

El 'Día de Wuliangye' brilla en la Expo 2025 de Osaka

Noticias 24hs | 03-10-2025 | 18:34



BEIJING (Editado por Duan Jing con Xinhua Silk Road, duanjing@xinhua.org) -- Cuando recientemente se inauguró el evento "Día de Wuliangye" en Osaka, al oeste de Japón, el fabricante chino de baijiu Wuliangye llamó mucho la atención de los visitantes en su llamativo stand en el Pabellón de China de la Exposición Mundial 2025.

De 1915 a 2025, el veterano participante chino de la Expo Mundial, el "olímpico" mundial de la economía, la ciencia y la cultura, se ha consolidado en la plataforma, acompañando la trayectoria de las marcas chinas.

Al entrar en su sala de exposiciones temática, los visitantes pudieron apreciar fácilmente una pared repleta de premios que destacan la calidad superior, el patrimonio cultural inmaterial, la marca consagrada y su popularidad en China.

En el stand central, se exhibieron productos clásicos y representativos, como la primera a la octava generación de licores Wuliangye. El 16 de septiembre, día temático, su caja de regalo conmemorativa para la Expo 2025 de Osaka se envió al operador del Pabellón de China para su recogida perpetua.

Como mercado de consumo de alta gama, Japón es un punto clave para la estrategia de globalización de Wuliangye y, aprovechando su evento temático, el fabricante chino de baijiu se adentra en los panoramas gastronómicos locales.

El 16 de septiembre, un restaurante ubicado en Osaka se convirtió oficialmente en el segundo restaurante autorizado de Wuliangye en el extranjero, acercando el baijiu y la gastronomía china de primera calidad a la vida diaria de los consumidores japoneses.

Desde que un restaurante ubicado en Tokio obtuvo su primera autorización internacional en abril, Wuliangye ha impulsado su expansión global con una determinación estratégica. Del 13 al 23 de septiembre, se llevaron a cabo actividades de marketing con días temáticos en los restaurantes japoneses autorizados.

Los consumidores japoneses acudieron en masa a saborear los platos y licores temáticos de Wuliangye en estos restaurantes. Un joven japonés elogió los platos personalizados y afirmó que estas cocinas combinaban con maestría la esencia de la comida china y japonesa, deleitando la vista y el estómago con diseños atractivos.

Actualmente, Wuliangye, uno de los pioneros en la expansión global del baijiu chino, ha exportado productos a docenas de países y ha establecido restaurantes Wuliangye en Hong Kong (China), Tokio (Japón) y Singapur para fortalecer los vínculos con los consumidores extranjeros.

Al asociarse con la Guía Michelin, Wuliangye promueve una experiencia gastronómica armoniosa en el extranjero, ofreciendo a los consumidores globales productos de moda y locales, como licores bajos en alcohol y cócteles con baijiu, que se adaptan a sus preferencias.

En el futuro, Wuliangye seguirá aprovechando las plataformas globales para conectar con el mundo con su singular cultura de elaboración de licores y sus productos de alta calidad.