



## 两年里,在国内增长数量超过7成 日料餐厅,开一家火一家?

记者 王心怡 见习记者 谢斌



宁波的老饕们,一定都会知道箕漕街。

街道两边的各种食肆风格大相径庭,却又能够毫无违和感地堆砌在一起——当你拥着烙锅中冒着热气的土豆时,一抬眼就能看到对面日料店的木质窗牖透着淡淡的光。很长一段日子里,这里也因为“日料一条街”的名气不断受到食客的拥簇。

拐点出现在2018年。越来越多的食客普遍感到,吃日料不一定要去箕漕街,这一年中,连锁店、居酒屋、高端日系料理等如雨后春笋般地在宁波涌现,甚至不少还开进了商业综合体。

我们无法忽视的是,宁波餐饮市场上,日系餐厅正在扩大它的新版图。

### 变化趋势



近年亚洲和中国内地日料餐厅数量变化

### 从街边店向商业综合体进军

先来看一组全球范围内的数据。据日本农林水产省和外务省的调查显示,2017年亚洲的日系餐厅数量达到约7万家,比2015年增加了2.4万家,增至2013年的2.5倍,占到全球整体的约6成。

分地区看,中国内地是亚洲市场上日系餐厅数量增长最快的,从2013年1.05万家到2015年的约2.3万家,又增至2017年的4万多家,两年增长超过7成。2018年到2019年,不论是总量还是增幅,这个数字都在往上攀升。

落地到宁波,不管是天一广场、鄞州万达、江北万达、来福士还是印象城,几个人气颇为旺盛的商圈都少不了日系餐厅品牌的人驻。

印象城的相关负责人表示,目前从小食,到日料,再到中高档日料,他们已经有了一个完善的布局——涵盖了从四十元到三百元之间的日料品类,满足不同客群的需求。甚至,附近自然而然形成的“日料一条街”也为商城带去了充足的客流。

日系餐厅越开越多,这在宁波来福士表现地更加明显。

据来福士招商相关负责人透露,2012年到2017年间,商业综合体里虽然间或有零星几家日系餐厅冒头,但大多都如昙花一现,开了五年的

老店也就只有赤坂亭一家,而2018年至今,大江户、丸龟制面、火隐烧肉丼饭、初居食屋被引进,仅来福士广场内就已有六家餐厅,还不包括一街之隔的炭宗、大洋世家、八道喜等。

在日系餐厅的宁波版图上,商业综合体开始与街边店分庭抗礼。

一直以来,街边店以其较为低廉的租金和小而美的调性受日系餐饮品牌的青睐,也符合我们在日剧中所见到的日料店的模样——日本职人们会在下班后钻进一家相熟的街边店,多多少少都会喝点酒,一个人吃饭的话,他们会保持松弛且有礼貌的状态,一群人的话,他们也会调侃打闹。

而把日系餐厅引入商业综合体中,很容易就落得个

