





## 誘人食慾的『酥脆麵衣』

天婦羅的味道深受「麵衣」的影響。琥珀的「麵衣」是 由數種類的粉混合而成的獨家麵衣,油炸油使用的是將 沙拉油和芝麻油以獨家的比例配合而成的獨家混合油。 而且,使用可以急遽地抑制油脂劣化的最新型的油炸機, 濾油效能高,麵衣香脆,實現最美味的口感。這個『酥 脆麵衣』對琥珀的天丼來說是不可或缺的因素。



#### 吃不厭膩的『2種醬汁』

琥珀擁有獨家調製的 2 種醬汁。一種是使用紅糖均衡調配而成的,濃郁且清爽口感的,可以減輕吃天丼時經常覺得"吃膩了"的感覺的『琥珀醬汁』。另外一種則是使用獨家香料調配的,絕妙的辣味誘人食慾的『香辣醬汁』。琥珀藉著這兩種醬汁,收穫了眾多顧客,並成功地吸引了許多回頭顧客。



# 這個就是琥珀的講究!成功的商業模型。



#### 「對食材的講究」

即使是同樣的食材不同的產地、生產者、品牌等味道和價格各不相同。昂貴的食材的確有相應的根據,對味道也有一定的保證。但是,在挑選食材時最重要的事情乃是為各種料理挑選最適合的食材。琥珀看重的不是市場上的附加價值,所有的食材都透過專家的舌頭品嚐,再從中嚴選出認為最適合的食材。



#### 「對米的講究」

無論將天婦羅烹製得多麼美味,或即使澆上美味的醬汁,如果白米不夠美味的話一切都毫無意義。但是,單獨享用起來很美味的白米作為天丼來食用的話也並不一定也很美味。這裡所說的美味的白米,指的是適合天丼的白米。而琥珀使用的最適合天丼的白米,乃是仔細品嚐過日本各地的白米挑選出來的,以低農藥栽培的「北海道產"七星米"」。



#### 「對油的講究」

長時間用同樣的油持續油炸的話炸油會急劇地劣化。如果以這樣的狀態的油持續炸天婦羅的話,會損壞食材原本的美味。但是,在營業期間頻繁的交換炸油,現實上是非常困難的事情。琥珀為了解決這個問題,引進了最新型的油水混合油炸機,可以格外抑制油的劣化速度。使用這款油炸機可以讓獨家混合的油時常保持新鮮的狀態,為顧客提供穩定口味的美味。

# 向世界發信天丼文化!



#### 現 大 井 KOHAKU エ白 野 エ白

受到廣泛年齡層的顧客歡迎的天丼。近年在全世界的認知度也逐漸提高。但與其在全世界的人氣相比店舖數還遙遙未及。也就是說還存在著許多可能性。「琥珀」是以全世界為標準的天丼專賣店,首先嘗試進軍亞洲圈,其中在新加坡開設了1號店。像新加坡這樣多民族的國家,實際上當地的反應因不同的客人而異,可以獲得貴重的資料。今後會更深入調查,根據積蓄起來的資訊努力進軍其他的國家,向全世界發信日本的天丼文化。

## 1號店在開店的同時就成為了大排長龍的店家

開張沒多久的新加坡的「琥珀」1 號店,一下子就成為了大排 長龍的人氣店。目前依舊人氣不衰,造訪的顧客天天不斷增加。 而受到好評的背景是因為事先經過綿密的調查和針對調查設計 出該提供的商品,並將其實際實現的專家們的經驗和實力。但 是,即使做了同樣的準備,也不一定會成功乃是做生意最難的 地方。為了不錯過任何機會,持續不斷竭盡全力地用心經營。



## 傾聽當地資訊配合設店地點需求的 柔軟的商品開發能力



「琥珀」的強項是商品開發能力。根據國家和地區的不同,飲食文化和嗜好當然也不同。因此,將異國的料理改變為適合那個國家的料理時,結果往往會失去原本的優點,而變成完全不一樣的料理。但是,「琥珀」乃是最大限度的突出料理原本的優點,再根據設店地點讓商品得到昇華。也就是說,不僅僅是模仿當地的文化,更是推進『提議全新文化的柔軟的商品開發』

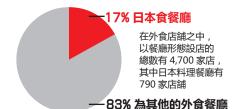


# 現在才正式開始! 日本的天丼商業

## 今後將會成長的日式料理商業

目前日式料理的人氣在全世界不斷高漲。但是,這僅僅是可以接受日式料理的土壤得到的擴大,在全世界的日式料理的店舖仍然處於發展途中的階段。實際上在各國的飲食店之中日式料理的比例並不高,其中根據各個國家的嗜好施以變化,也就是所謂的「融合型」店舖有許多。也就是說,要將日本品質的正宗日式料理作為商業來開發的話,競爭力不多的現在正式絕佳機會。

新加坡的外食產業的概況 外食餐廳的店舗数·形式



2016年3月日本貿易振興機構(Jetro)新加坡事務所店報告書

#### 對應各式各樣的設店

「琥珀」可以對應各式各樣的設店形式。這個從某種意義 上來說不僅僅因為是簡單料理的蓋飯類的專賣店,而是 因為去掉多餘的東西確立了簡單的操作,所以不需要依 賴環境。再加上擁有商品開發能力的強勢,可以對應各 個店舖單獨更改菜單,無論規模大小,立地如何,都能 給予最佳商品的提議。



#### 設店類型藉由設店類型得到擴展的可能性

#### 路旁・車站大樓店舗



佔地面積:15坪以上坪 數:30坪左右

據 點:1樓或1~2樓為一體的店舗。面向人行道, 車站周邊或商店街等,來往行人較多的地方

#### 美食廣場店舗



佔地面積:10~15坪

據點:大型商業設施、購物中心等

# 設店流程

#### 根據條件從面談到開張為止,預估需要3個月到6個月。

1 咨詢	首先請輕鬆地咨詢。 咨詢後再進行面談的行程安排。
2 加盟咨詢・事業内容的說明	憑藉店舖參觀和商討說明詳細的事業內容, 運營內容。 我們會盡力對應各種需求的咨詢。
3 表明加盟意思・申請加盟	在確定加盟意思的階段辦理加盟申請的手續。開始準備設店的具體計畫和進行調查。
4 支付加盟金	確認入款之後,將會寄送執照合約書。
5 執照合約的簽訂	在本部進行加盟合約的調整。
6 店舗調査	本部會隨時介紹店舗物件。 也可以安排加盟者自己物色的案件。 不論簽約哪一種方式的物件,都需要通過本部的承認。
7 獲得店舖物件	獲得本部承認的店舗物件的與合約有關的所有手續, 雖然是由加盟者執行, 但本部也可以提供支援,請隨時咨詢。
8 店舗工程動工	基本上會介紹與本部合作的施工企業。也可以由加盟者安排。
9 開店準備以及各種的安排	介紹與本部有合作的各種業者 ・與食材、飲料採購有關的 ・與人才有關的 ・與正式開業宣傳有關的 ・開業支援 ・各種所需備品等預估支援
10 開始開業前研修	開店前在新店舗由貴公司員工和本部員工進行開業前研修。並且為了開業進行準備。
11 正式開業	開業後在任何時候只要有對品質和維持營業能力的觀點的要求,本部會不定期的前往提供經營指導和烹飪指導。