

J PASSPORT

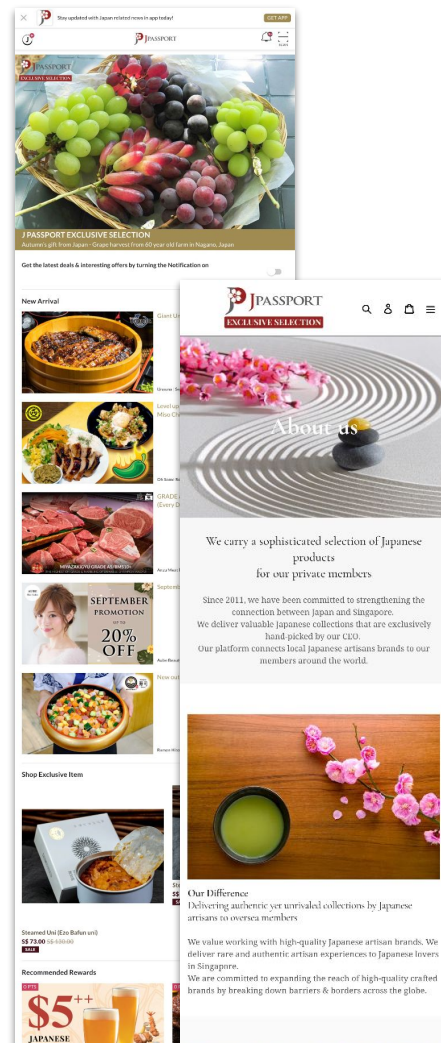
Bring you an authentic Japanese Experience.



JPassport は2011年にシンガポールでスタートしました。

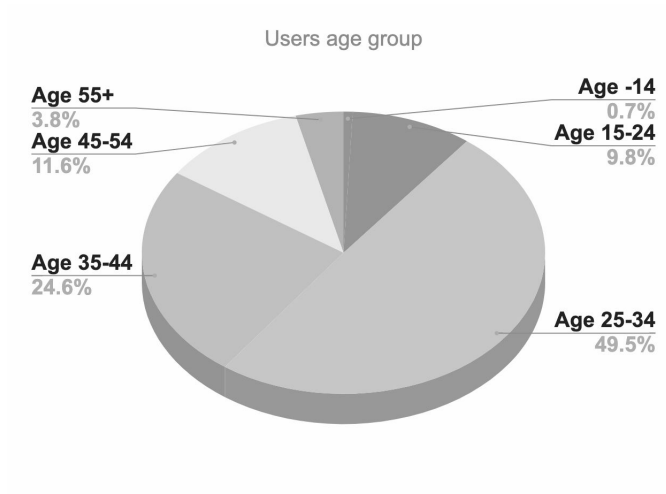
2021年には人口500万人のシンガポールで**会員数47万人**、**人口の約9.5%**が登録をしている国内最大級のプラットフォームに成長しています。

会員のほとんどは少なくとも一度は日本食レストランを利用したことがある日本好きのシンガポリアンです。



会員属性

- 85%以上が日本好きのシンガポリアン
- 60%が女性、40%が男性
- 50%以上が20歳から35歳までのF1,M1層



History

2011年: 日系レストランに特化したクーポンサイトとしてローンチ

2014年: シンガポールリアン向けの日系サービス紹介サイトとして確立

2017年: 日系店舗共通で貯まるJポイントの導入

2018年: 店舗CRM機能の強化

2021年: **JPassport Selection** (オンラインショッピングサイト)の開始



機能は大きく分けて3つ

- 1) レストラン、リテール、ビューティーサロン様向けロイヤリティープログラム
- 2) Storyと共にちょっと素敵なお届けする体験型オンラインショッピング
- 3) 購買ごとに貯まる”Jpoint”と “JPassport VIP” ファン機能

2) Storyと共にちょっと素敵な日本の商品をお届けする体験型オンラインショッピング

<https://shop.jpassport.asia/pages/about-us>

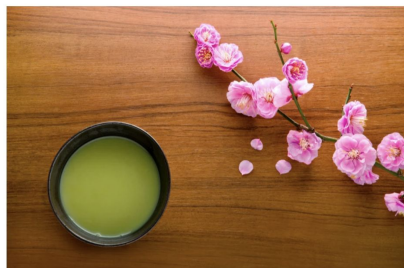
* サイトコンセプト



Our Difference

Delivering authentic yet unrivaled collections by Japanese artisans to oversea members

We value working with high-quality Japanese artisan brands. We deliver rare and authentic artisan experiences to Japanese lovers in Singapore. We are committed to expanding the reach of high-quality crafted brands by breaking down barriers & borders across the globe.



* 日本の職人さんと連携し、
その商品と歴史のストーリーにフォーカスしながら
JPassportプライベート会員向けに
本物の日本体験をお届けするサイトになります。

* 普段は取り扱いが難しい商品でも
これまで弊社がシンガポールで培った
ローカルのネットワークを活用することで
最短D+3日の商品の取り扱いを実現しました。

* 御社の商品は私たちが責任をもって大切にお預かり、
お客様の元にお届けさせていただきます。

* 上記サイトコンセプト上、取り扱い商品に関しましては
弊社側で一旦精査をさせていただく形になりますのでご了承ください。

掲載ステップ

1. 日本国内取引にて商品を卸していただくのみになります。
2. 商品掲載と告知、翻訳、ライティング等は全てこちらで行います。
3. シンガポールの個別配送まで全てこちらで対応いたします。

* お取引開始前に輸入規制の原材料調査をさせていただきます。

* 賞味期限が短い商品に関してはプレオーダー制とさせていただきます。

* **豊洲の仲買いさんとのパートナーシップ**を活用した独自サプライチェーンで空輸で運びますのでお荷物は豊洲までお送りいただく形になります。

* **生雲丹、果物等の取り扱いが難しい商品も豊洲経由で3温度帯で配送**しますので、商品はダメージのないフレッシュな状態でおお客様の元までお届けいたします。

* 冷凍品の場合には、ドライアイスが2kgほど入る発泡スチロールでの梱包をお願いしています。

* **Srtory -Journey to become the best in the region-**
御社及び商品ストーリーを弊社のライターが記事としてアップいたします。

* マーケティング、オペレーション代行
ページ設定、告知、英字ラベル作成、個配ラッピングまで全て対応させていただきます。

The image shows a screenshot of the JPASSPORT website. The main header features the JPASSPORT logo and navigation icons. Below the header, there's a featured product section for 'Kodai Hiko Awarded Superior Gold Prize, Highly Praised' with a 'SHOP NOW' button. To the right, there's a 'Other Featured Products' section with images of Agul Cheese (HAKUSEN Mountain Gouda Double Cream) and Japan Kazuo Grape (Agi). Below this, there's a 'Featured Alcohol' section with images of Kodai Hiko (Premium Agul Rice Shochu) and Rakudo Rakugo (100% Agul Rice Shochu). Further down, there's a 'Featured Seafood' section with images of Steamed Uta (Hokkaido) and Steamed Uta (Iwa Rahan umi). At the bottom, there's a 'Featured Snacks' section with images of Prewoked Sahan de Royal Margony Strawberry Lang and Kama chu Daifuku Set - Tea wasey Daifuku by Genji. On the right side of the screenshot, there's a 'Story' section titled 'Shuka En' by Kotone Suzuki, dated 10/09/2021. The story includes a large image of purple grapes and a smaller image of a farm. The text in the story describes the farm's history and commitment to quality. At the bottom right, there's a page number '11'.