

B.Y.O. – Đồng nghĩa với ẩm thực Nhật Bản chính thống

B.Y.O. vận hành 16 thương hiệu với tổng cộng 116 nhà hàng, dựa trên triết lý “tạo ra những món ăn truyền tải văn hoá Nhật Bản”. *By Arthur Menkes and Paul Mannion*

Được thành lập vào năm 1991, B.Y.O. là một công ty Nhật Bản điều hành nhiều thương hiệu nhà hàng chuyên về ẩm thực Nhật. Chủ tịch Koji Nakano chia sẻ rằng công ty mong muốn mở rộng nhận thức của công chúng về ẩm thực Nhật Bản, vượt ra ngoài những món ăn quen thuộc như sushi hay udon. “Triết lý hoạt động của chúng tôi là đổi mới ẩm thực Nhật Bản trong khi vẫn bảo tồn và truyền tải văn hoá truyền thống,” ông Nakano cho biết.

B.Y.O. điều chỉnh thực đơn theo từng mùa, giúp thực khách địa phương thưởng thức các món ăn đúng mùa. Công ty thay đổi hơn 800 thực đơn mỗi năm cho 16 thương hiệu khác nhau. Việc thay đổi này không chỉ giúp khách hàng khám phá những món ăn mới, mà còn duy trì tinh thần truyền thống của ẩm thực Nhật, với sự cam kết sử dụng nguyên liệu theo mùa – một yếu tố thiết yếu trong trải nghiệm ẩm thực.

Công ty hiện đang lên kế hoạch mở rộng ra thị trường quốc tế cũng như các thành phố lớn tại Nhật Bản. Thông qua mô hình nhượng quyền, B.Y.O. đặt mục tiêu xây dựng một thương hiệu được đông đảo thực khách yêu thích. Hiện tại, công ty đã bắt đầu nhận hồ sơ nhượng quyền cho chuỗi “Dashi Chazuke + Niku Udon En”, với 27 nhà hàng hoạt động trên toàn quốc, chủ yếu tại Tokyo. Đây là chuỗi nhà hàng fast-food Nhật cao cấp và tốt cho sức khỏe, chuyên phục vụ các món dashi chazuke tinh tế, cơm nắm (onigiri) và mì udon ăn kèm thịt bò hầm trong nước dùng dashi. Thông qua sự hợp tác cùng các đối tác nhượng quyền, B.Y.O. hy vọng sẽ lan toả văn hoá dashi ra toàn thế giới.

Ngoài ra, công ty còn cung cấp các sản phẩm như nước dùng dashi đóng chai và nhiều mặt hàng khác trên website của mình, giúp khách hàng có



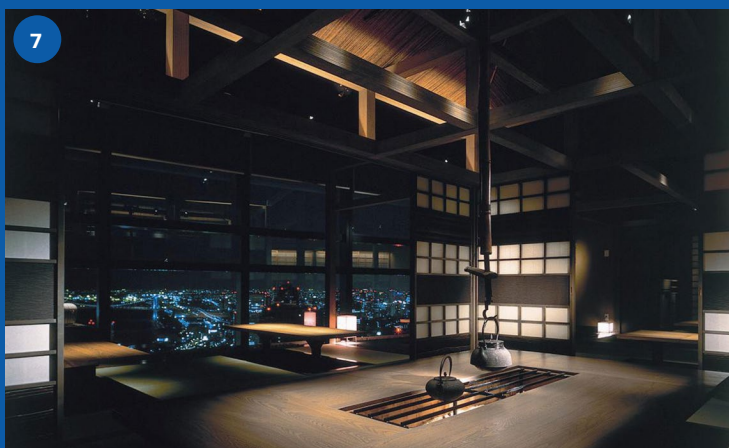
“Chúng tôi muốn thách thức những định kiến và cho mọi người thấy rằng ẩm thực Nhật Bản đa dạng hơn họ tưởng.”

— Ông Koji Nakano,
Chủ tịch Công ty
TNHH B.Y.O.



BYO.CO.,LTD

<https://byo.co.jp>



thể tái hiện hương vị nhà hàng ngay tại nhà.

Hiện tại, B.Y.O. đang tìm kiếm những nhân sự có khát vọng “đổi mới ẩm thực Nhật Bản”. Công ty tìm kiếm những người mong muốn khám phá các giá trị mới trong ẩm thực Nhật và có hoài bão tạo ra những món ăn phong phú, chú trọng đến hương vị và tinh thần hiếu khách. Nhờ chương trình đào tạo toàn diện, đội ngũ nhân sự của B.Y.O. không chỉ giới hạn ở người Nhật, mà còn bao gồm nhiều quốc tịch khác nhau như Việt Nam, Nepal, Myanmar, Indonesia và Đài Loan. Chương trình đào tạo bao gồm kỹ thuật nấu ăn, kiến thức về nguyên liệu, nghệ thuật phục vụ và quản lý nhà hàng, giúp nhân viên mới tích lũy kinh nghiệm toàn diện để trở thành những đầu bếp, nhân viên và nhà quản lý xuất sắc.

Viện Ẩm thực Hoa Kỳ (CIA) – một trong những trường dạy nấu ăn danh giá nhất thế giới – đã mời B.Y.O. giới thiệu mô hình “dashi chazuke” tại đây. “Việc một tổ chức uy tín như vậy công nhận tiềm năng của dashi càng củng cố niềm tin của chúng tôi vào sức hấp dẫn toàn cầu của món ăn này,” ông Nakano chia sẻ. Sự công nhận này càng thúc đẩy tham vọng mở rộng thương hiệu Dashi Chazuke En ra thị trường quốc tế.

B.Y.O. không chỉ giới thiệu sự phong phú của ẩm thực Nhật thông qua những món vượt xa sushi hay tempura – vốn đã nổi tiếng trên toàn thế giới – mà còn chủ động mở rộng ra nước ngoài và tìm kiếm đối tác quốc tế để đáp ứng nhu cầu ngày càng tăng đối với ẩm thực Nhật Bản.

1. Sushi Course (Washoku EN)
2. Well-balanced Japanese cuisine (Obon de gohan)
3. Dashi-Chazuke
4. Dashi broth bottle
5. Making dashi broth
6. Cooking lecture at CIA school
7. Traditional Japanese seats