

## **TITLE: BODEGA LÍQUIDO GALLAECIA TESTIMONIAL**

### **INTRODUCTION INDICATING**

- Title: ASIA-JAPON
- Lump sum name: INT 011\_SP\_BODEGA LIQUIDO GALLAECIA JAPAN
- Amount of lump sum: 7500€

### **GLOBAL OBJECTIVE OF THE PROJECT**

The primary goal of the project was to introduce VIDA G, our unique line of nutraceutical mineral waters, all the way to Japan!

We wanted to introduce our health-forward, eco-conscious beverage to a market known for valuing wellness, innovation, and authenticity. It wasn't just about selling a product — it was about telling a story that resonates with Japanese consumers and creating the foundation for a long-term presence there.

This involved tailoring the brand's communication strategy to align with Japanese cultural values while establishing initial commercial connections to enable future exports.

### **BACKGROUND PRESENTING THE SME(s)**

Bodega Líquido Gallaecia is a Galician SME rooted in the winemaking tradition of rural Spain — but with a bold, modern twist. The company specializes in sustainable innovation by transforming by-products of the Godello grape into health-promoting beverages. Its circular economy model and focus on scientific credibility position it as a socially and environmentally conscious player within the agri-food innovation ecosystem.

### **PROJECT OBJECTIVES**

The project aimed to:

- Strategically adapt brand communication for the Japanese market.
- Prepare promotional materials in Japanese.
- Analyze the HORECA and health sectors.
- Initiate business prospecting and relationship-building with Japanese distributors.
- Lay the groundwork for sustainable and culturally informed market entry.
- Reinforce the company's internationalization capacity and internal knowledge base.

## ROLE OF THE PARTNERS

The project was driven by close collaboration between BLG's internal team and external experts:

- A specialized consultant guided the market entry strategy and trained the BLG team in Japanese business culture and sector dynamics.
- A local commercial agent supported prospecting efforts and established initial contact with Japanese importers, which represent promising leads.
- We also built stronger ties with Galicia's innovation network, including Clusaga and research institutions — opening new doors for future R&D and internationalization.

## EXPECTED BENEFITS

The project have several ambition and among them :

### Commercial & Strategic:

- Opening of the Japanese market with high-potential contacts, tailored materials, and growing interest from distributors.
- Our target: 30,000 units/year and an estimated €73,500 in turnover — and we're on track as we are currently in active negotiation with two potential distribution partners.
- Participation in future trade events such as FOODEX Japan 2025.

### Knowledge & Capacity Building:


- Strengthened internal capacity through training in internationalization and intercultural business communication.
- Development of culturally tailored marketing and commercial tools.

### Social and Environmental Impact:

- Valorization of local winemaking by-products into functional beverages: we've doubled down on our circular economy model — transforming local grape waste into global wellness.
- We're connecting Galicia's natural resources with Japan's love for health and innovation.
- Empowerment of a rural-based SME, enhancing the visibility of Galician innovation on a global scale.

This project didn't just bring us closer to Japan — it changed how we think about international growth, sustainability, and the power of storytelling.

**IMAGE TO PROVIDE** (partners photo together, factory, products, process, ...)



**【試飲のおすすめ】**

常に冷たく提供 3℃から5℃の間で  
最適な温度で本気に楽しめます。冷えていない場合でもすぐに試したい場合は、氷を数個入れると良いでしょう。しかし、注意してください！適度な時間で冷やし、それ以上はしないでください。

グラスで飲む  
わたしたちは、感覚をより良く感じるために数秒間体を冷やしてグラスに注ぐことをおすすめします。  
どのスタイルのグラスを選ぶか？好みは問題です；ワイングラス、ウォーターグラス、ステンレスグラス...

開封前に振る  
すべての粒子が相互作用するように 振動、ミネラルを活性化します。ただし、それがわずかに炭酸ガスが含まれていることを忘れず、振った直後にすぐに開けないでください。10まで数えてください。

アルコールを避ける  
独特の花の香りや果実の感覚を楽しむために、試飲前にアルコールを含む飲み物を選ぶことをおすすめします。

あらゆる種類の食事と共に  
アペリティフ、カクテル、イベントのケータリング、カジュアルなブランチ、仕事のラッシュなど、どんな食事にもぴったりです。さらに、革新的で健康的な要素を加えます。

## 試飲の順序

友人とのテイスティングパーティーを楽しむための順序や、単に3つのバージョンを個人で楽しむ際の順番を詳しく説明し、おすすめの方法をご紹介します。

- 1


### AWA de Godello

果実（りんご）と草の香りが感じられます。外観は透明で輝きがあり、清潔です。甘味があり、わずかな苦味があります。ゴダッロの思い出を待つミネラルウォーターの泡があります。
- 2


### AWA de Mencia

赤い果実（チェリーやグリン）の香りが感じられます。ビジュアルはピンク色で、深いラズベリー一色で、輝きがあり、清潔です。口に含むと甘く、持続性があり、遠くまで引き締まっています。ミネラルウォーターの泡にはメンシアの記憶があります。
- 3


### AWA de Whisky

蜂蜜とキャラメルが感じられます。外観は透明で、輝きがあり、清潔です。口に含むと甘く、爽やかな記憶が残ります。冷たいととても爽やかです。あらゆる種類の「アルコールフリーのカクテル」に非常に合います。
- 4


### AWA de Café \*

桃のようなブルーティーな香りが感じられます。外観は黄色で、輝きがあります。口に含むとチョコレートとサトウキビの甘さのノートが残ります。酸味は低いです。冷たくて美味しく爽やかです。ミネラルウォーターに浸したコーヒーの泡があります。

\* この味は店内でしか味わえません。