

徹底した品質管理と販売管理で、流通の最適解を導き出す。

SAKE BLOCKCHAIN

酒蔵から消費者まで
最高の状態で日本酒を届けるためのプラットフォーム



JAPAN CRAFT SAKE COMPANY

市場開拓の障壁を取り除き 日本酒市場拡大を後押し

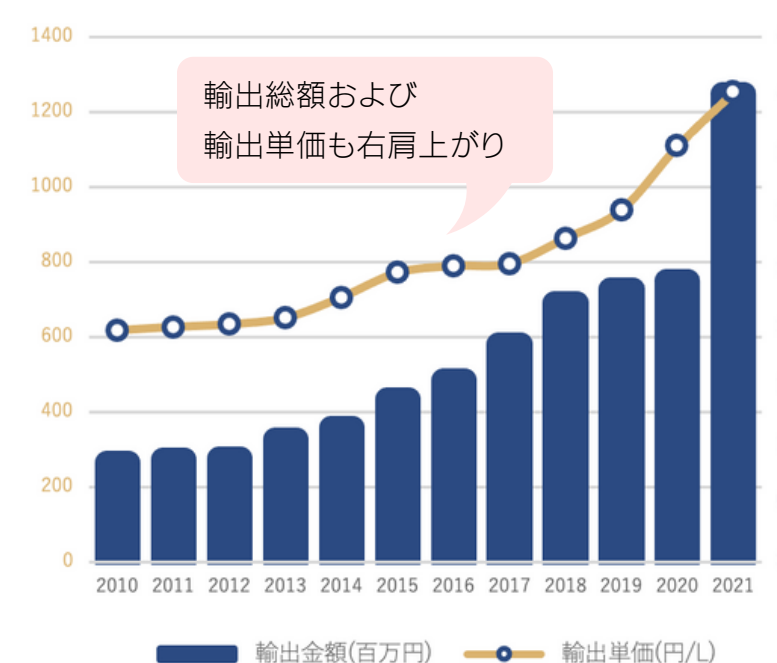
国内の酒類消費量が低迷する一方で、日本酒の海外市場は拡大し続けています。
また、国内でも消費者の嗜好やライフスタイルも多様化し、既存の商流だけに依存せず、**酒蔵主体の積極的なマーケティング・ブランディング**が求められる現代の日本酒業界。

海外進出や販路開拓には関心があるけれど、**品質管理や販売管理の懸念**が払拭できず、なかなか一歩を踏み出せないというお悩みを、当社でも度々耳にします。

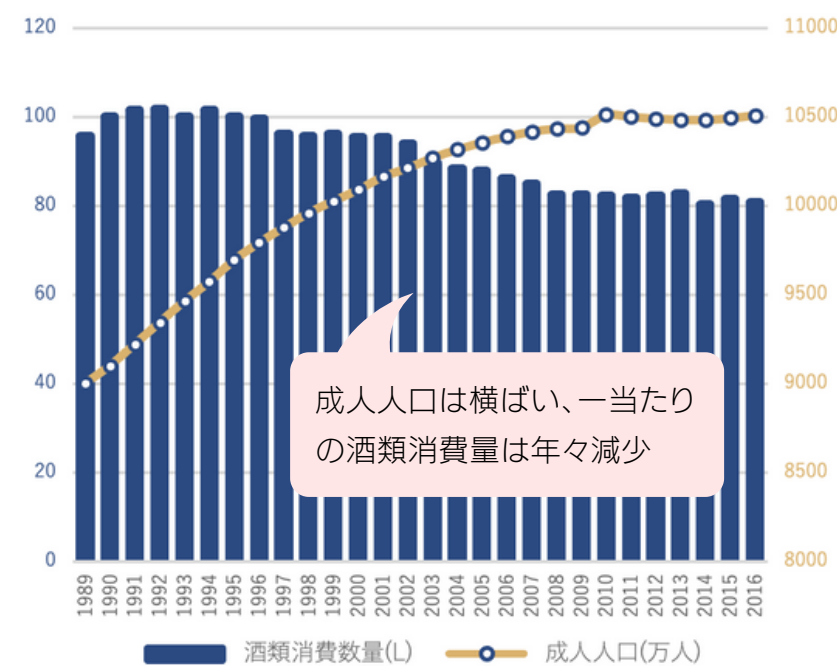
数多くの酒蔵から寄せられたご意見と、
弊社で蓄積した海外市場における豊富な知見をもとに、
「美味しい日本酒を、世界中の人に届けたい。」 その想いを共有する、
日本酒業界に関わるすべての人に役立つ解決策を考えました。

その答えが、JAPAN CRAFT SAKE COMPANYの流通管理システム
『 Sake Blockchain 』です。

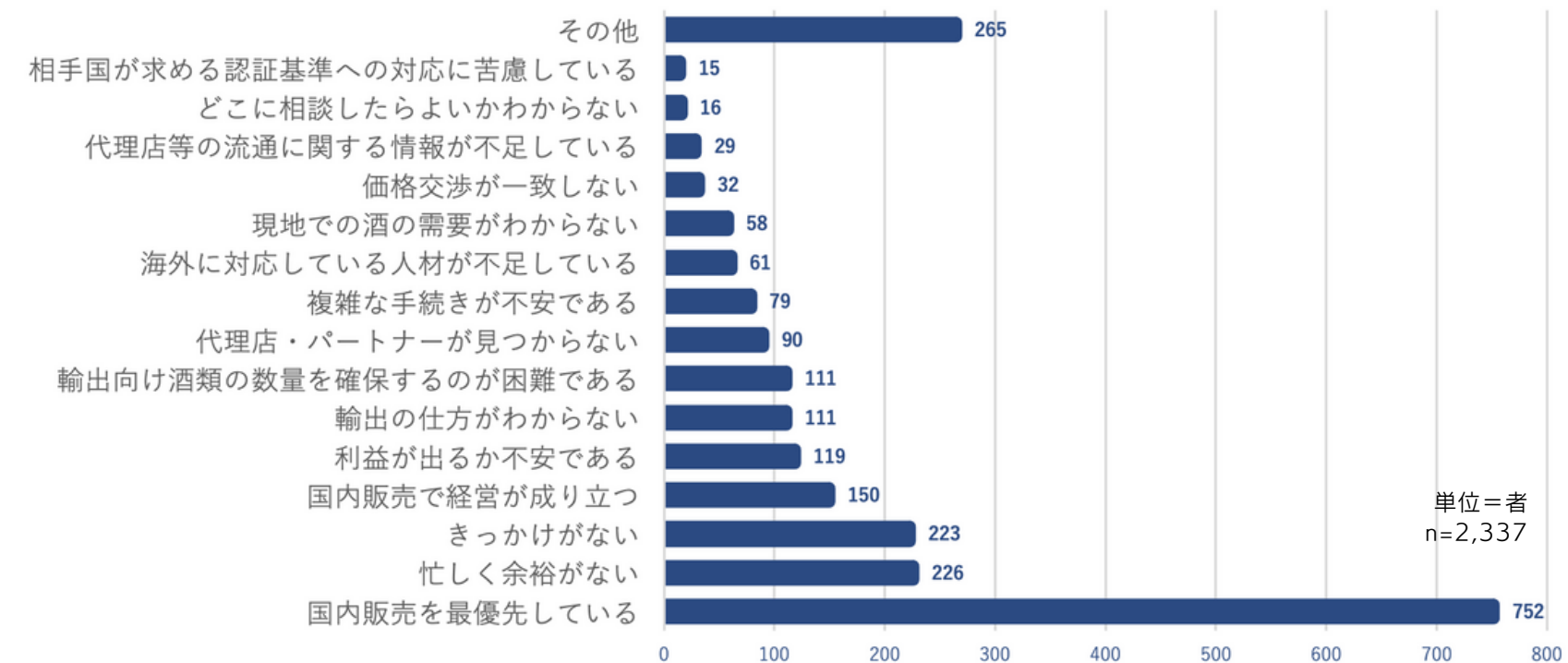
日本酒の輸出動向



成人一人あたりの酒類の消費量



酒蔵が輸出をおこなっていない理由



各プレイヤーが個別に持っていた情報を可視化・共有
データに基づいた判断を可能にし、流通での品質保証・利益の最大化に貢献



品質管理

個品ごとに管理コードが付いた日本酒を、弊社独自の "Cold Chain System" で輸出することで、**酒蔵から消費者までの温度ログ・流通経路・タイムスタンプ**をSAKE Blockchainで可視化。

各拠点の「温度」×「滞在時間」で、出荷した日本酒の品質をいつでも確認可能に。

市場分析

各商品に対する、**国・地域・レストランジャンル・席数・価格帯別**などの販売状況を管理画面で表示。

市場ごとに異なる消費者嗜好を把握し、製造・販売計画&新商品開発に活用。

製造・販売計画の最適化

世界中の各流通拠点での**在庫状況や販売動向**をリアルタイムで可視化。

在庫回転率の実績から、毎月の売上予測、需要予測、または欠品しない為の輸出時期などが可視化され、データドリブンな経営判断を可能に。

ブランドコミュニケーション

商品についての個品管理コードから商品情報を紹介するページに誘導することで、**消費者に向けて正確な情報を発信**。
将来的には日本酒アプリ「Sakenomy」とも連動し、消費者からのフィードバックも吸い上げることが可能に。

SAKE 
BLOCKCHAIN

品質管理

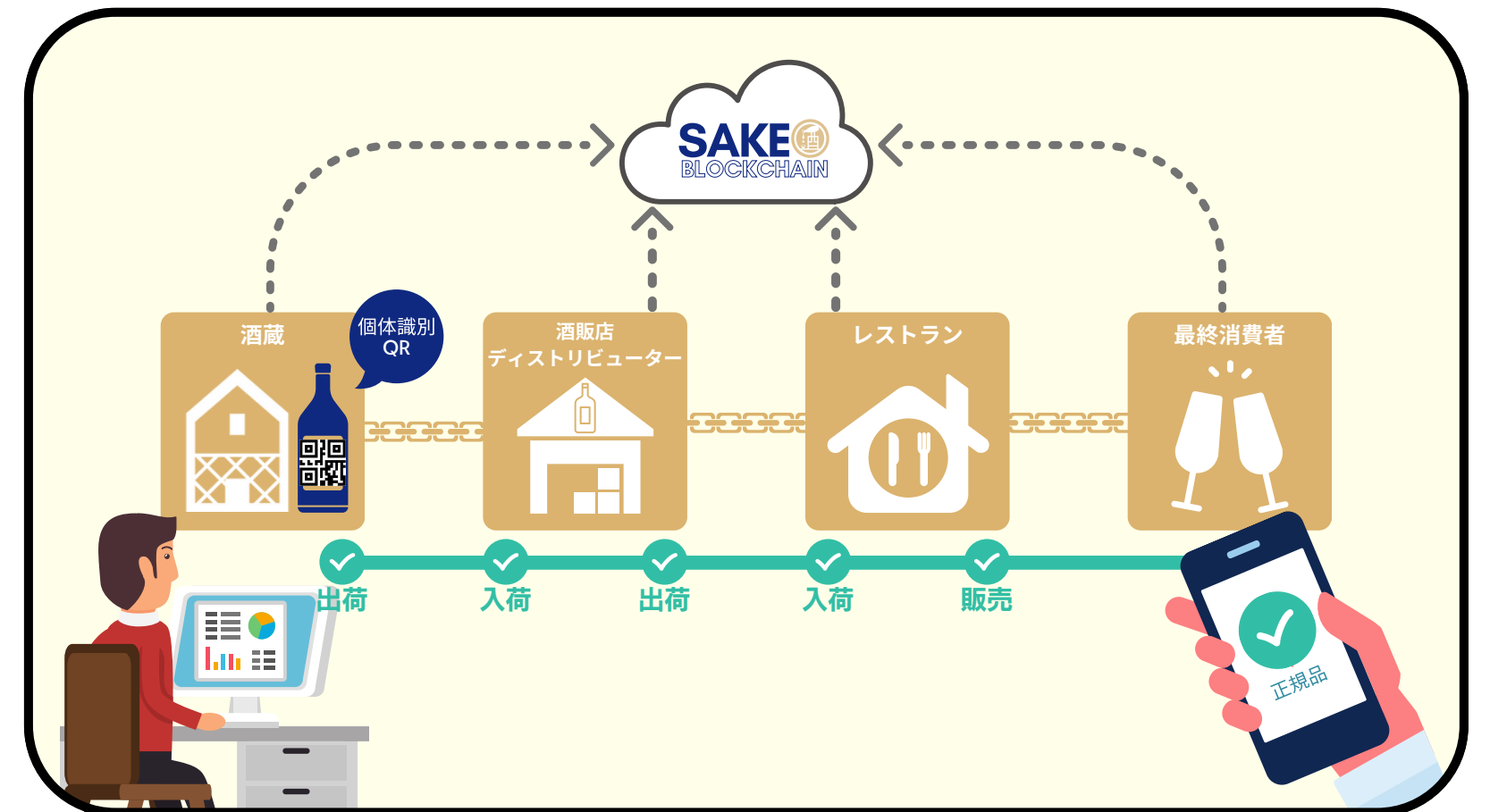
「温度」と「滞在時間」の可視化で 出荷した日本酒の品質をいつでも確認可能に

Sake Blockchainでは、サプライチェーンの上流から下流まですべての拠点で「入荷処理」及び「スキャン」を行うことで、商品を個品単位で管理。各拠点での温度も管理することで、

「どこで、何日間、何度(℃)で保管されたか」を追うことができます。

また、酒蔵やディストリビューターから発送された商品が期限内に登録された仕向地で「入荷」されていない場合や、飲食店での入荷後、指定期間内に「販売」されず在庫に残っている場合、システムから該当ユーザーに「アラート」でお知らせすることで、偽造防止や品質劣化を防ぎます。

ディストリビューターやレストランでの商品回転率向上のほか
滞留在庫の発見や、**先入れ先出し**のリマインドにも役立ちます。



製造・販売計画の最適化

世界中の各流通拠点の在庫状況をリアルタイムで可視化 データに基づいた製造計画を支援

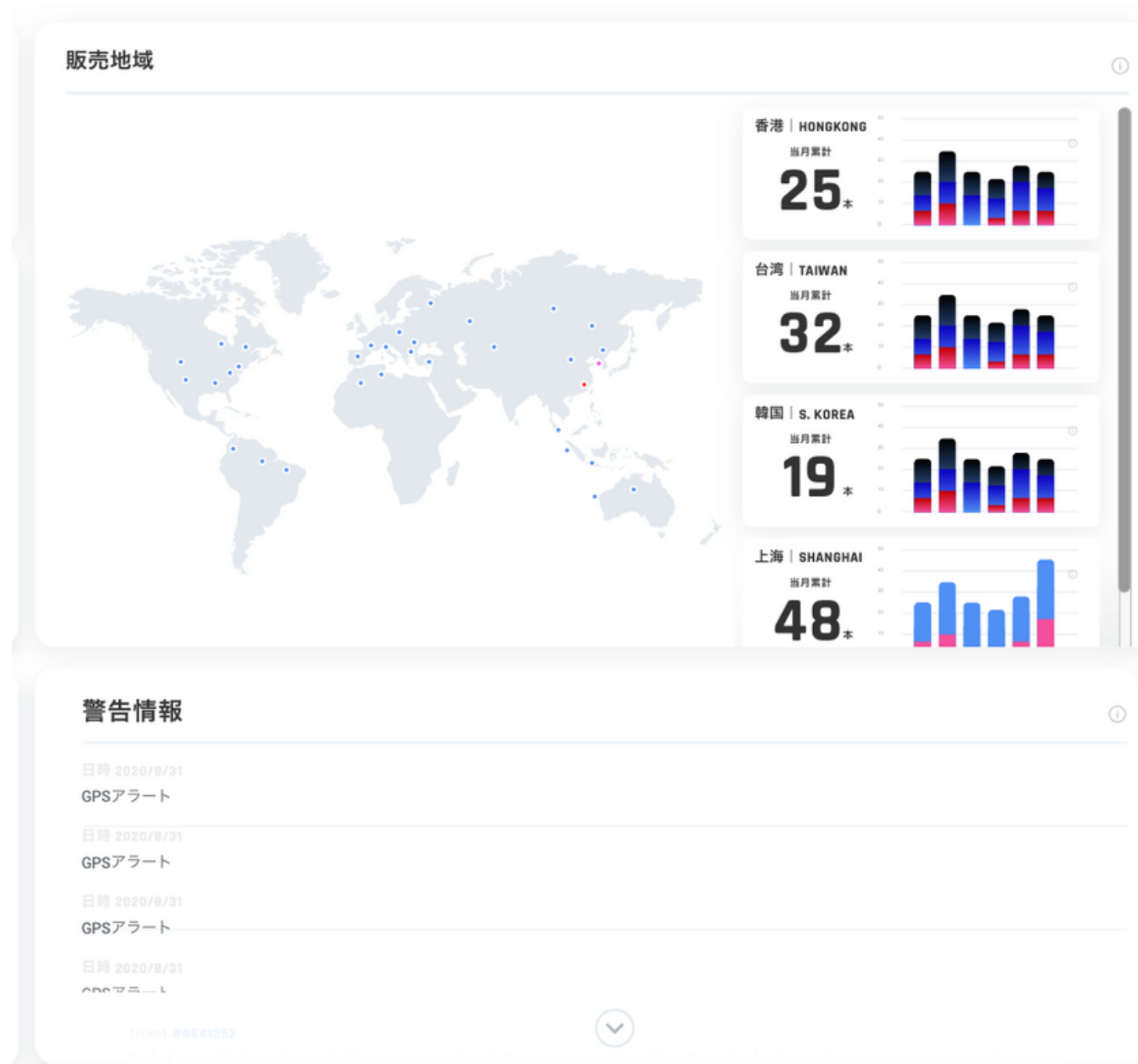
現地に足を運ぶことなく、商品を取り扱っているすべての拠点
(ディストリビューター、飲食店、小売店)の在庫状況を閲覧可能に。

各地域・店舗の在庫回転率が可視化され、需要データが裏付ける売上予測
に基づいた製造・販売計画、さらには輸出の調整が可能になります。それ
により、余剰在庫や欠品を防ぎ、各拠点での売上機会の最大化が可能に。

また、各拠点での**在庫回転率が可視化**されることで、
信用出来るパートナー探しにも役立てられます。

SAKE BLOCKCHAIN DASHBOARD

画面はイメージです



市場分析

市場ごとに異なる消費者嗜好を把握し、販売計画に活用

Sake Blockchainでは、世界中の販売拠点において、国・地域・レストランジャンル・席数・価格帯といった切り口で各商品の販売データをわかりやすく表示。

マーケットごとに異なる売れ筋の傾向を把握し、製造・販売本数・さらには価格の調整はもちろんのこと、消費者嗜好に合わせた酒質設計やデザイン、商品企画といった新たなチャレンジにも示唆を与えてくれるデータを提供します。

SAKE BLOCKCHAIN DASHBOARD

画面はイメージです



ブランドコミュニケーション

酒蔵が直接発信する正確な情報でブランド・商品理解を促進

消費者が商品についての個品管理コード (QRコード) を読み取ることで、ブランドページに誘導。

蔵の歴史や背景、または商品ごとのおすすめのペアリングや酒器、温度帯など、消費者だけでなく、飲食店や小売店など販売者向けにも有益な情報を発信することが可能です。

将来的には日本酒アプリ「Sakenomy」とも連動し、世界中のユーザーからお酒についての感想・評価を収集することができるようになります。



Sake Blockchain (SBC)の導入にあたって①

どなたでも、既存の商流でお使いいただけるサービスですが、導入にあたっては酒蔵様にご負担いただく作業がございます。



- 製品化時、商品への**個品管理QRコード**の印字、あるいは別途シールの貼り付け
- 化粧箱がある場合は、箱と瓶、両方へのQRコードの印字が必要になります。

- 流通の各拠点(現地ディストリビューター、レストラン、小売店)への説明
- アカウントの設定
- 日々の運用(QRスキャン)の徹底

Sake Blockchain (SBC)の導入にあたって②

SBCは、JAPAN CRAFT SAKE COMPANYの既存商流で実際に運用しているサービスです。

当社では、アジア5カ国(中国・香港・台湾・韓国・シンガポール)のディストリビューターとともに、過去数年間にわたって、SBCの構築・運用体制の確立に取り組んできました。

現在、当社の厳しい販売・品質管理条件をクリアしたディストリビューター、そしてその取引先である世界で500軒を超える高級な飲食店・ホテル等への流通は、実際にSBCを通して1本単位で毎日管理されています。



Sake Blockchain (SBC)の導入にあたって③

コールドチェーン物流とSBCの相乗効果

個品ごとに管理コードが付いた日本酒の流通を
コールドチェーン(冷蔵物流)と組み合わせることで、
Sake Blockchainは真価を発揮します。

酒蔵から消費者までの温度ログ・流通経路・タイムスタンプを記録することで
各拠点の「温度」×「滞在時間」がわかり、
出荷した日本酒の品質を予測できるようになります。

当社では、各国のディストリビューターとともに、
日本酒を最高の状態で消費者に楽しんでいただくための
マイナス5度のコールドチェーン物流の構築・見える化に取り組んできました。

弊社が取得したデータによれば、日本の酒蔵から各国の現地飲食店に届くまでの
平均温度は約**-2.6℃**を維持して流通されています。

輸送時の温度指定や倉庫の設定温度、飲食店への教育のほか、
温度ロガーを貨物に同梱することで、実際の輸送時の温度の確認も行います。





CONTACT

当社サービスの導入にご興味のある酒蔵様は、
個別に詳細を説明させていただきますので、
担当までご連絡ください。



03-5575-3950



info@craftsake.jp



<https://craftsake.jp/>