

香港仔

LION ROCK DAILY



Facebook



P.7 股份回購創新高
年內累涉1648億

P.10 《黑神話：悟空》
登頂 Steam



lionrockdaily 香港仔 www.lionrockdaily.com 2024.8.21 | 星期三

香港作為美食之都，許多地道美食吸引不少街坊，以至內地及各地旅客慕名而來。內地生活信息分享平台「大眾點評」昨日根據食客點評，首次選出港澳及海外13個城市的「2024必吃榜」推介，共232間餐廳上榜，香港有39間佔最多，當中大部分屬茶餐廳、冰室及粉麵店等地道平民食肆。多名上榜食肆的負責人昨日均表示，食物質素及服務態度是取勝之道。即使面對港人北上消費的激烈競爭，有食肆認為香港美食始終百花齊放，「只要做得好，客人自然會回來。」

文化體育及旅遊局局長楊潤雄致辭時指，香港能成為內地以外最多餐廳上榜的城市，彰顯香港餐飲業的多元化和卓越，來香港旅遊就如踏上了全球美食之旅，「無處不美食。」

今年香港「必吃榜」39間上榜餐廳中，28間為新上榜，天后、北角及西貢等區更首次有餐廳上榜。初次上榜的「六福菜館（西貢店）」經理馮先生表示，其店的菜式以海鮮為主，招牌美食為「椒鹽鮑魚」及「椒鹽瀨尿蝦」。他續說，絕大部分員工都在其店服務了十年八載，「他們都好明白要有良好服務態度，令客人滿意。」他又認為，即使不少港人北上消費，香港食肆亦確實存在經營艱難的問題，但香港的餐廳始終既有特色亦符合港人口味，深信只要提供到美食，自然會吸引港人及旅客光顧。

上榜後生意大增三成

於2010年開業的「華嫂冰室」，現時在港澳共有4家分店，其尖沙咀分店於去年首登「大眾點評必吃榜」，今年則有觀塘皇廷廣場分店新上榜。創辦人華嫂表示，成功秘訣

在於食品質素及服務態度同樣重要，「芝士鹹牛肉蛋通粉為其中一款招牌美食，我們的湯底是以細番茄煲兩小時再打蓉而製成，客人食得出是用心去做。」她續說，每朝開舖前都會為員工做簡報，「將心比己，作為一名消費者都是想有良好服務，不少客人都大讚我們的店員有禮貌。」她指出，自從去年有分店初上榜後，生意大增30%，現時位處不同地點的分店客源都不同，例如尖沙咀80%為內地客，灣仔則約佔一半。華嫂的經營理念是「做好自己，客人自然會回來，希望香港飲食業百花齊放。」

另一間新上榜的「隨變燒烤麻辣雞煲（佐敦店）」創辦人黃子淳表示，每天堅持從惠州進貨新鮮三黃雞，並選用港式傳統砂鍋作為容器，又因應港人口味捨棄了川渝湯底裏的牛油，換成較為清淡的豬骨湯底。她續說，其店的客源由從前七成是本地人至現時內地客佔七成，開門營業時間亦由從前傍晚6時半因應要求慢慢提早至下午5時，「口碑好才有回頭客！」

「招牌果然好正，都是地道口味」、「食材新鮮，蝦餃裏有大粒蝦」、「店小卻有好味道，顧客都是附近本地街坊」等，統統都是「大眾點評」用戶過

去一年嘗過香港食肆後的真實評價。根據「大眾點評」數據，上海、北京及深圳為今年上半年訪港旅客餐飲消費的三大來源，但按年增長率卻以河北石家莊（3.3倍）、山東濟南市（2.1倍）及安徽省合肥市（1.8倍）最高，反映香港飲食市場正不斷面向內地不同省市。

美團行業合作中心首席分析師柴銳昨日在發布會暨頒獎禮上指出，到港嘗美食的內地客中，以年齡介乎35歲至44歲、有家庭及高學歷的客源增長最快，而消費者在理性消費外，亦重視情緒消費，「即是既要平價，亦要高質。」她認為，飲食業必須透過創新思維的產品與市場策略以進一步擴展。



部分上榜餐廳的負責人上台領獎。

沙嗲王



十八座狗仔粉



華嫂冰室



得間飲茶



炳記茶檔



Fiata Pizza

大眾點評必吃榜 39港店

雞煲店每日惠州進新鮮貨 冰室通粉湯底熬足兩個鐘

香港熱搜 品類Top5

茶餐廳 咖啡 冰室 早茶 甜品

今年上半年餐廳 異地消費者評價 增速比例最高詞彙

口味 菜品豐富 114.4% 主食/飲品讚 122.3% 現做現賣 70.2%

服務 服務周到 168.8% 服務熱情 119.5% 上菜快 92.6%

環境 人氣旺 124.5% 溫馨浪漫 107.6%

資料來源：美團、大眾點評