

sakaba

**BORN OUT OF A LOVE FOR TECHNOLOGY, CULTURE
AND OF COURSE, SAKE.**



sakaba

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



OUR STORY

Sakaba는 미디어 서비스 전문 업체 TVibe (티바이브)의 John Cheng 대표가 설립한 회사입니다. John은 15년이상 미디어 산업에 몸담아 왔고 그의 회사는 전세계적으로 운영되는 다국어 자막과 번역 서비스를 제공하고 있습니다.

전 세계에 다양한 고객을 보유하고 있다는 것은 John이 다양한 곳으로 여행을 많이 한다는 것을 의미했고, 세계 여러 곳으로 출장을 다니는 동안 그는 일본의 사케를 발견하고 사랑에 빠지게 됩니다. 세월이 흐르면서 사케에 대한 열정은 커져갔고 그 독특한 맛 뿐만 아니라 숨겨진 풍부한 역사와 문화에도 깊이 젖었습니다.

일본에 머무는 동안, John은 음주 문화와 혁신적인 기술에 매료되었습니다. 영국과 달리 셀프서비스나 자판기는 참신한 문화가 아닌 일본의 생활 방식입니다. 그래서 그는 혁신적인 사업에 전문지식을 가지고 두 문화를 하나로 결합하기로 결심했습니다. 그리고 고급 사케와 기술에 대한 애정을 공유하기 위해 프로젝트에 착수했습니다.





OUR DISPENSERS

PRESERVING AND DISPENSING HIGH-QUALITY SAKE.

Sakaba는 일본 문화의 두 가지 뚜렷한 특징인 전통적 사케와 미래 지향적인 기술의 결합입니다. IOT 기계와 연결된 클라우드 기반의 플랫폼으로 고품질의 사케를 보존하고 제공합니다.

Bottle to Glass는 뚜껑이 열린 사케를 완벽한 온도로 유지하고 보존하고 최신 기술과 코딩 시스템을 사용하여 최고의 음주 환경을 제공합니다. 디스펜서는 두가지 사이즈로(10병 또는 20병) 세 종류의 옵션(테이스터, 레귤러, 라지)을 정한 다음 다양한 종류의 사케를 자유롭게 개인이 선호하는 취향대로 고를 수 있습니다. 디스펜서는 무인 신용카드 결제 시스템을 이용할 수 있으며, 향후에는 비접촉식 결제 옵션이 제공될 것입니다.

Sakaba의 미션은 영국에서 최고의 일본 사케를 가장 앞선 소프트 웨어 시스템을 이용해 음주 문화를 향상시키고 양조장과 사케 판매자에게 실시간으로 데이터를 전달하는 것입니다.

이 새로운 솔루션은 서구 세계에서 일본 제품의 인기가 높아지고 있고, 시장 규모에 맞게 출시될 만큼 성장한 신기술의 가용성과도 완벽하게 일치합니다. 또한 알코올 음료 산업 에서 보존력과 자동판매 기계에 대한 인기가 상승한 것을 확인 할 수 있습니다.

THE FUTURE OF SAKE

A MORE TRANSPARENT AND EDUCATIONAL APPROACH TO THE PRODUCTION, SALES AND DISTRIBUTION OF ALCOHOL.

Sakaba는 디지털 터치스크린을 활용하여 고객과 상호작용이 보다 용이한 모델을 만들기 위해 노력하고 있습니다.

또한 우리가 제공하는 제품 대해 보다 교육적이고 유익한 문화를 양성하는 것을 필수 요소로 삼고 있습니다. 우리는 소비자들이 구매하는 사케가 어디서 어떻게 만들어졌고, 누가 만들었는지, 그리고 그 안에 무엇이 들어 있는지를 다양한 언어로 설명 할 수 있는 세상을 꿈 꿉니다.





WORKING WITH BARS, RESTAURANTS & MORE

***THE SAKABA SOLUTION COMBINES DRINKS WITH ENTERTAINMENT
AND EDUCATION TO CREATE SHARED EXPERIENCES.***

Sakaba는 일본의 혁신적이고 흥미로운 기술의 핵심 사례입니다. 고객들은 원하는 것을 결정하기 전에, 일반적인 바(bar)나 레스토랑에서 대기 시간을 최소화하면서, Sakaba가 제공하는 수백 가지의 다양한 사케를 맛보고 탐험하는 자유를 경험할 수 있습니다 .

Sakaba의 고급 소프트웨어 기능과 곧 실현될 인터랙티브 한 요소는 음주 문화와 판매를 위한 게임 체인저 역할을 할 것이다. 예를 들면 제품 선택을 돕는 추천 서비스, 선택한 제품의 이력, 투명성(내용물, 원산지) 및 페어링 추천 서비스 등이 있습니다.

이렇게 흥미롭고 혁신적인 요소는 고객들로 하여금 Sakaba를 이용하고 사케를 시음할 것이며, 매출의 일부는 Sakaba 기계를 관리하는 사업자에게 갈 것입니다. 또한 애플리케이션과 연계하여 소비자에게 제품 정보를 제공하고, 주문을 할 수 있는 추가 사업의 가능성도 있습니다.

WORKING WITH BREWERIES

SAKABA MARRIES TWO DISTINCT FEATURES OF JAPANESE CULTURE: TRADITIONAL SAKE AND INNOVATIVE TECHNOLOGY.

브루어리는 Sakaba와 협력하여 상대적으로 비용이 많이 드는 신규고객 및 소비자 기반을 찾을 필요없이 고객에게 직접 사케를 제공할 수 있습니다. IOT 디바이스를 사용함으로써 실시간 데이터 캡처 및 피드백과 고급 분석이 가능합니다.

이와 같은 사업적 접근은 제품의 개발과 개선, 스마트한 유통, 보다 타겟화 된 마케팅 등과 같은 많은 혜택을 가져다 줄 것입니다. 전반적인 의미로 양조업자들이 그들의 제품이 시장에서 어떤 활약을 펼치고 있고 어떻게 판매를 촉진하고 또 어떻게 불필요한 비용 발생을 피할 수 있는지 명확하게 볼 수 있습니다. 이런 정보와 데이터는 취향과 소비 패턴이 색다른 영국과 같은 새로운 시장에서 판매를 증가시키려고 할 때 특히 유용합니다.

일본 제품이 식품, 음료, 엔터테인먼트 분야에서 지속적으로 유행하고 있는 가운데, 사케를 간과하지 않고 일본이 제공하는 것 중 최고의 것을 제공하고 싶습니다.





sakaba

www.sakaba.world

John Cheng

john@sakaba.world

Sakaba Dispensing Limited

1 St James, West End Lane, London NW6 2AA

