

オリジナルクラフトビール開発・OEMサービス

～クラウドファンディングを活用したワンストップサービスのご紹介～

オリジナルクラフトビールを開発・提供したい事業者様の資金調達から商品化まで「ふぁんどリ」と「江戸東京ビール」がサポート

クラフトドリンクのための
クラウドファンディング



EDO
TOKYO
BEER
江戸東京ビール

「ふぁんどリ」と「江戸東京ビール」は、事業の差別化としてオリジナルビールを販売したい事業者様向けに、高付加価値のクラフトビールの開発・OEMサービスを提供します。「ふぁんどリ」によるオリジナルビールの開発資金調達、販売・マーケティング支援と、「江戸東京ビール」によるオリジナルビールの開発から商品化までの支援を合わせ、両社で包括的なサービスを提供しております。

■ withコロナ時代におけるオリジナルビール開発の必要性の高まり

競争優位性の創出には、付加価値が高く、消費者にとって魅力的な商品を持続的に提供できるかが鍵となります。withコロナ時代において、商品の差別化を図り、高い収益性を確保するためには、ドリンクにおいてもオリジナル商品の提供が効果的だと思われます。一方で、新型コロナウイルスの影響が長期化しており、収益が回復していない事業者が多く、商品開発などの成長に向けた投資に対するハードルが高くなっていることが課題であると認識しています。ふぁんどリと江戸東京ビールは、事業者様の課題解決を目指し、業務提携によるオリジナルクラフトビール開発・OEMサービスを提供します。

withコロナ時代の事業者の悩み



ふぁんどリ、江戸東京ビールが課題を解決



■ オリジナルクラフトビールの開発・OEMサービスをワンストップで提供

「ふぁんどリ」と「江戸東京ビール」は、「事業の差別化の源泉となる高付加価値のオリジナルクラフトビールの開発・OEMサービス」をワンストップで提供する仕組みを構築しています。オリジナルクラフトビールの開発・OEMサービスは、基本的に商品開発、資金調達、商品化、販売の流れで提供し、すべて過程において、「ふぁんどリ」と「江戸東京ビール」の強みを活かし事業者様と並走します。商品開発と商品化については、「江戸東京ビール」が、事業者様が作りたいビールの実現に向けた商品開発をサポートし、商品化に向けた製造サポート、OEM供給サービスを提供します。「ふぁんどリ」は、資金調達においては、クラウドファンディングプラットフォーム「ふぁんどリ」、販売については、ECサービス「ふぁんどリ公式ストア」を提供します。

商品開発

商品開発サポート

EDO
TOKYO
BEER
江戸東京ビール

資金調達

クラウドファンディング
「ふぁんどリ」



商品化

製造サポート
OEM供給

EDO
TOKYO
BEER
江戸東京ビール

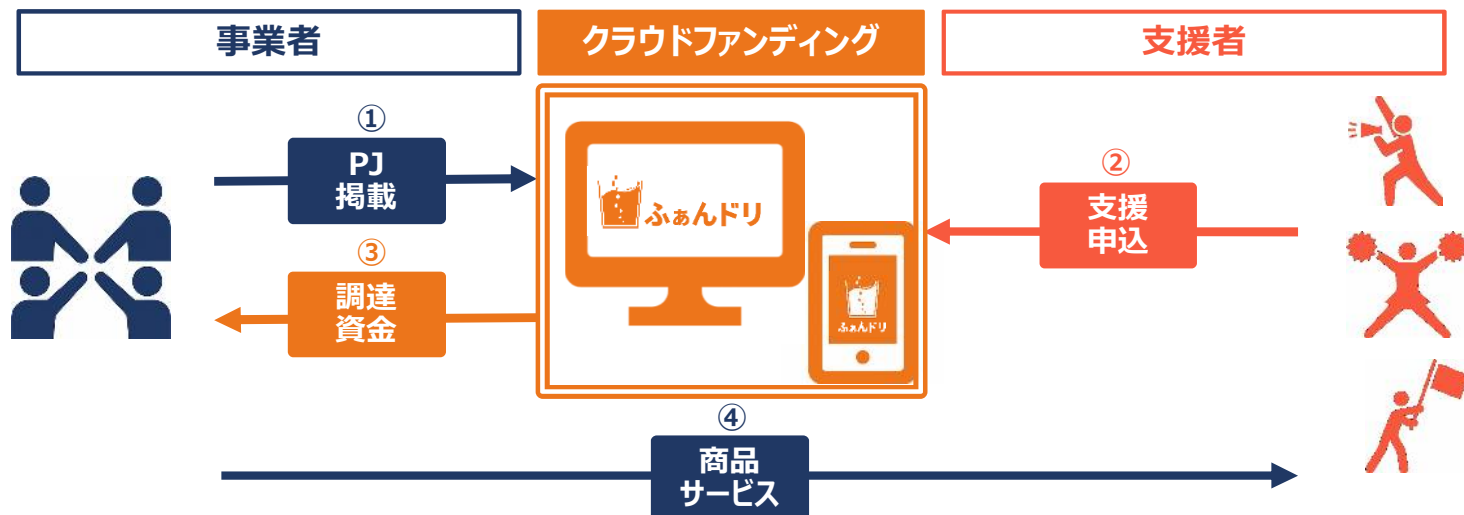
販売・マーケティング

ECサイト
「ふぁんどリ公式ストア」



■ 新商品開発におけるクラウドファンディング「ふぁんどリ」

クラウドファンディングプラットフォーム「ふぁんどリ」を活用することで、新商品開発に要する資金をゼロから始められるだけでなく、テストマーケティングや予約販売の役割も活用でき、商品開発に伴うトータルリスクを低減することが可能になります。新商品開発には初期の投資負担に加え、投資や商品化後に軌道を修正することは難しくなりますが、クラウドファンディングを活用することで、商品化する前にニーズを把握でき、テストマーケティングとして検証が可能です。また、思うような売れ行きにならなかった場合の在庫リスクを抱えたまま、商品化すると、キャッシュフローにネガティブに働きます。一方、クラウドファンディングは、購入/支援状況のみで、商品の発売前に販売予測を立てられるうえ、事前にキャッシュが創出できるため、経営のリスクを抑え、安全性を高めることが可能となります。このような「ふぁんどリ」の役割を活用し、課題解決型プロジェクトを創出できます。



■ オリジナルクラフトビールの開発・OEMのアプローチ

オリジナルクラフトビールの商品開発は、「江戸東京ビール」が、開発段階から商品化まで一貫通貫でご支援しますので、クラフトビールに関する知見を有する事業者様のニーズだけでなく、クラフトビールに関する知識がなくても、ゼロからサポート致します。

提供方法
ビールスタイル
収益性
江戸東京ビールの特徴

- ・ 樽、ボトルからお選びいただけます
- ・ **ほぼすべてのスタイル**にご対応します
副原料のご相談も承れます
- ・ オリジナル製品のため、**市販製品より高価格で販売可能**です
- ・ 江戸東京ビールは、東京都江東区千田にクラフトビール醸造所があります。一回の仕込みが75リットルという国内最小規模の設備で醸造しています。規模が小さいことを活かし、1年間で20種類程度のビールを醸造しており、ブルワー（ビール醸造担当）のビール開発のスキルは定評があります。江戸東京野菜（東京都の地野菜）をはじめとした副原料を使用したビールの醸造実績も多数あり、「ビールに落とし込めない食材はない」ことがモットーです。



オリジナルビール開発のご支援は、**江戸東京ビールブルワー高浩嗣**がご担当いたします。

高浩嗣プロフィール
クラフトビア・アソシエーション認定ビア・ジャッジ、ビア・コーディネイター。2015年より、国際ビール審査会で審査員。2018年より、江戸東京ビールで醸造担当。伝統野菜「江戸東京野菜」やハーブ、スパイスを使ったビール等で受賞経験をもつ。「ビア・コーディネイター」資格を生かし、料理とビールの組み合わせ方を理論的に提案。

【本件に関するお問合せ先】

株式会社ふぁんどリ

電話：03-6822-5587

メールアドレス：info@fun-dri.com