

SAMURAI CHU-HI

NUEVO, ÚNICO Y DIFERENTE

NOVEDAD
2019



 SAMURAI
CHU-HI

WWW.SAMURAICHUHI.COM



SAMURAI CHU-HI

Chu-hi es una bebida muy popular en Japón, tradicionalmente se servía en tabernas japonesas. En la actualidad la bebida SAMURAI CHU-HI se ha expandido hasta occidente. Cóctel japonés con base de shochu y soda aromatizado con limón, aunque también hay versiones modernas con base de vodka.

Se trata de una bebida alcohólica refrescante (5,3% vol.), con zero azúcares, ligera y suave, que gusta a todo el mundo, ya que no se aprecia el sabor a alcohol. Perfecta para acompañar la comida japonesa y asiática, muy querida no solo con las comidas sino también en las fiestas.

**LA BEBIDA DE MODA QUE TRIUNFARÁ EN TUS FIESTAS.
¿PORQUÉ NO PROBARLA?**



HISTORIA DE CHU-HI

Desde la década de los 80 se volvió popular en la cultura de los Izakaya, en 1984, la empresa Takara shuzo lanzaron una lata de Chu-Hi para que se pudiera beber fácil en casa (ready to drink). A partir de ese momento, este tipo de bebida se hizo muy popular y las compañías de bebidas más importantes apostaron por ella y todas comenzaron su comercialización en este tipo de recipiente (lata).

En la actualidad se consumen en Japón alrededor de 1.000.000.000 de latas anuales de este producto.

La población japonesa tiene completamente adquirido el consumo de este producto, y se consume en cualquier celebración que sucede en ese país.

¿QUÉ ES CHU-HI?

Chu-Hi es una bebida alcohólica a base de vodka o Shochu con zumo de fruta y agua con gas. Una bebida muy popular en Japón desde 1950. Con una gran variedad de sabores, el más popular es el de limón. Se trata de una bebida tradicionalmente servida en tabernas (Izakaya). Pero, actualmente se ha extendido su comercialización a otros tipos de restaurantes.

EL SECRETO DE LA POPULARIDAD DEL CHU-HI

¿Porque el chu-hi logró tener éxito? porque es una bebida alcohólica ligera (5% - 6%) y sabor fresco que no empalaga la boca y muy bueno como una bebida refrescante.

Se trata de una bebida que gusta a todo el mundo y aunque no le guste el sabor del alcohol, éste no se aprecia, por lo que es idóneo también para este tipo de gente.

**PRUÉBALO,
TE SORPRENDERÁ SU SABOR!!!!!!
TE ENAMORARÁS DE CHU-HI.**



● ¿POR QUÉ EL SAMURAI CHU-HI TIENE MUCHAS POSIBILIDADES DE VENTA?

- Los fanáticos de la comida japonesa y de la comida asiática quieren algo nuevo.
- Es deliciosamente refrescante, va bien con cualquier plato.
- Chu-Hi es tan popular que COCA COLA lanzó Chu-Hi como la primera bebida alcohólica en toda su historia.
- Los próximos Juegos Olímpicos son en Tokio, así como también la EXPO de 2022 será en Osaka, por lo que el interés de la gente por Japón está aumentando cada vez más.
- Nuestra botella de SAMURAI CHU-HI es la primera de este tipo que se vende en Europa.

ES NUEVO Y ÚNICO.



La próxima bebida de moda japonesa es CHU-HI

Deliciosamente refrescante para calmar la sed
Listo para beber.
Zero Azúcar y sabor seco.
Popular entre los jóvenes.

● CANAL DE VENTAS :

- Restaurantes de comida japonesa
- Supermercados japoneses, asiáticos y nacionales
- Restaurantes asiáticos
- Pubs
- Clubs

 SAMURAI
CHU-HI

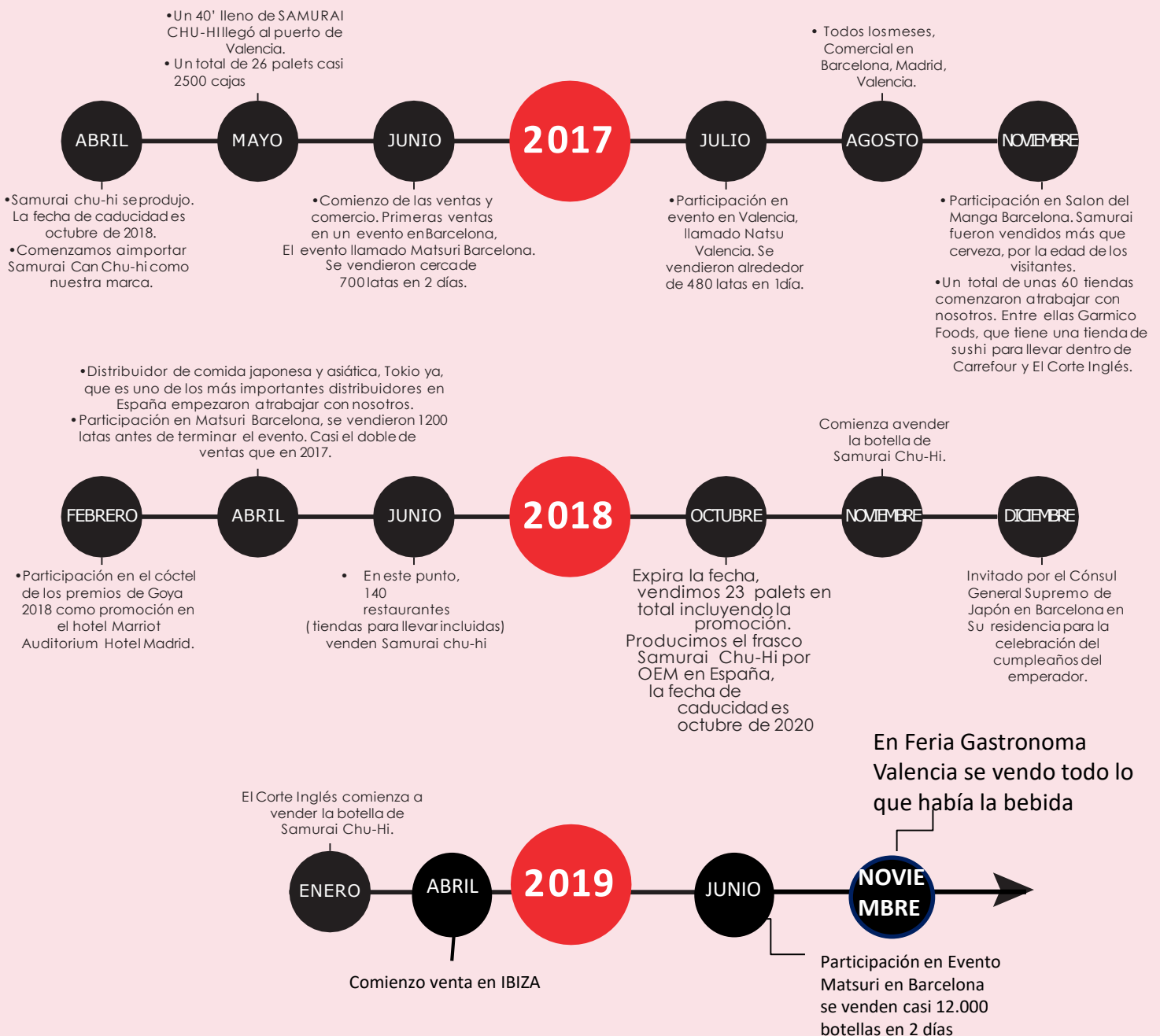


FÁCIL DE VENDER COMO NUEVO PRODUCTO. ¿POR QUÉ?

- Gracias a la etiqueta de Samurai Chu-hi a la mayoría de los clientes les gusta la imagen del producto. Siempre muestran curiosidad por nuestra bebida.
- Aunque es un producto nuevo, es fácil de recordar debido al nombre "SAMURAI CHU-HI".
- Los consumidores suben la imagen con una botella de Samurai a su Instagram y Facebook porque es nuevo y atractivo. [#samuraichuhi](#)
- Mucha gente siempre muestra su curiosidad. Así que este producto suscita el interés de que su compañía pueda recomendar Samurai a sus clientes.



NUESTRA HISTORIA



Bravo por el Samurai

Ni sake, ni vino, ni cerveza. En las *izakayas* japonesas triunfa este refresco con base de vodka.

texto JUAN PELEGRÍN



Cada año se beben en Japón miles de millones de latas de Chu-Hi (pronúnciese *Chu Jai*), la primera bebida del sector alcopop (refrescos con cantidades moderadas de alcohol) que Coca-cola vende en las máquinas expendedoras del país oriental. Ahora llega a España, al Club del Gourmet en El Corte Inglés. José Baeza y Yukie Hayashi, primero importadores y ahora fabricantes, desvelan que Samurai Chu-Hi es un combinado con base de vodka, con un 5,3% de alcohol, agua con gas y zumo de limón. “Hay varios sabores, pero hemos empezado por el más común en Japón”. La mejor forma de tomarlo, añade, es con mucho hielo y una rodajita de fruta. “Los cítricos le van muy bien”, aseguran.

En Japón se consume sobre todo en sus tabernas, las *izakayas*, donde acompaña al *sushi*, por supuesto, pero también a platos más contundentes como el *ramen*. “Con los fideos casa

de maravilla, por el contraste entre el calor del plato y el frío de la bebida”. En Japón empezó a beberse en los años cincuenta, pero no fue hasta los ochenta cuando un repentino *boom* invitó a las marcas a añadirlo en su catálogo. El Chu-Hi se convirtió entonces en un producto de consumo masivo.

José y Yukie la introdujeron en España en 2017. “Trajimos un contenedor directo de Japón. Al principio venía en lata, que es como se presenta allí, pero ahora lo fabricamos nosotros con la misma receta y lo presentamos en botella: así tiene más posibilidades”. En 2018 se vendieron unas 50.000 unidades. La expectativa para 2019 es doblar la producción de un refresco que “tiene algo de gas, es seco, nada dulce (no lleva azúcares añadidos) y cuyo poco alcohol apenas se nota diluido”.

Tal vez esta sea la sorpresa que andas buscando para tu próxima cena en casa. *Uramakis*, *sushi*, *takoyakis* y Samurai Chu-Hi. Triunfarás. ●







SHINKOU Import-Export S.L.



C/ Vilar Miralles 9 bajo // 46250 L´Alcudia

(Valencia) T. 697 486 284

E. info@samuraichuhi.com

WWW.SAMURAICHUHI.COM