

# ‘โออิชิ’ รุกตลาดต่างประเทศ ส่ง ‘ชาบูชิ’ ตะลุยเมียนมาร์ ตั้งเป้าขยายสาขาแถบเออีซี 10 สาขาใน 5 ปี



“โออิชิ” เดินหน้าลุยตลาดต่างประเทศ ส่งร้านอาหารญี่ปุ่นชั้นนำ “ชาบูชิ (Shabushi By OISHI)” ประเดิมสาขา Ocean Shawegondaing ย่างกุ้ง สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมาร์ รองรับโอกาสจากการเปิดประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน หรือเออีซี (AEC) พร้อมตั้งเป้าขยายสาขาและพื้นที่ให้บริการในต่างประเทศครบ 10 สาขา ภายใน 5 ปี งบลงทุนกว่า 200 ล้านบาท



**คุณมารุต บุรณะเศรษฐกุล** กรรมการผู้จัดการ บริษัท โออิชิ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) กล่าวว่า โออิชิ กรุ๊ป ในฐานะผู้นำและสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มสไตล์ญี่ปุ่นเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีของคนรุ่นใหม่ มานานกว่า 15 ปี โดยในการขยายสาขาครั้งนี้ นอกจากเป็นการเปิดประสบการณ์ใหม่ให้แก่ชาวพม่าแล้ว โออิชิยังหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะเป็นการรองรับชาวต่างชาติที่มามีแนวโน้มเพิ่มขึ้น รวมทั้งเตรียมพร้อมขยายตลาดเพื่อรองรับการเปิดประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน หรือ AEC ซึ่งมีประชากรรวมกันมากกว่า 600 ล้านคน นับเป็นตลาดที่มีศักยภาพมากในการขยายธุรกิจ โดยเฉพาะอย่างยิ่งกระแสนิยมที่มีต่อการบริโภคอาหารญี่ปุ่นของคนเอเชียในปัจจุบัน

**คุณแซม-ไพศาล อ่าวสถาพร** รองกรรมการผู้จัดการ สายงานธุรกิจอาหาร บริษัท โออิชิ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) กล่าวว่า สำหรับธุรกิจอาหารในปีนี้ (2557) บริษัทตั้งเป้ามีรายได้ประมาณ 7,400 – 7,500 ล้านบาท เนื่องมาจากการขยายสาขาอย่างต่อเนื่อง โดยตั้งเป้าหมายขยายสาขาเพิ่ม 50 สาขา ด้วยงบลงทุนประมาณ 600 ล้านบาท ทั้งนี้ บริษัทได้มีการขยายสาขาไปต่างประเทศ โดยเลือกประเทศพม่าก่อนในช่วงไตรมาส 3/57 จำนวน 1 สาขา ได้แก่ ร้านอาหารญี่ปุ่น ชาบูชิ (Shabushi By OISHI) สาขา Ocean Shawegondaing ย่างกุ้ง สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมาร์ โดยเป็นการร่วมทุนกับพันธมิตรในประเทศพม่า “City Mart Group” ที่ทำธุรกิจซูเปอร์มาร์เก็ต และห้างสรรพสินค้า ซึ่งมีศักยภาพเพียงพอในการเปิดร้านอาหาร และรองรับโอกาสจากการเปิดประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน หรือเออีซี (AEC) ด้วยงบประมาณการลงทุน 20 ล้านบาท

สำหรับการเลือกร้านอาหาร ชาบูชิ (Shabushi By OISHI) เนื่องจากเป็นร้านอาหารบุฟเฟต์ว่าไรต์ที่เสิร์ฟสองความอร่อยสไตล์ญี่ปุ่นยอดนิยม ทั้งชาบู-ชาบู...สุกี้หม้อไฟ และซูชิ...ข้าวปั้นสารพัดหน้า ให้บริการด้วยหลากหลายความอร่อยจากการคัดสรรเฉพาะวัตถุดิบธรรมชาติคุณภาพสูง หมูสไลด์ ‘ไก่’ กุ้ง หมึก และอีกมากมาย ทอยเสิร์ฟบนสายพานที่หมุนวนทั่วพื้นที่ร้าน พร้อมให้อิ่มหน้าสำราญตามแบบฉบับต้นตำรับไปกับน้ำซุปรสดีทั้งน้ำซุปรสไก่ (ชาบูซุปรส) น้ำซุปรสหมู (มิรุซุปรส) และน้ำซุปรสต้มยำ ตลอดจนข้าวปั้นสารพัดหน้า นอกจากนี้ ยังให้บริการเครื่องดื่มเย็น

ๆ อาทิ โออิชิ กรีนที ชาเขียวแท่งดำรับญี่ปุ่น น้ำอัดลม ไอศกรีม และผลไม้สด ๆ ตามฤดูกาล ไม่อั้นตลอด 1 ชั่วโมง 15 นาที อัตราค่าบริการสุทธิ 15,000 จ๊าด (Kyat) (หรือ 500 บาท) สำหรับผู้ใหญ่ ราคาเด็ก (ความสูงไม่เกิน 130 เซนติเมตร) อัตราค่าบริการสุทธิ 7,500 จ๊าด (หรือ 250 บาท) โดยเจาะกลุ่มลูกค้าในระดับบน และคงใช้คอนเซ็ปต์เดียวกับที่ประเทศไทย สำหรับร้าน ซามูชิ สาขา Ocean Shwegondaing มีขนาดพื้นที่โดยรวม 278.64 ตารางเมตร แบ่งสัดส่วนเป็น คริว 76.35 ตารางเมตร ที่นั่ง 202.29 ตารางเมตร หรือรองรับลูกค้าได้ 89 ที่นั่ง แบ่งเป็น เคาน์เตอร์ 33 ที่นั่ง แบบเป็นโต๊ะ 14 โต๊ะ 56 ที่นั่ง

ส่วนในเรื่องของกระบวนการขนส่งวัตถุดิบนั้น จะใช้การขนส่งทางเรือเป็นหลัก เนื่องจากพาร์ทเนอร์มีความเชี่ยวชาญในเรื่องของการนำเข้าสินค้าอยู่แล้ว จึงไม่ใช่เรื่องที่สลับซับซ้อนมากนัก จึงมั่นใจในคุณภาพของอาหารได้ว่าสด สะอาด และมีคุณภาพตรงตามมาตรฐาน

ทั้งนี้ โออิชิมีแผนการขยายสาขาของร้านอาหารญี่ปุ่น ซามูชิ อย่างต่อเนื่องในต่างประเทศภายในสิ้นปี 2557 อีกจำนวน 2 สาขา แบ่งออกเป็น ในพื้นที่มณฑลละเย่ 1 สาขา และย่างกุ้งเพิ่มเติมอีก 1 สาขา โดยตั้งเป้าขยายสาขาและพื้นที่ให้บริการแถบเอเชีย 10 สาขา ภายใน 5 ปี หรือเป็นงบลงทุนราว 200 ล้านบาท