

予約注文書 Advanced Order Sheet

御社名 Company Name		
ご担当者 Contact Person		
配送先 Place of Delivery		
連絡先 Contact	✉	☎
ご予約内容 Advanced Order		
Keg Draft Sake 10,000ml	()Kegs in 2018	()Kegs per month
Party Pump(別売)	()units	
Sake Barrel(別売)	()barrels	
1,800ml X 12 bottles Set	()Sets in 2018	()Sets per month

株式会社 LCCトレーディング LCC Trading Co.,Ltd. contact@lcct.co.jp
(Importer) FLP YOMIKO Singapore Pte Ltd.

【注意事項 Remarks】

1. 初回は 1/20 シンガポール着、以降毎月同タイミングでの定期出荷になります。
1st shipment will arrive at Singapore around 20/Jan/2018. From Feb onward,
regular shipment may arrive around 20th of the month.
2. デリバリーの最低ロットは **2Kegs** 又は **1,800ml X 12 bottles set** になります。
Min delivery lot is 2 Kegs or 1,800ml X 12 bottles set
3. 入金確認時点で日本からの出荷オーダーは確定します。
Shipping order from Japan is confirmed after receipt of payment for each month
4. 価格には **2ヶ月分の無料冷蔵保管料**が含まれています。
Price is inclusive 2 months free cold storage.
5. キャンセル・追加に料金は掛かりません。予定数が集まらない場合には、初回出荷は延期の可能性があります。
Cancellation and additional order is acceptable FOC basis. 1st delivery might be postponed in the case of not meeting min shipment quantities

Keg 入り生酒 10,000ml /Keg Draft Sake 10,000ml

Price: S\$600.00/Keg + GST inclusive 2months free cold storage.

『KeyKeg』はオランダの KeyKeg 社による鮮度輸送容器で生ビール、ワインなどの輸送で広く使用されています。キーケグは段ボールやペットボトルの素材でつくられた使い捨てなので、空樽の保管・返送の必要がありません。

酒蔵で火入れ(殺菌処理)をせずに直接 Keg につめて、マイナス 5℃で低温輸送をする為、これまで酒蔵でしか飲むことが出来なかった、出来立ての酒を海外でも味わう事が出来ます。1848 年創業の明石 (兵庫県) の茨木酒造は 2016 年に世界で初めて Keg 入り生酒の海外での提供に成功をしました。(現在は数社の酒蔵が採用しています) 茨木酒造の新進気鋭の杜氏茨木幹人氏は酒米の育成や麴甘酒の量産化にも取り組んでいます。

『KeyKeg』 from Dutch technology will gives new opportunity for Restaurants and Bars.

This special system keeps real fresh flavor exactly same taste as in the brewery and keep quality until served all sake end by the glass.

“Keg Draft Sake” filled Unpasteurized, Unfiltered, Undiluted sake that direct filled pure fresh sake from the sake press machine. Normally sake breweries won't distribute unpasteurized sake such as like this due to hard to control the quality.

This is a new style to enjoy real sake taste like a drink in the brewery!

Ibaragi shuzou “Rairaku” is first brewery who fill draft sake in the KeyKeg.

Located on the Harima Plain, and blessed with mild climate and water of fine quality, Akashi is flourishing in agriculture and rich in food culture. Ibaraki-Shuzo started brewing sake here in Akashi in 1848. The young brew master Mikihiro Ibaraki is ardent not only in brewing sake, but also in growing sake rice.

“Key Keg”



“Wooden Barrel”
一斗樽(別売)



“Party Pump”
(別売)

Only 5mins for setup !

組立作業は約5分です。

