

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2007/05/05 14:35

早在新加坡落地生根的四川豆花饭庄抓住了日本商人的胃口,进军日本的第一间分店,4月27日在日本商业新地标"新丸大厦"(Shin-Marunouchi Building)开业。

这栋大楼靠近商业区银座,与东京车站毗邻,又和日本皇宫对望。

新加坡四川豆花饭庄执行董事黄玮玲日前在东京接受本报采访时说:"日本商人到处走,口味也越来越要求地道正宗。这次进军日本,就如我当年(15年前)把四川豆花带进新加坡一样,我的目标是要让日本人能够在自己的国家吃到最正宗的四川菜。这间四川豆花饭庄是新日两国的结晶,一定会给日本商人带来至上的口福。"

与日本绿屋合资经营

与黄玮玲合作经营的是在日本创业40年历史的餐馆开发管理公司绿屋(Green House)。据了解,日方出资300万美元,加上新加坡人心血创立的这家四川豆花饭庄,其内部装潢也由新日两国设计师携手合作。此外,为了正确传授四川独特的茶艺,教导日本厨师正宗四川菜,新加坡方面也派遣师傅到东京。

早在六年前就与日本结下Spa生意缘的黄玮玲,对这次能够顺利进军日本餐饮业感到兴奋。她说:"不管是SPA,还是四川豆花饭庄,我这些年来最大的发现就是日本在繁忙的商业文化中,更懂得享受人生。他们不止追求高档次,也重视健康,要吃健康食品。四川豆花饭庄的菜单内有不少上等药膳菜肴,这些都将成为我们开创日本市场的最佳资产。"

与黄玮玲一拍即合的Green House集团董事长田沼千秋也对本报指出:"在日本的中国餐馆内,属于四川风味的就是单一'辣味'的麻婆豆腐。可是,在新加坡品尝了四川豆花饭庄的菜肴,让我大开眼界,我坚信这美味且适应日本人口味的四川菜肴,可成为日本人真正认识四川菜的一个标签。"

采访时,也遇到了这次为新日餐饮业合作的拉线人,三菱地所公司的饮食顾问绀野绪理绘。她是在旅游新加坡时,首次品尝到四川豆花饭庄的菜肴。她告诉记者:"当第一道菜上桌时,我就感受到它的背后一定有一个制作人,有着很深奥的菜谱。后来,我认识了黄玮玲,再度确认了我的感觉。"将放眼日本酒店业

四川豆花饭庄在日本迈出重要的第一步,也是黄玮玲在日本继续扩大其生意地盘的一个重要里程碑。结束采访前,她告诉记者:"餐饮业和酒店业是一个不可分割的配套,这一次的合作,又一次坚定了我和日本伙伴合作的信心,今后也将放眼阔步日本的酒店业。"