICE

Una novità sul mercato - Dall'esperienza di F-T Trading, specialista nell'import export tra Italia e Giappone, nasce nel 2015 la startup sakecompany.com, il primo negozio on-line di sakè la bevanda alcolica giapponese che deriva dalla fermentazione del riso e che ha una gradazione alcolica che varia i 14 e i 16 gradi.

L'obiettivo di sakecompany.com - Portare in Italia la più alta qualità di sakè giapponese finora mai arrivata sul mercato nazionale e parallelamente diffondere la cultura del sakè attraverso la diffusione di informazioni corrette e di attività verso il pubblico B2B & B2C, sono gli obiettivi di sakecompany.com

Una scelta ampia e di qualità - Sul sito www.sakecompany.com è disponibile una selezione di oltre 90 tipi di Sakè provenienti da oltre 30 cantine. Nel 2016 l'offerta di sakè si allargherà a 100 etichette provenienti da tutto il Giappone. Sakè dolci, secchi, invecchiati, torbidi, frizzanti, il sakè è per tutti i gusti e tutti i menu.

La selezione di sakecompany.com - Alla base delle scelte di sakecompany.com c'è un attento lavoro di ricerca nelle *kura* (le cantine di sakè) e un sistema di vendita a "filiera corta" che cerca di azzerare il più possibile le intermediazioni commerciali: un nuovo ponte, indipendente e autonomo, che valorizza e diffonde la cultura nipponica d'eccezione a prezzi competitivi. La selezione di sakecompany.com è partita dalle provincie del nord del Giappone, Yamagata, Akita, Iwate, Hishikawa, Utsunomiya e si sta allargando alle produzioni di Kyoto, Nara e Kanazawa per arrivare poi a coprire tutto il Giappone.

Premium Sakè - Il sakè importato da sakecompany.com è di primissima qualità, il cosiddetto premium sakè, che rappresenta circa il 10% della produzione totale. Si tratta di una produzione artigianale, di alta qualità, creata seguendo processi manuali e lavorazioni legate alla stagionalità e alla raccolta del riso.

Un sistema commerciale online efficiente - Il nuovo sito, ora anche mobile friendly, permette a privati e a operatori del settore di acquistare da una singola bottiglia di sakè a una fornitura completa in modo semplice e veloce. Le bottiglie di sakè sono conservate in magazzino a temperatura costante che permette loro di preservare le proprietà organolettiche. Le consegne sono assicurate in 2-3 giorni lavorativi, tramite corriere espresso. Il sito web è sincronizzato con le disponibilità del magazzino che riesce a monitorare scorte e residui in

tempo reale.

Un punto di riferimento – Ogni sakè presentato su www.sakecompany.com è dotato di una scheda che ne spiega le caratteristiche, che suggerisce consigli e abbinamenti al fine di favorire una degustazione perfetta e sommelier tips per un' impeccabile miscita. Sakecompany.com si propone come un punto di riferimento per gli operatori del settore che nel sakè trovano un elemento distintivo per valorizzare la propria cucina o cantina. Gli amanti della cucina giapponese e i sakè lovers potranno, inoltre, scoprire il piacere del sakè di qualità anche nella comodità della propria casa, senza rischiare di sbagliarne la scelta.

www.sakecompany.com

Scarica materiale stampa ([logo vettoriale](#) e [foto](#))

Ufficio Stampa

Stefania Viti

email: press@sakecompany.com

mobile: 347.6068034

www.stefaniaviti.com