



拓展版圖， 「迴」味無窮

人氣迴轉壽司連鎖餐廳壽司郎在香港開設四家分店後，冀在港及亞洲持續擴張。

壽司郎成立於1984年，擁有超過35年經驗。從一家位於大阪的傳統壽司店，現已成為在日本擁有550多家分店的迴轉壽司龍頭。壽司郎之所以遠近馳名，是因為其價格相宜，而且壽司以日本直送的新鮮食材製作。餐廳於2011年開始到海外拓展業務，目前正在日本國外經營近40家分店，遍佈韓國、台灣及新加坡等地。

人口密度高助創餐飲良機

壽司郎於2019年進駐香港，在不到一年的時間，已擴展至四家分店。壽司郎香港總經理荒谷和男指，香港為壽司郎提供了龐大的市場機會。他分享道：「在我們考慮業務拓展地點時，我們會選擇與日本一樣擁有米食文化的地區。因此，我們選擇來香港發展。」

他續說：「香港人煙稠密，而且市民經常外出用餐。此外，壽司在香港非常受

歡迎，而且我們亦意識到，香港消費者願意支付較高的價錢享受優質食物。這就是我們選擇香港成為拓展業務首要選址的原因。」

優質消費者基礎、成熟物流業樞紐

荒谷和男亦注意到，香港市場對餐飲趨勢觸覺敏銳，而這個市場特點對壽司郎相當有利。為了吸引及留住顧客，除了80多款在餐牌上琳瑯滿目的常備菜式之外，壽司郎每個月都會推出全新或期間限定美食。他說：「另外，香港的低稅率及出色的物流服務亦方便了食品進口流程。我們可以很容易從總部進口新鮮食材，保持來自日本的地道風味。」

他提到，壽司郎在香港的銷售額相比其他海外店舖較高。他說：「我們目前的香港分店已經門庭若市，而我們亦正打算在這裡開設更多店舖。他透露：

「我們希望繼續緊隨這個步伐，成為市場上一個舉足輕重的壽司品牌，並在香港穩步發展。我們的目標是在未來五年，每年在香港開設四至六家分店。」

目前，壽司郎在香港僱用了13名後勤員工，以及約440名前線人員。荒谷和男對香港人才的質素印象深刻：「我們在香港招聘員工時從未遇到任何問題。這裡的人才質素相當高，他們都擁有良好的職業操守，而且敬業樂業，我非常滿意他們的表現。」

他亦慶幸能獲得投資推廣署的支持，說道：「在我們初來乍到時，投資推廣署為我們提供了有力的幫助，讓我們能與不同的供應商建立聯繫。該署的服務對企業相當有幫助，能協助我們了解本地市場及文化、知悉市場資訊，以至拓展業務網絡。」

“ 香港的低稅率及出色的物流服務亦方便了食品進口流程。我們可以很容易從總部入口新鮮食材，保持來自日本的地道風味。 ”

壽司郎香港
總經理
荒谷和男

壽司郎香港

- 於1984年成立，在日本擁有550多家分店
- 目前在香港設有四家店舖，分別位於佐敦、黃埔、荔枝角及黃大仙
- 計劃在亞洲進一步拓展業務，下一個目標為泰國

sushiroglobalholdings.com/hongkong