

日式滋味席卷香港

松屋利用香港蓬勃的餐饮市场，加快拓展本地业务的步伐，将真正的日本饮食文化带到国际舞台。



“香港拥有蓬勃多元的餐饮文化，加上本地人热爱日本料理，因此是松屋的理想市场。”

香港松屋餐饮有限公司
董事总经理
浜野隼

香港是亚洲顶级美食之都，为松屋的业务扩展创造有利条件。于2024年8月，这家知名的日本连锁餐厅选址佐敦，在热闹繁荣的地区开设香港首间门店。其后松屋于2025年上半年开设两间分店，并打算在2025年底前再设置两间门店，为食客提供价廉物美的正宗日式风味。松屋的招牌菜包括牛肉饭、日式咖喱和定食，全部均采用优质食材和传统食谱烹调而成。公司于日本建立了强大的市场地位，而且不断扩张海外业务，持续丰富其餐饮选择和提升客户体验，故此深受本地居民和旅客的青睐。

发挥食品零售市场潜力

香港松屋餐饮有限公司董事总经理浜野隼表示：“香港拥有蓬勃多元的餐饮文化，加上本地人热爱日本料理，因此是松屋的理想市场。我们对香港餐饮市场的增长潜力充满信心，力求为顾客呈现日本美食的精髓。”

浜野隼特别提到，松屋的佐敦旗舰店成绩出众。他称：“我们的佐敦门店占地超过3,000平方呎，业绩极佳，领先世

界各地的其他分店。考虑到香港市场的巨大潜力，最近我们更将该分店的营业时间延长至24小时。”他补充，佐敦门店为松屋树立了新标准，成为未来拓展香港及全球市场的典范。

松屋的香港办事处不仅负责海外业务，更管理本地的直营店，包括采购、食品开发、开设分店和增聘员工等职能。

创造独特口味

松屋始终秉持正宗日式风味为特色，同时巧妙调整菜单以满足香港市场需求。浜野隼说：“我们除了采用秋田小町米制作传统日式定食外，更推出搭配新鲜生菜与特调葱酱的特色套餐。此外，考虑到香港顾客可能不太习惯在

早上吃米饭，我们特别与日本知名面条品牌合作，在早晨时段推出面食系列。我们积极丰富产品组合，并计划于10年内在香港开设50间分店，实现强劲业务增长。”

浜野隼认为，投资推广署的支持是松屋开拓香港市场的关键。他总结道：“投资推广署不仅提供了具针对性的商业建议，并透过传媒脉络和业界活动提升松屋的知名度。该署亦与我们分享最新市场资讯，助力我们优化全球策略布局和加强区内竞争优势。”



松屋

● 松屋于1966年成立，在全球营运共1,106间门店

● 香港办事处拥有50名全职员工和20名兼职员工，并计划进一步扩充团队，以支持业务发展

🌐 matsuyafoods.co.jp/english/