大公報
2025年4月21日 星期一

兩餸飯市場競爭激烈
$8雞髀飯熱賣 市民大讚
售價倒流40年 食客感慨「生意難做」

▲灣仔一家兩餸飯店推出8元一盒雞髀飯等超抵優惠，吸引大批市民光顧。

城中熱話

可供食客自選菜式的兩餸飯店近年大行其道，進佔各區大街小巷，越開越多，競爭激烈。最近灣仔軒尼詩道一家兩餸飯店推出超抵優惠，包括全城最平8元一盒的雞髀飯，以及10元1盒的鰻魚炒飯，下午茶時段更有35元兩盒兩餸飯，恍惚回到30至40年前的價錢，震撼全城，甚至吸引市民跨區前來排隊購買。價錢如此便宜，有市民大讚「無得頂」，亦有網民質疑：「有無寫錯價錢？」「眞係無錢賺嗎」。

飯店負責人表示，兩餸飯市場競爭激烈，但主打高性價比亦有吸引力。有經濟學者認同，香港的兩餸飯經營模式相當成功，連鎖快餐店市場正被兩餸飯店蠶食，由於兩者的定位和客源相近，將來的競爭會愈趨激烈。

掃一掃有片睇

大公報記者 盛德文（文、圖、攝錄） 融媒組（視頻）

「我之前已幫襯過三次，今次特意帶埋太太來食，8元一盒咁大隻雞髀，還可以堂食，可以說是全香港最便宜，味道又好，真是無得頂」，77歲的蘇先生家住馬鞍山，在記者面前大快朵頤的他，撕咬雞髀的同時，不忘讚賞店家一番。

市民跨區光顧：又平又好味

除了蘇先生，多位由屯門過來的主婦亦對店家讚不絕口，她們都是來灣仔逛街遊玩後，「食過翻尋味」的回頭客，「之前已買過兩次8元的雞髀飯，知道今日推出10元的鰻魚炒飯，特別來幫襯，準備各買一份」，王太和黃太對記者說道。

住在附近的街坊文先生，面對鏡頭就難掩興奮之情，高舉手上四盒飯盒，「你睇70元四盒，最近已幫襯了4、5次，真是好抵」。

兩餸飯熱潮持續升溫，店舖競爭激烈。位於灣仔軒尼詩道的「老闆娘家常飯」，繼上月推出兩餸飯「39元堂食放題」後，近日一口氣推出多項優惠價吸客，包括8元原隻雞髀套餐、10元鰻魚炒飯，以及下午茶時段3時至5時，35元兩餸飯買一送一。消息一出，立即門庭若市。

大公報記者現場所見，周一至周日全日供應的8元雞髀套餐包含白飯及時蔬，賣相吸引。10元的鰻魚炒飯，由鰻魚粒加上木魚絲、粟米粒、紫菜及隔夜飯炒成，香氣四溢，彈牙有口感，每日下午3至5時供應。店舖櫥窗貼上多張宣傳海報，寫着「開心唔開心都好，人生浮雲一場夢」、「雞髀餐撐住你」、「真正的大時代、好味，集氣支持」等字句，甚為吸睛。

不少網民及食客大讚店舖「真係做善事咁賣！」也有人認為定價便宜得難以置信，「有無寫錯咗價錢」、「咁大隻雞髀，街市都要賣7、8元，滷味檔賣15元一隻呀，8元連飯同菜，生意點做呀？」有人認為如時光倒流，「30年前學生炸髀飯都要20元，現在8元仲以可堂食，無得頂」。

「老闆娘家常飯」經理麥君賢對大公報記者表示，近日推出8元雞髀套餐，每日約賣300至400份，「全日分多個時段推出，每次推出約20隻雞髀。由午市賣到晚上7點半左右」、「滷製過程不放味精，用的是由公司帶來的瑞士汁配方」。店舖由香港和新加坡的股東合資開設，去年中開業至今10個月，是首家店，「公司股東和高層都看好本港的兩餸飯市場，相信未來會再開分店」。

平衡價錢質素 冀留住食客

麥君賢從事飲食業逾十年，他表示近年業界面對越來越大的困境，人工高，食材價格貴，有多種不利因素，兩餸飯的市場競爭亦很大，但相對現時不少餐廳堂食叫價最少60至70元，性價比高的兩餸飯仍有吸引力。麥君賢認為，只要能提供價格相對較便宜，而且有一定品質的餐點，兩餸飯肯定有市場，「只要食物好吃，就能被大家接受，市民是懂得去挑選好東西的」。

他謙虛地表示，如果要比拼味道的話，一定有比他們更好吃的，但他們絕對能給到市民好的性價比，出品味道和質素也不差，「最重要是盡量保持好的品質，我很堅信這一點，因為我們是人，不是機器」。麥君賢不時走出店外，招呼街坊並介紹菜式，「好多謝他們支持，並接受有時做得不足的地方，我們會盡量做好的」。

採訪期間，飯店顧客絡繹不絕，但相鄰的其他兩餸飯店，卻是人流稀疏。

雞髀飯 $8

◀8元雞髀飯吸引力驚人，有居於屯門的主婦到灣仔排隊幫襯。

兩餸飯 $35 買一送一

▲有街坊花了70元買了四盒兩餸飯，對住鏡頭難掩興奮之情。

鰻魚炒飯 $10

◀飯店同時推出10元一盒的鰻魚炒飯，甚受歡迎。

顧客有Say

專程過海光顧

馬鞍山蘇先生

這麼大隻雞髀，還可堂食只是8元，眞是全港最平，搭車出來食都抵。

吃飽一家四口

屯門師奶黃太

35元2盒兩餸飯，加一份8蚊雞髀飯，足夠一家4口食啦，眞是又平又靚。

▲1984年的大快活，炸雞髀飯售價8元（紅框示）。 網上圖片

兩餸飯客路廣 傳統食肆轉型自救

越開越多

近年本港食肆、酒樓輪番結業，另方面，在疫情中崛起、被喻為窮人恩物的兩餸飯店，越開越多，遍布全港，更進佔中、上環等商業金融區，吸引包括外籍金融才俊等「中環精英」排隊購買。

價錢平、款式多，兩餸飯日益受港人歡迎，在需求大增下，更成為食肆的救命草，連茶餐廳和酒樓亦加入此行列。演變之下，兩餸飯店經營模式多樣化，有部分店家提供龍蝦或東星斑等「高級」款式，滿足高要求的市民。也有食肆將兩餸飯升級成任食放題，在旺角經營多年、只做晚市和宵夜的粵菜館，今年3月突轉型「降級」，周一至周六由早上11時至下午3時推出兩餸飯放題，每人58元，有八餸一湯，包括粟米蒸肉餅、蒜香雞中翼等家常小菜，無限任食60分鐘，吸引大批市民光顧。

此前，有飲食業人士曾預言疫情結束後，會出現兩餸飯結業潮，惟實際情況卻相反。

開兩間關一間 穩定增長

在社交媒體有17.3萬名成員的「香港兩餸飯關注組」資料，2021年時兩餸飯店約有100間，到2022年，已有約300間，到現在擴至約600間，四年時間，增長約六倍。由去年至今，以「開兩間關一間」的速率，處於穩定的增長中，大約平均每月新開9至10間，結業5、6間。有業界人士指，經濟下行，兩餸飯只會越開越多。結業的店多是在疫情期間開業，因租約陸續屆滿，部分店主面對業主加租，選擇結業，再覓舖重開，被外界誤以為兩餸飯出現結業潮。

大公報記者 盛德文

平價吸客 威脅連鎖快餐店

專家之言

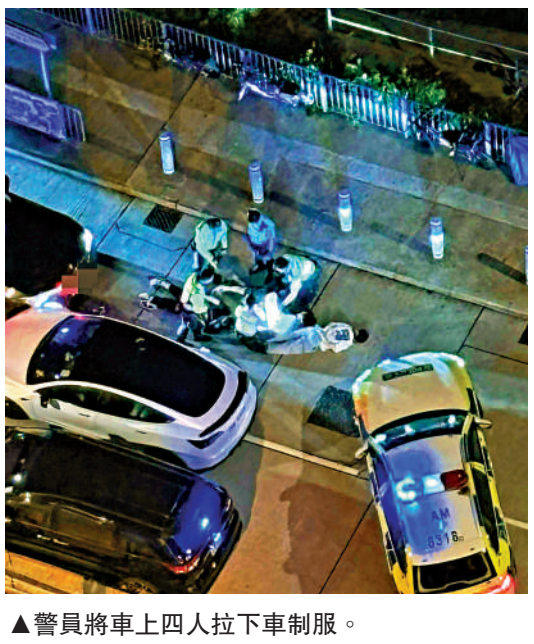
經濟學者李兆波表示，兩餸飯有如早、午、晚餐，日日都要吃，與貴價的Omakase（廚師拍板）和法國菜等，需求和客路相差很遠，兩餸飯的競爭對手主要是大家樂等連鎖快餐店。

兩餸飯平民化、餸菜多元化，其經營模式相當成功，加上不少住劏房的市民不方便煮食，特別是工薪階層，收工較晚，很多人不願煮，平價的兩餸飯自然大有需求，越開越多下。近日，數碼港有中菜館也轉賣兩餸飯。

市場有需求，競爭亦激烈，不同店之間，一是鬥平，一是鬥質素，雖然有個別地區，如大埔區有兩餸飯店結業，都只是個別例子。在寫字樓和住宅區集中的地區，如灣仔區，白天是寫字樓區，晚上是住宅，仍有旺盛的需求。

李兆波更關注快餐店市場正被兩餸飯店蠶食，由於兩者的定位相近，同樣提供家常便飯，擁有相同的客源，估計快餐連鎖集團與兩餸飯店將來的競爭會愈趨激烈。

毒品車竄逃14公里被截 四人落網



▲警員將車上四人拉下車制服。

【大公報訊】記者古倬勳報道：一輛懷疑載有毒品的Tesla私家車，昨日清晨在尖沙咀衝過警方路障，高速逃走近14公里，最終在火炭撞向警車被截停。警員在車上檢獲約5.9公斤懷疑毒品，車上3男1女涉嫌販毒被捕，其中司機同時涉嫌狂亂駕駛及酒後駕駛。

事發在昨日清晨5時，警方在尖沙咀漆咸道南及柯士甸道交界設路障，其間發現一輛電動私家車形跡可疑，於是上前截查，惟23歲姓嚴男司機未有按指示停車，反而衝過路障，往沙田方向逃去。私家車沿公主道、窩打老道、獅子山隧道等高速逃走，飆車約14公里後駛至駿洋邨內，掉頭企圖逃走時，在黃竹洋街與一輛警方隱形戰車迎頭相撞。

警方截停私家車後安排警犬到場搜車，在涉事車輛內檢獲約4.7公斤懷疑大麻朱古力、約974.7克懷疑大麻油、約113.8克懷疑大麻糖、約28.8克懷疑大麻、約97.6克懷疑太空油、約3.8克懷疑可卡因及約8.1克懷疑毒郵票，有關毒品的總市值仍在點算。

涉事司機連同車上3名乘客，包括22歲姓伍男子、21歲姓張男子及20歲姓李女子，均涉嫌販毒被捕。涉事司機未能通過酒精呼氣測試，另涉嫌狂亂駕駛及酒後駕駛被捕。行動中，兩名在警車上的男警受傷，分別右膝痛及頸痛，清醒送往威爾斯親王醫院治理。案件交由油尖警區重案組跟進。

七人車陷火海 司機及時逃生

【大公報訊】一輛黑色七人車，昨日（20日）晚上約7時許沿銅鑼灣維園道東行，當右轉告士打道天橋往大坑方向時，車頭突然起火，司機及時落車逃生並報警。未幾，全車陷入火海，烈焰及黑煙席捲半空，現場更傳出爆炸聲。消防員到場開喉灌救，約20分鐘將火救熄，全車燒剩車架，所幸無人受傷。

責任編輯：嚴偉豪 美術編輯：徐家寶