

B.Y.O คือสัญลักษณ์ของอาหารญี่ปุ่นแท้ต้นตำรับ

B.Y.O ดำเนินธุรกิจร้านอาหาร 16 แบรินด์ รวม 116 สาขา ภายใต้ปรัชญา “สร้างสรรค์อาหารที่ถ่ายทอดวัฒนธรรมญี่ปุ่น”

By Arthur Menkes and Paul Mannion

ก

่อตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2534 B.Y.O เป็นบริษัทญี่ปุ่นที่ดำเนินธุรกิจร้านอาหาร

หลากหลายแบรนด์ โดยมุ่งเน้นอาหารญี่ปุ่นเป็นหลัก คุณโคจิ นากาโนะ ประธานบริษัท อธิบายว่า บริษัทต้องการขยายมุมมองของผู้คนเกี่ยวกับอาหารญี่ปุ่น ให้กว้างไกลกว่าที่รู้จักกันดีอย่างซูชิหรืออุด้ง “ปรัชญาของเราคือการพัฒนาอาหารญี่ปุ่นให้ร่วมสมัย พร้อมทั้งอนุรักษ์และส่งต่อวัฒนธรรมญี่ปุ่นดั้งเดิม”

บริษัทปรับเปลี่ยนเมนูตามฤดูกาล เพื่อให้ลูกค้าได้ลิ้มลองอาหารที่เข้ากับแต่ละช่วงเวลา โดยในแต่ละปีจะมีการปรับเปลี่ยนเมนูมากกว่า 800 รายการครอบคลุม 16 แบรินด์ ซึ่งช่วยให้ลูกค้าได้ค้นพบรสชาติใหม่ ๆ ไปพร้อมกับการรักษารากเหง้าของอาหารญี่ปุ่น ความมุ่งมั่นในการใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลถือเป็นแก่นสำคัญของประสบการณ์การรับประทานอาหารในร้านของ B.Y.O

บริษัทมีแผนขยายร้านอาหารทั้งในต่างประเทศและเมืองหลักของญี่ปุ่น โดยตั้งเป้าสร้างแบรนด์ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคในวงกว้างผ่านการขยายระบบแฟรนไชส์ ปัจจุบันได้เริ่มเปิดรับแฟรนไชส์ของแบรนด์ “Dashi Chazuke + Niku Udon En” ซึ่งมีสาขาอยู่ทั่วประเทศญี่ปุ่น 27 แห่ง ส่วนใหญ่อยู่ในโตเกียว ร้านนี้เป็นฟาสต์ฟู้ดญี่ปุ่นสไตล์พรีเมียม เน้นสุขภาพ ให้บริการดาชิซะสีเกะ ข้าวปั้น และอุด้งเนื้อปรุงด้วยน้ำซุปดาชิ B.Y.O หวังที่จะเผยแพร่วัฒนธรรมดาชิไปทั่วโลกผ่านการร่วมมือกับแฟรนไชส์เหล่านี้

นอกจากนี้ B.Y.O ยังจำหน่ายผลิตภัณฑ์อย่างน้ำซุปดาชิแบบขวดและสินค้าอื่นๆ ผ่านเว็บไซต์ของบริษัท เพื่อให้ลูกค้าสามารถนำรสชาติจากร้านไปสัมผัสได้ที่บ้าน

ขณะเดียวกัน บริษัทก็กำลังมองหาบุคลากรที่



“เราต้องการท้าทายทัศนคติเดิม ๆ และแสดงให้เห็นว่า อาหารญี่ปุ่นนั้นมีความหลากหลายมากกว่าที่พวกเขาคิด”

— โคจิ นากาโนะ
ประธานบริษัท B.Y.O จำกัด



BYO.CO.,LTD

<https://byo.co.jp>



ต้องการ “สร้างนวัตกรรมให้กับอาหารญี่ปุ่น” โดยเปิดรับคนที่อยากค้นพบคุณค่ารูปแบบใหม่ในอาหารญี่ปุ่น และมุ่งมั่นที่จะสร้างสรรค์อาหารที่ทั้งอร่อยและเปี่ยมด้วยอรรถาธิบายไมตรี ด้วยโปรแกรมฝึกอบรมที่ครอบคลุม บุคลากรที่เข้าร่วมไม่จำกัดเฉพาะชาวญี่ปุ่นเท่านั้น แต่รวมถึงชาวเวียดนาม เนปาล เมียนมา อินโดนีเซีย และไต้หวัน โปรแกรมนี้สอนทั้งทักษะการทำอาหาร ความรู้เรื่องวัตถุดิบ การบริการ และการบริหารร้านอาหาร เพื่อพัฒนาบุคลากรให้กลายเป็นเชฟ พนักงาน และผู้จัดการที่มีความสามารถรอบด้าน

Culinary Institute of America (CIA) ซึ่งเป็นหนึ่งในสถาบันสอนทำอาหารที่มีชื่อเสียงที่สุดในโลก ได้เชิญ B.Y.O ไปนำเสนอแนวคิด “ดาชิซะสีเกะ” ของบริษัท “การที่สถาบันระดับโลกให้การยอมรับศักยภาพของดาชิ ทำให้เรายิ่งมั่นใจว่า มันสามารถไปไกลในระดับสากลได้” คุณนากาโนะกล่าว การยอมรับครั้งนี้ได้เสริมสร้างแรงบันดาลใจให้บริษัทในการขยายแบรนด์ Dashi Chazuke En สู่ตลาดต่างประเทศ

B.Y.O ถ่ายทอดความรู้ของอาหารญี่ปุ่นผ่านเมนูที่ก้าวข้ามขอบเขตของซูชิ และเทมปุระที่คนทั่วโลกรู้จัก บริษัทไม่เพียงแคเปิดร้านในต่างประเทศ แต่ยังมองหาพันธมิตรระดับนานาชาติเพื่อตอบสนองความต้องการอาหารญี่ปุ่นที่เติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่องทั่วโลก

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