



パール・デ・ザンジュ

それぞれのワインには物語があります。どちらがあなたに合うでしょうか?

ACCESS

https://www.partdange.com/





自己紹介

ラヴィル・トマ



Bachelor – Kedge Business School(ボルドー) MBA - 同志社大学(京都)



WSET認定ワインエキスパート(レベル3)



ワイン業界での3年の経験



特別な生産者を見つけるためにフランス中を旅しました。







どんな問題が 見つかりましたか ?



主に「ネゴシアン」タイプのワイン。

通常は高すぎる販売。

危険な状態で輸送。



悪いな在庫状況。



これらの問題に気付いていないお客様。



<u>要点</u>:ワインは、最終顧客に届く前にその価値の ほとんどを失っています。



当社はどのように解決するつもり?



排他的で革新的なプロデューサー との緊密な関係



製品の出所と品質に関する特別な注意(専門家による評価)



輸送に最適な条件



一定の在庫品質



当社は何を提供しますか?







ワイン&スピリッツ

ワイン・レッスン

イベントとサービス



伝統的なワイン



シャトー・ラニオット





シャトー・マリニャック

シャトー・ブルーノ

など







Château Laniote 2011

The Saint-Émilion vineyards are irrigated by the Barbanne and Dordogne rivers which are located 50km North East of Bordeaux. The Saint-Émilion Grand Cru shares the same terroir than the Saint-Émilion A.O.C.

このワインサン・テ・ミリオンのブドウ畑は、ボルドーから北東 50km先のバルバンヌ川 とドルドーニュ川のそばにあり、100年以上にわたり、サン・テ・ミリオン・グランクリュと サン・テ・ミリオンAOCは同じテロワー ルとなっています。

Grape Variety 品種



Merlot メルロー



Cabernet-Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン



Climate 気候

Oceanic and Temperate thanks to the Dordogne River. Summers are mild and Winter frosts are avoided. Good sunlight.

ドルドーニュ川により海洋と温帯の影響を受け ました。 夏は穏やかな為に、霜はありません。日あたりが良いです。



Temperature 温度 16 - 18°C

Robe: Ruby Red

色: ルビー色

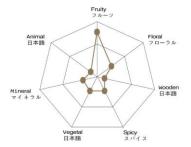


Soil: Clay and Limestone 土壌: 粘土および石灰岩



Vinification: A.O.P. Bordeaux 醸造: A.O.P ボルドー





Fragrance 香り

Red fruits and grilled notes 赤い果実とこうばしいニュアンス

Aroma アロマ Rounded and neat attack. Well structured with many fruit aromas. Ripe and melted tannins.

まろやかで均整のとれたアタック。 しっかりし たストラクチャーがあります。 やわらかく熟したタンニン。

Scene シーン Professional / Present プロフェッショナル / プレゼント



Red meat





Barbecue

Marriage マリアージュ

© 2021 Part des Ange



White meat



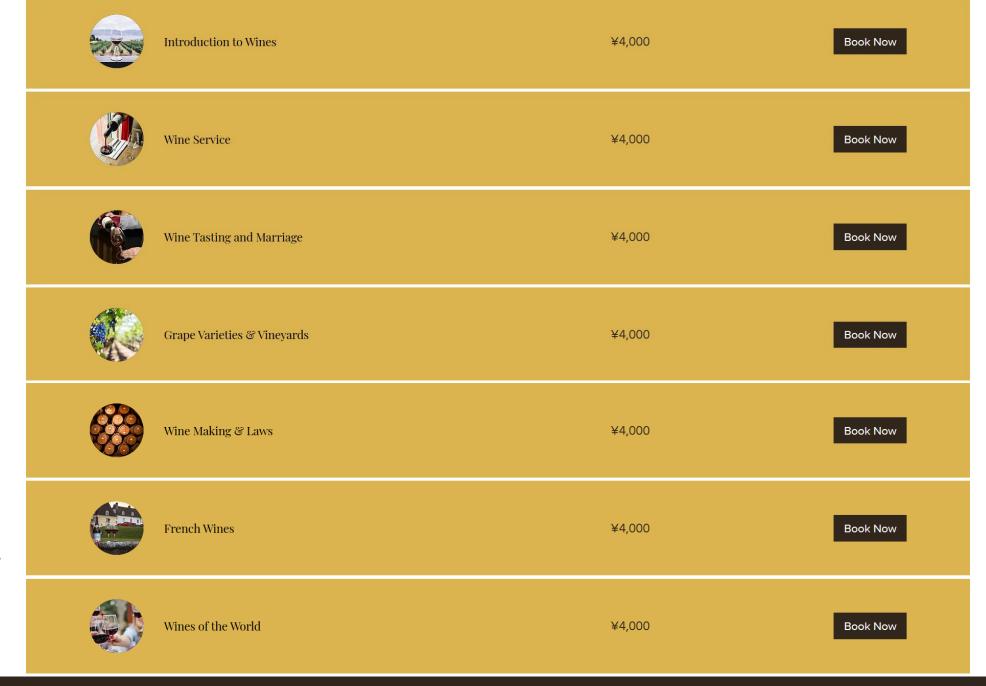
バーベキュー



珍しいなワイン











ワイン・エヴェント





5000

Perfect for occasional wine drinkers

Receive one bottle of wine monthly!

15000

Great for wine enthusiasts

Receive three bottles of wine monthly!

25000

Best choice for avid wine drinkers

Receive five bottle of wine monthly!





生命のワイン

お好みの年に作られたワインをお勧めします。子供の誕生と同じ年に作られたワインを 購入して、成長物語の有意義なプレゼントと して利用したいという親の間で人気があります。

見積もりを取得





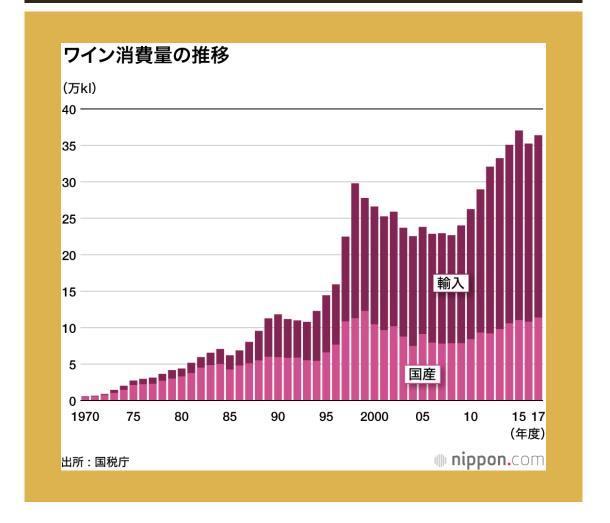
輸送方針

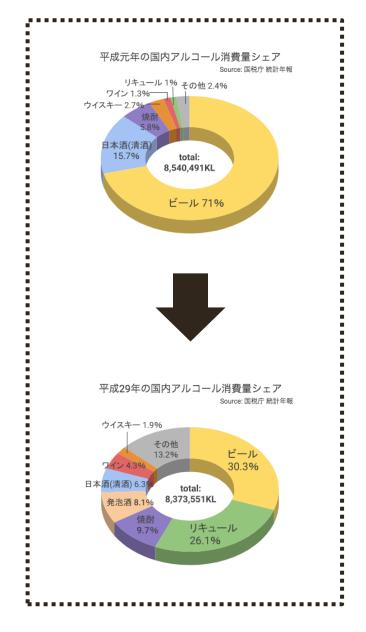
ExWorks

テイスティング温度の容器に冷蔵されています(光、 チョコ、温度変化、およびボトルの敷設からの保護)。



市場分析(1)

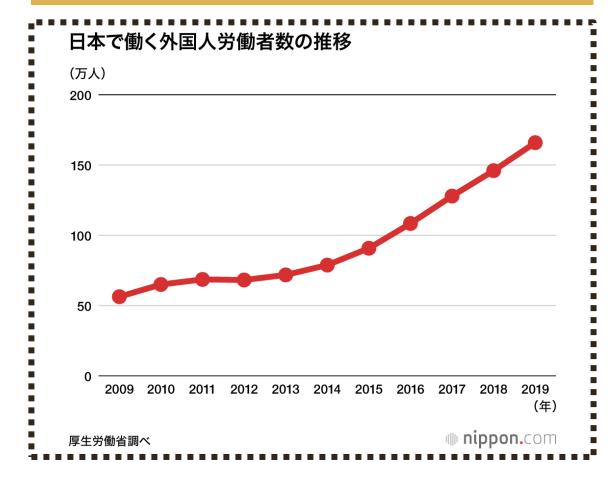


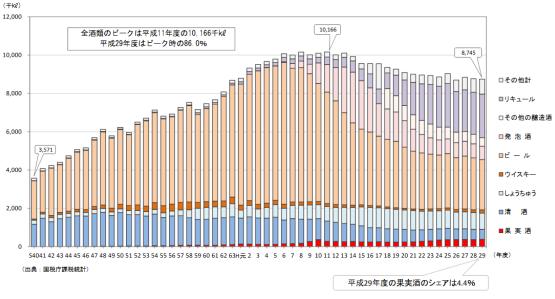


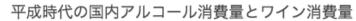


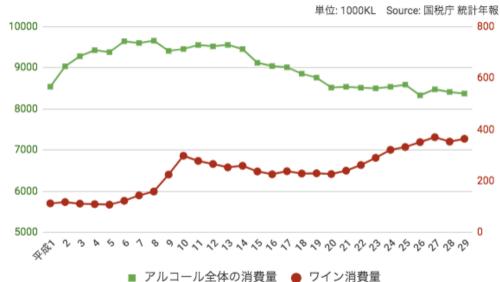


市場分析(2)









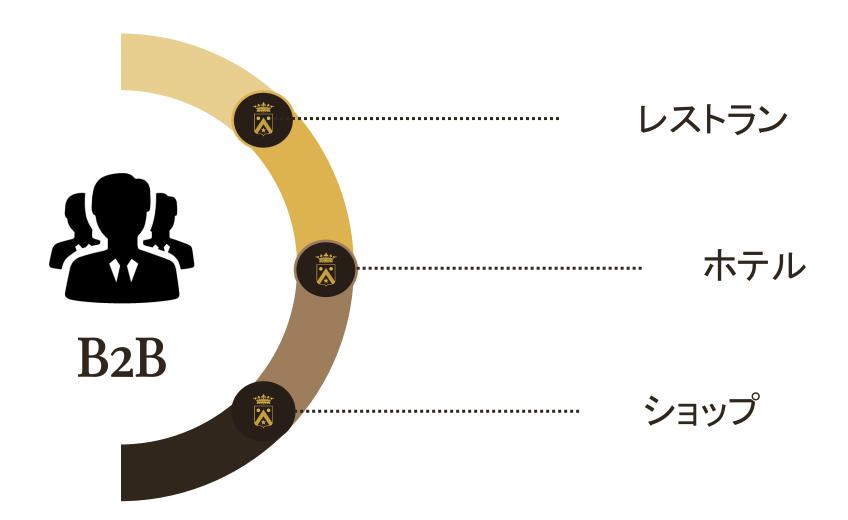


5つの重要なポイント

- 1 日本でワインの消費は拡大している市場です。
- 2 主に<mark>輸入ワインが</mark>消費されています。
- 3 ワイン消費者である日本への外国人移民(例:中国人)。
- 4 あまり知られていないワインメーカーからの消費の増加。
- 5 日本では低アルコール飲料(ワインなど)への関心が高まっています。



ターゲット顧客





競合他社



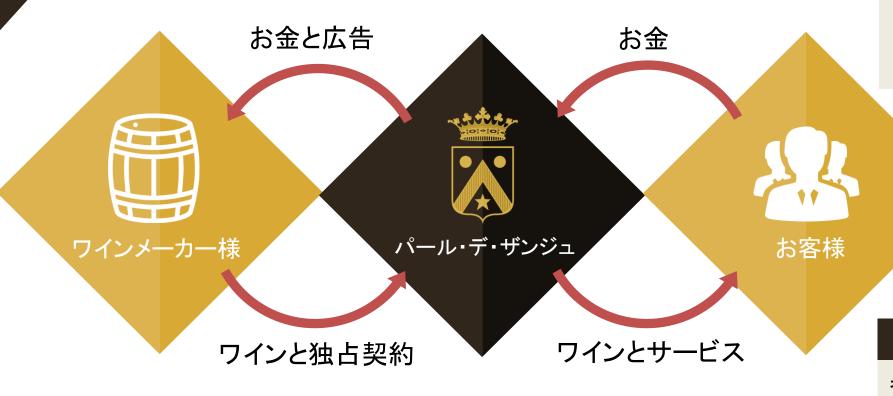
地元のお店



やまや / Liquor Mountain



ビジネスモデル



日本のお客様に限定オファーをお届けします。

大規模な小売構造のコストを必要としません。

お客様向け

日本では今まで見たことのないワインを発見し、この文化や産業を知るためのサービスを受ける機会。

ワインメーカー様向け

参入が難しい市場での自社製品の販売とコミュニケーションにより、自社製品の研究開発に専念できるようになります。



資金調達の立ち上げ

開始に必要な最小値

22万円

企業登記

15万円

販売免許の取得

5万円 SNS /コミュニケーション

252万円

最初の注文

12万円

在庫費用

9万円

関税

総スタートアップコスト: 1年目

315万円

予	想	利	益
J'	ノじり	''I 'J	

1年目

-87万円

2年目

176万円

3年目

419万円



どうもありがとうございました。

連絡先: info@partdange.com