

‘โออิชิ’ ปล่อยหมัดสุด!!! ปั่น ‘คาคาชิ’ รุกคืบตลาด ‘คิวนเอสอาร์’ เป็นครั้งแรก นำเสนออาหารญี่ปุ่น พร้อมความอร่อยทันใจ ในราคาสบายกระเป๋า

☒ (กรุงเทพมหานคร: วันที่ 20 สิงหาคม พ.ศ. 2555) โออิชิ กรุ๊ป “เจ้าแห่งอาหารญี่ปุ่น (King of Japanese Food)” ริเริ่มสร้างสรรค์สินค้าและบริการในภาคการบริการร้านอาหารจานด่วน (Quick Service Restaurant: QSR) ขึ้นเป็นครั้งแรก ปั่น ‘คาคาชิ’ พวงสุดยอดที่เด็ด ‘ดงบุรี’ สวรรค์หน้า ตั้งเป้า!!! ตะลุยพื้นที่ไฮเปอร์มาร์เก็ต ไม่น้อยกว่า 10 สาขา ส่งท้ายปี ’55 นี้

☒ คุณแซม-ไพศาล อ่าวสภาพ (Sam-Paisarn Aowsathaporn, Executive Vice President of OISHI Group Co., Ltd) รองกรรมการผู้จัดการ สายงานธุรกิจอาหาร บริษัท โออิชิ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) เปิดเผยว่า “‘โออิชิ กรุ๊ป’ ผู้นำและสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มสไตล์ญี่ปุ่น เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีของคนรุ่นใหม่ ได้ทำการพัฒนาและริเริ่มสร้างสรรค์สินค้าและบริการในภาคคิวนเอสอาร์ (QSR) เป็นครั้งแรกในรอบ 13 ปี นำเสนอร้านอาหารญี่ปุ่นบริการด่วน ภายใต้ตราสินค้า ‘คาคาชิ (KAKASHI by OISHI)’ ใช้ “คาคาชิ อร่อยทันใจ สไตล์ญี่ปุ่น” เป็นคำขวัญหรือสโลแกน (Slogan) มัดใจคนรุ่นใหม่ ที่ใส่ใจสุขภาพ ตั้งเป้า!!! ขยายพื้นที่ให้บริการ เจาะไฮเปอร์มาร์เก็ต (Hyper Market) ทั้งเทสโก้ โลตัส และบิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ ทั้งสิ้น 10 สาขา ภายในไตรมาสสุดท้ายนี้”

☒ “ซึ่งในความหมายของคำว่า ‘คาคาชิ (ญี่ปุ่น: カカシ)’ นั่นคือ ‘หุ่นไล่กา’ สะท้อนถึงหน้าที่และความรับผิดชอบที่มีต่อการดูแลรักษาต้นข้าว เรื่อยไปจนรวงข้าว ท่ามกลางแดด ฝน และ ลมหนาว อย่างไม่รู้จักเหน็ดจักเหนื่อย เช่นเดียวกับ ‘คาคาชิ (KAKASHI by OISHI)’ มาพร้อมหน้าที่และความรับผิดชอบที่มีต่อการคัดสรรพิเศษ ทั้งข้าวญี่ปุ่น (Japanese Rice) สายพันธุ์ที่ดี วัตถุดิบธรรมชาติคุณภาพสูง อาทิ เนื้อวัวนุ่ม เนื้อหมูนุ่ม เนื้อไก่ นุ่มและผักปลอดสารพิษมาผ่านกรรมวิธีปรุงสุกอย่างพิถีพิถันตามแบบฉบับต้นตำรับ เพื่อส่งมอบประสบการณ์ที่ น่าประทับใจในคุณค่าทางโภชนาการ มุ่งเน้นในมาตรฐานบริการและการนำเสนออาหารญี่ปุ่น ประเภทดงบุรี (Donburi) เป็นสำคัญ อาทิ ข้าวหน้าไก่คาคาชิ ข้าวหน้าหมูต้มซอสญี่ปุ่น ข้าวหน้าเนื้อผัดกิมจิ ฯลฯ โดยกำหนดราคาเริ่มต้นที่ 79 บาท”

ด้าน คุณแบงค์-นिरุท ศรีพาวาทกุล (Bank-Niruth Sripawatakul, Marketing Director, Food Division of

OISHI Group Co., Ltd) ผู้อำนวยการฝ่ายการตลาด สายงานธุรกิจอาหาร บริษัท โออิชิ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) กล่าวเพิ่มเติมว่า “คาคาชิ (KAKASHI by OISHI)’ แม้จะเป็นร้านอาหารญี่ปุ่นบริการด่วน ที่มุ่งเน้นในอาหารญี่ปุ่นประเภท ดงบุรี (Donburi) สารพัดหน้าแล้ว ยังมีอาหารทานเล่นนานาชาติ อาทิ เกียวซ่า ทาโกะยากิ กุ้งเทมปุระ ฯลฯ สมทบด้วย เหมาะสำหรับกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย ครอบคลุมนักเรียน นักศึกษา และเฟิร์สจ๊อบเบอร์ (First Jobber) ที่ชื่นชอบการรับประทานอาหารญี่ปุ่น ภายใต้การวางแผนและควบคุมค่าใช้จ่ายต่อมื้อระหว่าง 80 – 100 บาท และพิเศษสำหรับอาหารชุด...สุดคุ้ม! ขอแนะนำ ชุดข้าวหน้ากุ้งเทมปุระ (จากจำนวนทั้งสิ้น 5 ชุด) เสริมด้วยความอร่อยทันใจ! ข้าวญี่ปุ่นนุ่ม ๆ พร้อมกุ้งเทมปุระกรอบ ๆ เสริมด้วยทาโกะยากิ หรือขนมครกญี่ปุ่น มิโตะซุชิ และเครื่องดื่มน้ำชาเขียว ในราคาประหยัดเพียง 155 บาท”

ทั้งนี้ทำด้วยแผนการพัฒนาและริเริ่มสร้างสรรค์ทางธุรกิจ **คุณแซม** กล่าวย้ำว่า “คาคาชิ (KAKASHI by OISHI) เปิดให้บริการเต็มรูปแบบ ณ ซีคอนสแควร์ (ชั้น 3) ฟอรั่ม ทาวน์ (ชั้น G) และเทสโก้ โลตัส บางนา (ชั้น 1) แล้ววันนี้ ซึ่งสนับสนุนแผนฯ ด้วยการเร่งขยายพื้นที่ให้บริการ เพิ่มเติมเป็นจำนวน 10 สาขา หรือมากกว่า ให้ครอบคลุมพื้นที่กรุงเทพมหานคร ปริมณฑล และต่างจังหวัด ภายใต้การจัดสรรงบประมาณและประมาณการแต่ละสาขาเริ่มต้นที่ 5 ล้านบาท (สำหรับขนาดพื้นที่ 120 ตารางเมตร) ในปีนี้ มั่นใจ!!! ผู้บริโภคตอบรับ และพร้อมก้าวสู่สาขาที่ 30 ในสามปีข้างหน้า”