



# 拓展版图， “回”味无穷

人气回转寿司连锁餐厅寿司郎在香港开设四家分店后，冀在港及亚洲持续扩张。

寿司郎成立于1984年，拥有超过35年经验。从一家位于大阪的传统寿司店，现已成为在日本拥有550多家分店的回转寿司龙头。寿司郎之所以远近驰名，是因为其价格相宜，而且寿司以日本直送的新鲜食材制作。餐厅于2011年开始到海外拓展业务，目前正在日本国外经营近40家分店，遍布韩国、台湾及新加坡等地。

## 人口密度高助创餐饮良机

寿司郎于2019年进驻香港，在不到一年的时间，已扩展至四家分店。寿司郎香港总经理荒谷和男指，香港为寿司郎提供了庞大的市场机会。他分享道：“在我们考虑业务拓展地点时，我们会选择与日本一样拥有米食文化的地区。因此，我们选择来香港发展。”

他续说：“香港人烟稠密，而且市民经常外出用餐。此外，寿司在香港非常受

欢迎，而且我们亦意识到，香港消费者愿意支付较高的价钱享受优质食物。这就是我们选择香港成为拓展业务首要选址的原因。”

## 优质消费者基础、成熟物流业枢纽

荒谷和男亦注意到，香港市场对餐饮趋势触觉敏锐，而这个市场特点对寿司郎相当有利。为了吸引及留住顾客，除了80多款在餐牌上琳琅满目的常备菜式之外，寿司郎每个月都会推出全新或期间限定美食。他说：“另外，香港的低税率及出色的物流服务亦方便了食品进口流程。我们可以很容易从总部进口新鲜食材，保持来自日本的地道风味。”

他提到，寿司郎在香港的销售额相比其他海外店舖较高。他说：“我们目前的香港分店已经门庭若市，而我们亦正打算在这里开设更多店舖。他透露：

“我们希望继续紧随这个步伐，成为市场上一个举足轻重的寿司品牌，并在香港稳步发展。我们的目标是在未来五年，每年在香港开设四至六家分店。”

目前，寿司郎在香港雇用了13名后勤员工，以及约440名前线人员。荒谷和男对香港人才的素质印象深刻：“我们在香港招聘员工时从未遇到任何问题。这里的人才素质相当高，他们都拥有良好的职业操守，而且敬业乐业，我非常满意他们的表现。”

他亦庆幸能获得投资推广署的支持，说道：“在我们初来乍到时，投资推广署为我们提供了有力的帮助，让我们能与不同的供应商建立联系。该署的服务对企业相当有帮助，能协助我们了解本地市场及文化、知悉市场资讯，以至拓展业务网络。”

“ 香港的低税率及出色的物流服务亦方便了食品进口流程。我们可以很容易从总部入口新鲜食材，保持来自日本的地道风味。 ”

寿司郎香港  
总经理  
荒谷和男

## 寿司郎香港

- 于1984年成立，在日本拥有550多家分店
- 目前在香港设有四家店铺，分别位于佐敦、黄埔、荔枝角及黄大仙
- 计划在亚洲进一步拓展业务，下一个目标为泰国

[sushiroglobalholdings.com/hongkong](http://sushiroglobalholdings.com/hongkong)