

行業概覽

除非另有指明，本節及本文件其他章節所顯示的資料(包括若干事實、統計數字及數據)乃摘錄自由我們委託的灼識諮詢所出具的灼識諮詢報告，及基於多項政府官方刊物及其他公開可得資料來源而得出。我們認為，有關資料的來源屬恰當，在摘錄及轉載有關資料及統計數字時已持合理審慎的態度。我們並無理由相信有關資料及統計數字失實或具有誤導性，或遺漏任何事實致使有關資料及統計數字失實或具有誤導性。本節所載資料及統計數字未經本公司、獨家保薦人、[編纂]、[編纂]、[編纂]、任何彼等各自的董事、高級職員或代表，或參與[編纂]的任何其他個人或團體(灼識諮詢除外)獨立核實，且彼等概無就該等資料及統計數字的準確性、完整性或公平性發表聲明。因此投資者不應過度倚賴有關資料。

資料來源

我們已委託灼識諮詢對香港的日式餐廳市場展開分析並就此出具報告。灼識諮詢為一間於香港創辦的獨立市場研究及諮詢公司，從事提供多個行業的專業諮詢服務。我們已同意就編製灼識諮詢報告支付合共460,000港元。

灼識諮詢所搜集的資料及數據，已經灼識諮詢內部分析模式及技術進行分析、評估及驗證。一級研究以訪問香港日式餐廳市場的主要業界專家及行業翹楚的方式進行。次級研究涉及分析從多個公開數據來源(如香港政府統計處、公司年報及灼識諮詢的內部數據庫)取得的市場數據。灼識諮詢所用的方法以多層面搜集得來的資料為依據，且該等資料可互相參照以確保其屬可靠及準確。

假設

灼識諮詢報告列載由以下主要假設所得出的各種市場預測：(i)預計香港整體社會、經濟及政治環境在預測期間保持穩定；(ii)相關的主要行業推動因素於預測期間可能會驅使香港的日式餐廳市場繼續增長，該等推動因素包括旅遊業發展及旅客人數增加、日本文化流行程度上升、公眾對健康飲食的意識上升、可提升效率的智能硬件及軟件日益普及、親朋間的社交聚會增加，以及社交媒體的滲透率上升；及(iii)並無出現極端的不可抗力或不可預見的行業監管，導致市場可能受到劇烈或根本性的影響。灼識諮詢認為，編製灼識諮詢報告時所採用的假設(包括用於未來預測的假設)均有據可循並屬正確，且無任何誤導性。灼識諮詢報告的可靠性可能會受到上述假設及因素的準確性以及對一手及二手資料來源的選用所影響。

我們的董事經合理查詢後確認，於灼識諮詢報告日期後，市場資料並無可能導致本節所載資料附有保留意見、有所抵觸或受到影響的重大不利變動。除另有說明外，本節所載的所有數據及預測均摘錄自灼識諮詢報告。「預測期間」指二零一九年至二零二三年期間。

香港餐飲業概覽(按菜系劃分)

香港餐飲業向顧客提供食品及飲品、消費場地及設施的商業活動。根據《香港標準行業分類》，於香港提供餐飲服務的機構單位可分為五個分部，包括1)中式餐廳、2)亞洲及西式餐

行業概覽

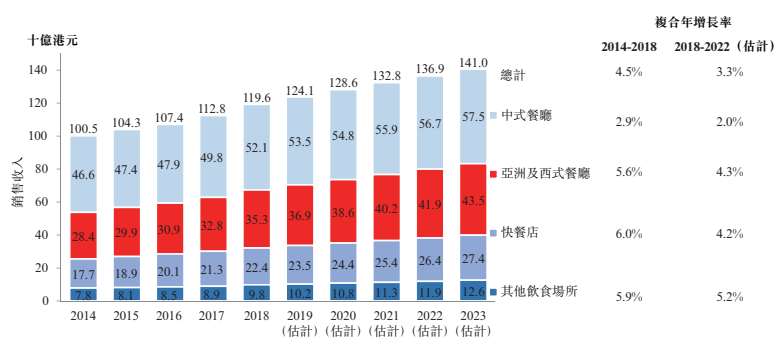
廳、3)快餐店、4)酒吧及5)其他飲食場所(如咖啡店)。

亞洲及西式餐廳可按菜系進一步細分為日式餐廳市場、韓式餐廳市場、西式餐廳市場及其他亞洲餐廳市場。日式餐廳被視為最重要的餐飲場所之一，在香港居民及訪港旅客中的受歡迎程度日漸上升。

香港餐飲業的市場規模

香港餐飲業的總收入由二零一四年的約1,005億港元穩步增長至二零一八年的約1,196億港元，二零一四年至二零一八年的複合年增長率為約4.5%。在人均可支配收入強勁增長及旅遊業前景樂觀的帶動下，香港餐飲業預期將按約3.3%的複合年增長率繼續增長，在二零二三年將達到約1,410億港元。

香港餐飲業的市場規模(按收入計算，二零一四年至二零二三年(估計))



附註：其他飲食場所包括酒吧、甜品店、雪糕屋、果汁檔、咖啡店等

資料來源：香港政府統計處及灼識諮詢報告

於二零一四年至二零一八年，亞洲及西式餐廳的市場規模(按總收入計算)由約284億港元增加至約353億港元，複合年增長率為5.6%。隨著亞洲及西式餐廳數目繼續增加，加之各餐廳的收入上升，亞洲及西式餐廳於二零二三年的收入預期繼續增加至約435億港元，二零一八年至二零二三年的複合年增長率將為約4.3%。

受日本文化影響，日菜餐廳的受歡迎度在香港餐飲業內持續上升。截至二零一八年，日式餐廳佔有亞洲餐廳市場約68.5%的市場份額(按總收入計算)，使日菜成為香港餐飲業內亞洲菜式的主流。透過提供多類日式菜品，於二零一八年，日式放題料理餐廳市場佔香港日式餐廳市場約20.0%的市場份額(按總收入計算)，而日式點單餐廳佔約42.6%的市場份額。

香港日式餐廳市場

香港日式餐廳概覽及分類

日式餐廳屬香港的亞洲及西式餐廳市場中的其中一項主要分類。日式點單餐廳、日式放題料理餐廳、居酒屋及拉麵店為香港日式餐廳的四大類型。

行業概覽

下表比較香港四大類日式餐廳的不同類別：

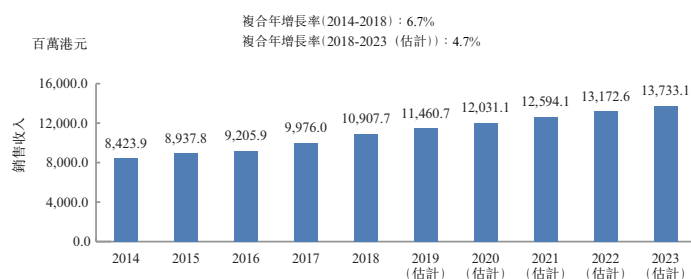
	日式點單餐廳	日式放題料理餐廳	居酒屋	拉麵店
描述	<ul style="list-style-type: none"> 日式點單餐廳指服務員接受顧客點單並向顧客餐桌提供食品的餐廳。 	<ul style="list-style-type: none"> 日式放題料理餐廳指通常在兩或三個小時左右的時限內，顧客可持續下單在每人固定價格範圍內其意欲數量的食品及飲品的餐廳。 	<ul style="list-style-type: none"> 居酒屋起源於日本的清酒店。如今成為顧客可酌飲數杯飲料及品嚐美味價廉食品的休閒場所。 	<ul style="list-style-type: none"> 拉麵店指專門提供日式拉麵菜品的餐廳。
服務類型	<ul style="list-style-type: none"> 優良的用餐環境 有限的餐桌服務 	<ul style="list-style-type: none"> 基本的餐桌服務 	<ul style="list-style-type: none"> 基本的餐桌服務 	<ul style="list-style-type: none"> 基本的餐桌服務
人均消費	<ul style="list-style-type: none"> 高級餐飲：401-800港元 簡約餐飲：100-250港元 	<ul style="list-style-type: none"> 201-400港元 	<ul style="list-style-type: none"> 101-300港元 	<ul style="list-style-type: none"> 51-100港元

資料來源：灼識諮詢報告

香港日式餐廳市場的市場規模

香港日式餐廳市場的市場規模(按收入計算)由二零一四年的約8,423.9百萬港元增加至二零一八年的約10,907.7百萬港元，複合年增長率為約6.7%。由於消費者持續重視健康飲食並追求更高質量的用餐體驗，日式餐廳市場預期將繼續擴張並於二零二三年將達到約13,733.1百萬港元，複合年增長率將為約4.7%。

香港日式餐廳的市場規模(按收入計算，二零一四年至二零二三年(估計))



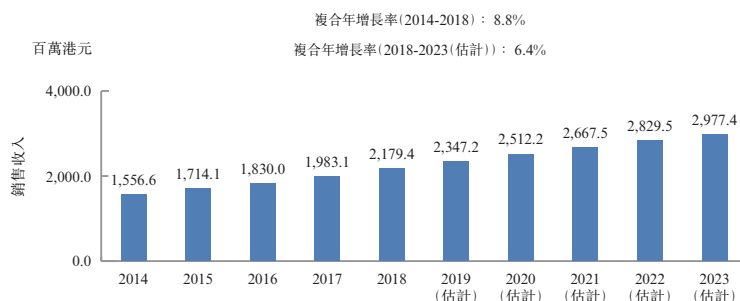
資料來源：灼識諮詢報告

香港日式放題料理餐廳的市場規模

於二零一四年至二零一八年，日式放題料理餐廳市場的收入按約8.8%的複合年增長率由約1,556.6百萬港元增加至約2,179.4百萬港元。於二零一八年至二零二三年，由於日式放題料理餐廳能夠讓顧客於用餐期間根據個人偏好品嚐種類更豐富的美食及不受限制的續飲，將繼續成為最受歡迎的日式餐廳類型，故該趨勢預期會繼續增加。日式放題料理餐廳市場的收入預期將會增加並於二零二三年將達到約2,977.4百萬港元，而二零一八年至二零二三年的複合年增長率將為約6.4%。

行業概覽

香港日式放題料理餐廳市場的市場規模(按收入計算，二零一四年至二零二三年(估計))

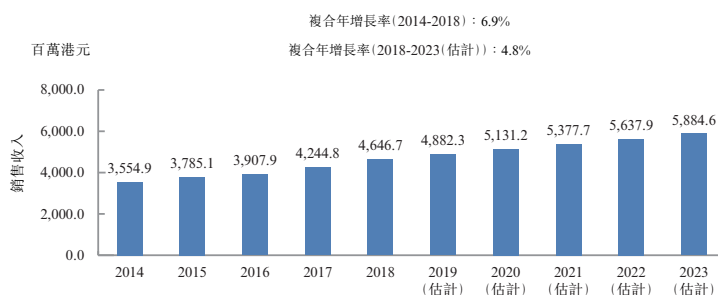


資料來源：灼識諮詢報告

香港日式點單餐廳市場的市場規模

於二零一四年至二零一八年，日式點單餐廳市場的總收入由約3,554.9百萬港元增加至約4,646.7百萬港元，複合年增長率為約6.9%。隨著日菜受眾增加，加之香港人均收入持續增長，日式點單餐廳市場的總收入預期會進一步增加並將於二零二三年達到約5,884.6百萬港元，二零一八年至二零二三年的複合年增長率將為約4.8%。

香港日式點單餐廳市場的市場規模(按收入計算，二零一四年至二零二三年(估計))



資料來源：灼識諮詢報告

香港日式點單及放題料理餐廳市場的市場推動因素

- 1) 日本文化流行程度上升：**日本文化在香港市民中擁有巨大的影響力。訪日的香港旅客人數按約24.3%的複合年增長率由二零一四年的約926.0千人次增加至二零一八年的約2,207.8千人次。受日本動畫、電視節目及遊戲的持續影響，預期訪日的香港旅客人數將繼續增加至二零二三年的約3,587.0千人次，二零一八年至二零二三年的複合年增長率將為約10.2%。由於飲食是文化的最重要組成部分之一，日本文化流行程度上升預期將會促進香港日式餐廳市場的發展。
- 2) 旅遊業發展及旅客人數增加：**日式餐廳的顧客群體包括香港本地居民及旅客。預計未來幾年本地居民人數將維持相對穩定，而旅客人數預計將隨著港珠澳大橋開通及粵港澳大灣區的發展而逐漸增加。於二零一八年至二零二三年，旅客人數預計將會按約6.5%的複

行業概覽

合年增長率持續增加並於二零二三年將達到89.4百萬人次。潛在的龐大旅客人流將會產生新的顧客，為香港日式餐廳市場帶來未來的增長機會。

- 3) **社交媒體的滲透率上升**：社交媒體的普及程度增加為香港的日式餐廳增添發展機會。社交媒體可讓日式餐廳接觸到較傳統營銷渠道更為龐大的顧客群體。同時，日式餐廳經營者可主動運用社交媒體搜集有關顧客狀況的資料，從而有助於向特定客戶發送定制信息以及進行收入管理。
- 4) **親朋間的社交聚會增加**：香港居民愈發傾向在閒暇時光與親朋進行社交聚會，從而釋放其工作壓力並提升其社交網絡潛力。在考慮到日式餐廳精心設計的用餐環境、優質食材及符合大眾消費者的可口美味後，日式餐廳乃此類社交聚會的用餐勝地。因此，香港社交聚會增加將促進香港日式餐廳市場的發展。
- 5) **公眾對健康飲食的意識上升**：認同健康飲食是良好生活方式關鍵的顧客比例持續上升，因此彼等更為關注整體的用餐體驗。日本食品以其優質的新鮮食材、嚴格控制的烹飪流程以及深厚的文化底蘊而昭著，故預期日本料理將會在不久的將來受到更多顧客的喜愛。

香港日式點單及放題料理餐廳市場的未來趨勢

- 1) **地區拓展**：隨著香港推動新發展區項目，日漸增加的日式餐廳預期將會進駐新開發區域，透過早期設立品牌及與周邊居住的當地顧客形成密切的關係，從而享獲先發優勢。
- 2) **提供的專門食品增加**：日式餐廳市場的競爭會因應更多的日式餐廳開業而加劇。預期會出現更多側重於提供日式火鍋、日式燒烤、壽司及日式拉麵等專門食品的細分餐廳，從而把握利基市場。
- 3) **市場整合程度增加**：連鎖餐廳數目的增加速度預期會高於非連鎖餐廳，此乃由於該等連鎖餐廳更可能從較低的經營成本及較強的品牌認可度中獲益。由於通脹相關的成本預期在未來持續增加，故個別餐廳在與連鎖餐廳競爭時可能會面臨更大的困難。因此，日式餐廳市場的整合程度預期將會增加。
- 4) **對年輕一代的吸引力增加**：日本食品具有濃厚的文化背景。由於年輕一代（尤其是上世紀九十年代後出生的人群）自童年起一直接觸日本動畫、遊戲及電視劇等，故彼等對日本食品擁有更為開放的態度。因此，日式餐廳對年輕一代具有更大的吸引力。

行業概覽

競爭格局

香港日式餐廳市場的競爭格局

香港日式餐廳市場相對集中，其中五大參與者於二零一八年佔有約41.4%的市場份額(按收入計算)。於二零一八年，本公司營運14間日式餐廳，排名市場第二(按收入計算)。於二零一八年，本公司佔有約7.7%的市場份額。

香港日式餐廳市場的主要參與者排名(按收入計算，二零一八年)^(附註1)

排名	公司	所提供的服務類型	餐廳數目	收入 (百萬港元)	市場份額
1	公司A	● 點單	98	2,194.2	20.1%
2	本公司	● 點單 ● 日式放題料理	14	834.8 ^(附註2)	7.7%
3	公司B	● 點單 ● 日式放題料理	30	627.6	5.8%
4	公司C	● 點單	33	549.4	5.0%
5	公司D	● 日式放題料理	4-5	300.9	2.8%
	小計			4,506.9	41.4%
	其他參與者			6,400.8	58.6%
	總計			10,907.7	100.0%

附註1：二零一八年度指自二零一八年一月一日至二零一八年十二月三十一日的曆年。

附註2：本公司二零一八年度收入乃基於二零一八年一月一日至二零一八年十二月三十一日的未經審核管理賬目。

資料來源：灼識諮詢報告

香港日式放題料理餐廳市場的競爭格局

香港日式放題料理餐廳市場相對集中，截至二零一八年，其中五大參與者佔有約72.5%的市場份額(按收入計算)。於二零一八年，本公司營運13間日式放題料理餐廳，以收入808.4百萬港元排名市場第一，佔有約37.1%的市場份額。

香港日式放題料理餐廳市場的主要參與者排名(按收入計算，二零一八年)^(附註1)

排名	公司	日式放題料理 餐廳數目	收入 (百萬港元)	市場份額
1	本公司	13	808.4 ^(附註2)	37.1%
2	公司D	4-5	300.9	13.8%
3	公司B	11	209.4	9.6%
4	公司E	7	154.2	7.1%
5	公司F	5	107.4	4.9%
	小計		1,580.3	72.5%
	其他參與者		599.1	27.5%
	總計		2,179.4	100.0%

附註：

1. 二零一八年度指自二零一八年一月一日至二零一八年十二月三十一日的曆年。

2. 本公司二零一八年度收入乃基於二零一八年一月一日至二零一八年十二月三十一日的未經審核管理賬目。

資料來源：灼識諮詢報告

行業概覽

香港日式點單及放題料理餐廳市場的准入門檻

- 1) 經營餐廳業務的牌照：**於香港經營日式餐廳的人士在開始營業前須取得食環署頒發的普通食肆牌照。就日式餐廳經營者而言，涉及售賣壽司及刺身的飲食業務須從食環署取得有關普通食肆牌照項下受限制食物售賣背書。此外，售賣酒水須從酒牌局取得牌照。鑒於申請規定嚴格，新餐廳經營者取得上述牌照及背書證較為困難且須耗費較多時間，此舉對市場新進入者形成一項門檻。
- 2) 大額的起始資金投入：**租用零售物業、聘用勞工以及採購原材料及設備均需要大筆資金。並無具備充足起始資金的新進入者可能會難以開展日式餐廳業務。
- 3) 品牌及聲譽：**品牌及聲譽是顧客挑選日式餐廳的關鍵指標。卓著的品牌依託提供優質食品的能力、較高的翻桌率、良好的口碑以及多年積累的顧客體驗而建立起來。考慮到現有市場參與者可能已塑造其品牌並獲取忠實的顧客基礎，新近成立品牌的新進入者或會在短期內難以獲得顧客。
- 4) 地段：**在繁忙區域開設餐廳的優勢包括較高的收入及較高的宣傳曝光。由於現有市場參與者已佔據優勢地段(如購物商場及高客流量的地點)，新進入者可能會難以進駐該等地段。
- 5) 招聘廚師：**日式餐廳相較於其他類型的餐廳更加倚賴廚師的烹調技術。招聘廚師及標準化烹飪流程是新參與者的主要進入門檻。此外，管理員工流失率對於缺乏經驗的新參與者亦存在困難。

香港日式點單及放題料理餐廳市場的主要成功因素

- 1) 了解日本飲食文化及本地顧客口味：**香港日式餐廳所提供的食品起源於日本並融入現有的飲食風尚，從而符合本地顧客的口味。對日本飲食文化及本地顧客口味有全面了解的現有市場參與者可為顧客提供創意、新鮮及可口的菜品，從而協助餐廳贏取市場的盛譽。
- 2) 優越地段：**人流如鯽的黃金地段可令餐廳接觸廣泛的顧客群體，繼而為餐廳帶來更高的收入。因此，地段仍為影響現有日式餐廳業績的重要因素。
- 3) 衛生整潔的用餐環境：**與口味一樣，衛生整潔的用餐環境亦是日式餐廳業務取得成功的重要考慮因素。隨著客戶日益重視用餐場所的衛生狀況，一個衛生整潔的用餐環境能夠提升客戶的用餐體驗，從而贏取客戶信賴並吸引客戶重複消費。

行業概覽

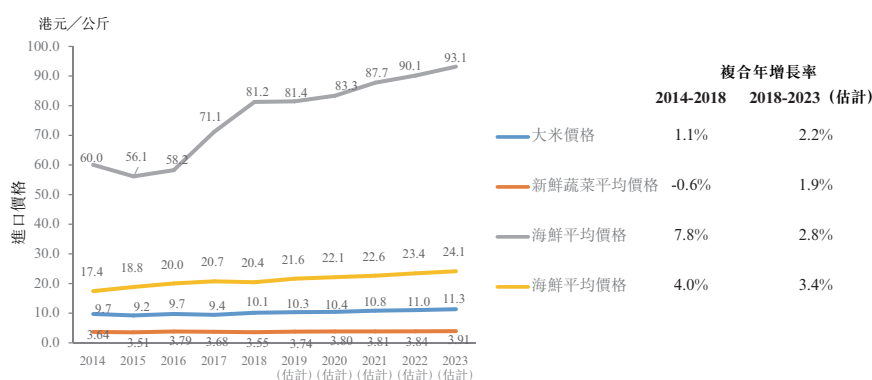
- 4) 有效的成本控制及管理：**高勞動力薪資、高租金成本及原材料成本上升會推高香港日式餐廳經營者的經營成本。因此，倘日式餐廳經營者能夠控制成本、實現規模經濟並採用於成本方面更為有效及高效的方式管理經營，其更有機會抵禦競爭並從市場中獲勝。
- 5) 穩定供應食材及高級廚師：**出品食物的原始食材及廚師的烹調技術是日式餐廳競爭力的核心要素。由於日式餐廳通常向顧客提供經簡單烹調的新鮮食材(如壽司及刺身)，故彼等須確保其所用生鮮食材的質量及鮮度。與領先的原始食材供應商保持長期穩固關係的日式餐廳經營者可確保穩定供應新鮮優質的生鮮食材。廚師作為餐廳的靈魂，不僅需確保菜餚品質，亦要開發新菜式。廚師的烹調技術決定了餐廳的品質及口碑。

香港日式餐廳市場的主要食材成本分析

作為一個倚賴進口的地區，幾乎所有香港日式餐廳消費的原材料均從中國大陸、日本、挪威及其他國家進口。故此，價格受匯率波動及全球供應所影響。

下表呈列香港主要食材的歷史及預測價格。

香港主要食材的平均進口價格(二零一四年至二零二三年(估計))



附註：新鮮蔬菜平均價格指捲心菜、番茄及高苣的加權平均價格。海鮮平均價格指三文魚、蝦及鯖魚的加權平均價格。肉類平均價格指新鮮或冷凍牛科動物、羊、豬及家禽的加權平均價格。

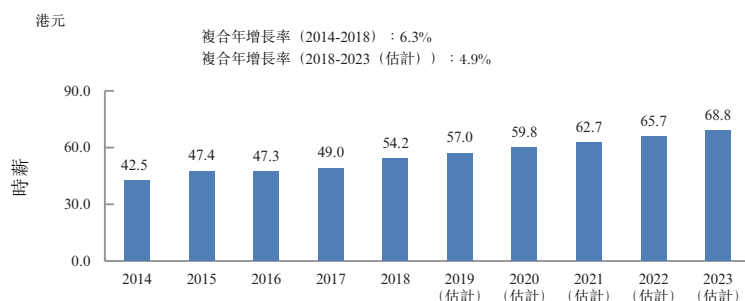
資料來源：香港政府統計處及灼識諮詢報告

香港日式餐廳市場的勞動力成本分析

香港日式餐廳時薪中位數由二零一四年的約每小時42.5港元增加至二零一八年的約每小時54.2港元，複合年增長率為約6.3%。持續緊張的勞動力市場對香港勞動力成本施加更多壓力，尤其是對服務型行業，預期香港日式餐廳市場時薪中位數在未來數年將延續上升趨勢，於二零二三年將達到約每小時68.8港元。

行業概覽

香港日式餐廳市場僱員時薪中位數(二零一四年至二零二三年(估計))



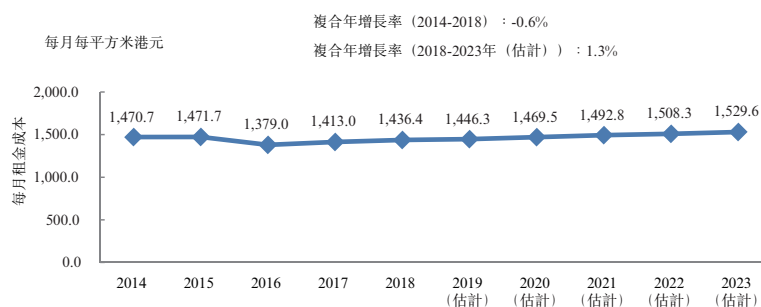
資料來源：香港政府統計處、灼識諮詢報告

香港日式餐廳市場的租金成本分析

香港私人零售物業的租金指數由二零一四年的173.1增加至二零一八年的187.0(一九九九年為100)，二零一四年至二零一八年的複合年增長率為1.9%。

香港私人零售物業的平均租金成本由二零一四年的每月每平方米約1,470.7港元輕微降低至二零一八年的每月每平方米約1,436.4港元，二零一四年至二零一八年的複合年增長率約為0.6%。隨著香港經濟持續增長，預期香港私人零售物業的平均租金成本將於二零二三年達至每月每平方米約1,529.6港元，二零一八年至二零二三年的複合年增長率約為1.3%。

香港私人零售物業的平均租金成本(二零一四年至二零二三年(估計))



附註：香港平均租金成本指香港島、九龍及新界的平均租金價格。

資料來源：香港政府統計處及灼識諮詢報告

香港日式餐廳市場面臨的挑戰及威脅

- 1) 經營成本上升：**租金成本上升及勞動力成本增加對餐廳的盈利能力有直接影響，亦為香港餐廳經營者的最重要威脅之一。香港私人零售物業的租金指數由二零一四年的約173.1增加至二零一八年的約187.0，預期在不久的將來隨著香港宏觀經濟的整體發展而持續上升。香港餐飲行業的僱員時薪中位數由二零一四年的約39.9港元增加至二零一八年的約49.9港元，且預期在未來數年因勞動力市場緊張而延續本次上升趨勢。

行業概覽

- 2) **激烈競爭引致的壓力**：餐廳經營者將繼續面臨由新品牌餐廳數目增加而導致競爭加劇的情況。香港有為數眾多專營日菜餐廳，該市場的參與者包括本地自有餐廳以及地區及國際連鎖店。業內的主要競爭因素包括菜式、食品種類、食品質量及口味一致性、服務質量、價格、用餐體驗、餐廳地點及餐廳裝潢。

鑒於市場提供海量的未來增長機會，現有企業必定會持續面臨市場追隨者所帶來的威脅。經驗豐富的管理團隊及營運人員對於確保餐廳提供的菜肴反映日式食品的最新趨勢並與餐廳的市場定位相一致至關重要。然而，高素質的管理團隊及營運人員供不應求，人才競爭激烈，給香港的日式餐廳市場帶來了威脅。

- 3) **供應鏈的不確定性**：由於香港餐飲行業的大量原材料須經進口，故原材料價格及最終盈利能力將因外部市場的供應能力而波動，並在很大程度上受其影響。