

“กินกับตัน” ธุรกิจอาหารญี่ปุ่นน้องใหม่ระดับพรีเมียม ตั้งเป้าสิ้นปีโกยรายได้ 600 ลบ.

(20 พฤษภาคม 56 : อารีน่า 10) อิชิตัน กรุ๊ปฯ ปรับโมเดลธุรกิจใหม่ ปั้นแบรนด์ “กินกับตัน” ดูแลธุรกิจอาหาร ชูความเป็นพรีเมียม รสชาติอาหารแบบญี่ปุ่นแท้ๆ พร้อมส่งเคเทอริง บายกินกับตัน เสริมทัพ มั่นใจปีแรกกวาดรายได้ 600 ลบ. ล่าสุดจัดโปรโมชั่นสุดคุ้มมา 4 จ่าย 3 ให้ลูกค้าร่วมฉลองการเปิดธุรกิจน้องใหม่



อิง ภาสกรนที รองกรรมการผู้อำนวยการ บริษัท กินกับตัน จำกัด เปิดเผยว่า จากการดำเนินธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่นของอิชิตันกรุ๊ปมาเป็นระยะเวลา 3 ปี ขณะนี้ได้มีการปรับโครงสร้างใหม่เพื่อเตรียมการเข้าจดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์ปลายปีนี้ โดยแยกธุรกิจอาหารออกจาก อิชิตันกรุ๊ป ด้วยการตั้งบริษัทใหม่ที่ใช้ชื่อว่า บริษัท กินกับตัน จำกัด ดูแลธุรกิจอาหาร 5 แบรินด์ ได้แก่ เมลทมิ ฮอกโกโต ช็อคโกแลต แอนด์ เฮลธี เจลาโต้ , ราเมน แชมเปญส์ , ตันตัน อีซากายะ บุปเฟต์ , โทคิยะ เจแปนิส ฟูล คอรัส และซูชิ โอตารุ

“คนไทยรู้จักอาหารญี่ปุ่นมานานพอสมควรแต่เป็นการรู้จักอาหารญี่ปุ่นที่ได้ปรับรสชาติ ให้ถูกปากคนไทยจนอาจสูญเสียความดั้งเดิมออกไปบ้าง ในขณะที่เดียวกันก็มีคนไทยจำนวนไม่น้อยที่ชื่นชอบรสชาติอาหารแบบญี่ปุ่นแท้ๆ และรู้จักลึกซึ้งถึงรสชาติจากท้องถิ่นดั้งเดิมของภูมิภาคต่างๆ ในญี่ปุ่น ประกอบกับจำนวนคนญี่ปุ่นที่เข้ามาอยู่ในประเทศไทยมากขึ้นเรื่อยๆ ดังนั้นธุรกิจอาหารภายใต้บริษัท กินกับตัน จึงเน้นการให้บริการลูกค้ากลุ่มนี้ ด้วยการบริการด้านอาหารที่มีรสชาติความเป็นญี่ปุ่นต้นตำรับอย่างแท้จริง โดยคาดว่าปีนี้จะสามารถทำรายได้รวมได้ 600 ล้านบาท”

หลังแยกบริษัทออกมาแล้ว กินกับตันมีแผนพัฒนาแบรนด์ต่างๆให้คงความพรีเมียม และตอบสนองลูกค้าให้มากขึ้น ได้แก่

1.เมลทมิ ฮอกโกโต ช็อคโกแลต แอนด์ เฮลธี เจลาโต้ ปัจจุบันมี 10 สาขา กำลังมีแผนรีเฟรชแบรนด์ครั้งใหญ่ ด้วยการเตรียมเปิด “เมลทมิ ช็อคโกแลต คาเฟ่” ซึ่งเป็นแฟล็กชิพส์เตอร์แห่งใหม่ ตั้งอยู่ที่ศูนย์การค้าสยามวัน ภายใต้คอนเซ็ปต์ “all about chocolate” นอกจากเมนู ฮอกโกโตช็อคโกแลตแล้วจะขยายไลน์การให้บริการอาหารประจำแต่ละมื้อ ซุป สลัด และเครื่องดื่ม ที่มีส่วนผสมของช็อคโกแลต ในรูปแบบ All Day Breakfast ที่เป็นส่วนผสมอย่างลงตัวของอาหารฝรั่งภายใต้รูปลักษณ์ที่น่ารักสวยงามแบบญี่ปุ่น

นอกจากนั้นจะเปิดให้บริการ Chocolate workshop แห่งแรกในประเทศที่เปิดให้ผู้สนใจได้เข้าไปทำช็อคโกแล็ตแบบ DIY สำหรับเป็นของขวัญพิเศษให้คนสำคัญในโอกาสต่างๆ

2. ราเมนแชมเปียนส์ ให้บริการราเมนจากร้านค้าระดับแชมป์เวทีต่างๆ ในญี่ปุ่น ขณะนี้กำลังเจรจา 3 แบรรนด์ใหม่เอี่ยมเข้ามาเพิ่มสีสันภายในไตรมาส 3 เช่น **ร้านอุคุชิ ซากุระซากุ (Uokushi Sakurasaku)** ร้านปลาและอาหารทะเลปิ้งย่างเจ้าแรกในประเทศญี่ปุ่น ปัจจุบันได้รับความนิยมสูงมากเฉพาะในโตเกียวมีถึง 12 สาขา ในจุดเด่นที่ความสดใหม่ของวัตถุดิบ และ **ซอสประจำเมนูที่เป็นแม่เหล็กดึงดูดลูกค้าชาวญี่ปุ่นให้ต่อแถวเข้าร้านจนต้องจองล่งหน้า** **ร้านซงมารุ (Cyonmaru)** ให้บริการอาหารแบบสเต็คเมนูคอร์ส โดยจานหลักเป็นสเต็ค พร้อมบริการสาเกญี่ปุ่น โซจู ไวน์ เพิ่มรสชาติอาหารให้สนุกขึ้น และ **โซแนน เคอร์รี่ (Shonan Curry)** ข้าวหน้าแกงกะหรี่สุดฮิตส่งตรงจากญี่ปุ่น พร้อมกันนี้เตรียมปรับโฉมด้วยการสร้าง **เมืองญี่ปุ่น** เพื่อให้ลูกค้าได้สนุกกับการรับประทานอาหารและถ่ายภาพมุมสวยสไตล์ญี่ปุ่น **สร้างบรรยากาศแก้มรสชาติอาหารให้อร่อยยิ่งขึ้น**

3. ต้นตัน อีซากายะ บุฟเฟต์ มี 4 สาขา ให้บริการบุฟเฟต์อาหารญี่ปุ่นสไตล์กินดื่ม เหมาะสำหรับเป็นที่แองเอาท์ของหนุ่มสาวคนเมือง จุดเด่นของร้านจะเป็นการทำอาหารสดใหม่และให้บริการไม่อันเน้นเปิดในจุดชุมชน เมืองท่องเที่ยว และมีแผนเปิดสาขาที่ภูเก็ตภายในเดือน สิงหาคมนี้ **4. โทคิยะ แจแปนิส ฟูล คอร์ส 2 สาขา** ให้บริการอาหารเซ็คคอร์สแบบโมเดิร์น **แจแปนิส** เหมาะสำหรับกลุ่มครอบครัว คนทำงาน ระดับกลาง-บน **5. ซูชิ โอตารุ** ซูชิระดับเทพจากเมืองโอตารุ ฮอกไกโด ที่มีเชฟระดับตำนานจากที่วิแชมเปียน เน้นกลุ่มชาวญี่ปุ่น และไทย ระดับบน

อิง กล่าวต่อว่า นอกจากนี้ได้เปิดอีกหนึ่งธุรกิจใหม่ภายใต้ชื่อ **เคเทอริง บาย กินกับทัน (Catering by KinKabTan)** ที่มีการจัดเตรียมอาหาร เครื่องดื่ม และอุปกรณ์ สำหรับงานเลี้ยง **ทุกรูปแบบเป็นการรวมจุดเด่นของ 3 แบรรนด์ไว้ร่วมกัน** คือความเป็นเมนูอาหารสำหรับจัดเลี้ยง ด้วยรสชาติญี่ปุ่นแท้ๆ ของต้นตันอีซากายะ ขนบแบบโฮมเมดพรีเมียมสไตล์ญี่ปุ่น ของเมลทมี **ช็อคโกแล็ต และการบริการเป็นเลิศ** ระดับโรงแรมของโทคิยะ ภายใต้คอนเซ็ปต์ **“Good Taste Comes with Great Mood”** ซึ่งเป็นการให้บริการอย่างครบวงจรมากขึ้น

ล่าสุด เพื่อฉลองการเปิดธุรกิจ**กินกับทัน** ทุกร้านอาหารที่ตั้งอยู่ภายในอารีน่า 10 **ทองหล่อ 10** จึงได้จัดโปรโมชั่นมา 4 **จ่าย 3** ให้ลูกค้าที่ชื่นชอบอาหารญี่ปุ่นแท้ๆ ได้เต็มอิ่มกัน **ตั้งแต่วันที่ 1-9 มิถุนายนนี้**