

日式滋味席捲香港

松屋利用香港蓬勃的餐飲市場，加快拓展本地業務的步伐，將真正的日本飲食文化帶到國際舞台。



“香港擁有蓬勃多元的餐飲文化，加上本地人熱愛日本料理，因此是松屋的理想市場。”

香港松屋餐飲有限公司
董事總經理
浜野隼

香港是亞洲頂級美食之都，為松屋的業務擴展創造有利條件。於2024年8月，這家知名的日本連鎖餐廳選址佐敦，在熱鬧繁榮的地區開設香港首間門店。其後松屋於2025年上半年開設兩間分店，並打算在2025年底前再設置兩間門店，為食客提供價廉物美的正宗日式風味。松屋的招牌菜包括牛肉飯、日式咖哩和定食，全部均採用優質食材和傳統食譜烹調而成。公司於日本建立了強大的市場地位，而且不斷擴張海外業務，持續豐富其餐飲選擇和提升客戶體驗，故此深受本地居民和旅客的青睞。

發揮食品零售市場潛力

香港松屋餐飲有限公司董事總經理浜野隼表示：「香港擁有蓬勃多元的餐飲文化，加上本地人熱愛日本料理，因此是松屋的理想市場。我們對香港餐飲市場的增長潛力充滿信心，力求為顧客呈現日本美食的精髓。」

浜野隼特別提到，松屋的佐敦旗艦店成績出眾。他稱：「我們的佐敦門店佔地超過3,000平方呎，業績極佳，領先世

界各地的其他分店。考慮到香港市場的巨大潛力，最近我們更將該分店的營業時間延長至24小時。」他補充，佐敦門店為松屋樹立了新標準，成為未來拓展香港及全球市場的典範。

松屋的香港辦事處不僅負責海外業務，更管理本地的直營店，包括採購、食品開發、開設分店和增聘員工等職能。

創造獨特口味

松屋始終秉持正宗日式風味為特色，同時巧妙調整菜單以滿足香港市場需求。浜野隼說：「我們除了採用秋田小町米製作傳統日式定食外，更推出搭配新鮮生菜與特調蔥醬的特色套餐。此外，考慮到香港顧客可能不太習慣在



早上吃米飯，我們特別與日本知名麵條品牌合作，在早晨時段推出麵食系列。我們積極豐富產品組合，並計劃於10年內在香港開設50間分店，實現強勁業務增長。」

浜野隼認為，投資推廣署的支持是松屋開拓香港市場的關鍵。他總結道：「投資推廣署不僅提供了具針對性的商業建議，並透過傳媒脈絡和業界活動提升松屋的知名度。該署亦與我們分享最新市場資訊，助力我們優化全球策略佈局和加強區內競爭優勢。」

松屋

● 松屋於1966年成立，在全球營運共1,106間門店

● 香港辦事處擁有50名全職員工和20名兼職員工，並計劃進一步擴充團隊，以支持業務發展

🌐 matsuyafoods.co.jp/english/