

投稿類別：商業類

篇名：
井松日式蓋飯定食窩

作者：
蔡奇恩。樹德家商。高三 7 班
林孝軒。樹德家商。高三 7 班
湯宜靜。樹德家商。高三 7 班

指導老師：
劉昭束老師

壹●前言

注重品質與氣氛的現今社會中，「井松蓋飯」從招牌、裝潢、服務、品質都有本身自己的特色與不同的料理方式。對於喜歡異國風情的現代年輕人口味，也要求品質優良，裝潢另類、態度和善、價位平易近人的想法，因此學生跟大眾族群都比較可以接受，有別於價位較高的日式餐廳，雖然店家裝潢無法與一般連鎖餐廳比較，但是店內的風格則是走溫馨路線而且口味及口感則是遵循日式做法，讓客人感到物超所值、回味無窮，這是吸引我們想要研究這家餐廳的動機，也想要藉此了解顧客對「井松蓋飯」的喜愛原因及滿意度及「井松蓋飯」的經營模式。

因此，我們的研究對象將以店內顧客為主，將針對「井松蓋飯」的顧客發放問卷，問卷回收做統計及分析，以瞭解年輕族群對「井松蓋飯」的認知和滿意度狀況。

貳●正文

一、蓋飯介紹

1.蓋飯的起源與發展(歷史由來)

丼飯最早的起源在明治時期，丼，是指能放入食物的大開口容器。中文可翻成「蓋飯」，屬於家常料理，第一個誕生的丼飯就是「親子丼」，從一間叫「玉日出」的餐廳開始，這間餐廳本是販售「軍雞鍋（軍雞就是鬥雞，其肉質耐嚼且鮮美多汁）」，也就是將雞肉煮熟後，再淋上蛋汁一起食用的料理，且因當時的日本，雞蛋價格非常昂貴，客人認為若因軍雞鍋吃不完而丟棄是很浪費的事，所以就將剩下的料理和白飯拌在一起食用，沒想到味道相當可口，濃稠的淋汁更是令人允指回味的秘訣，來店的客人與日遽增，一直到第五代老闆上任後，才正式將雞肉覆蓋蛋汁，再淋在飯上來銷售，並命名為親子丼（OYAKODON），這也就是親子丼的由來。滿滿的菜蓋住整碗飯，物美價廉又大碗，絕對是日本的國民級料理。

2.蓋飯的醬汁:昆布（海帶乾）、醬油、水、糖、蘋果、米酒以慢火熬滾 2 小時

二、「井松蓋飯」介紹

1.「井松蓋飯」

「井松蓋飯」位於高雄市左營區，老闆對店裡的命名是想讓客人吃了「金送!」所以採用了諧音的方式，因此取了一個具有日式兼具趣味風格的店名。

「井松蓋飯」主要是透過網路部落客介紹及熟悉的顧客口耳相傳，建立好口碑，讓更多客人知道此店。「井松蓋飯」老闆提及，剛開始經營這家店的時候，因為附近餐廳太多，競爭對手也多，導致一開始的生意並不是很好，但是已經爲了這家店投入太多金錢所以也要努力的經營下去，還好撐過一段時間後，生意慢

慢的變好，客人也愈來愈多，就是因為附近居民的口耳相傳，讓越來越多人知道了這家店，也讓老闆更加想要好好經營，並且要用最好的食物及最好的品質給客人最好的感受及口感，例如當客人口味愈來愈追求新鮮感時，即把泰式酸辣口味跟日式較甜的蓋飯作為結合，顛覆一般人對日式蓋飯的刻板印象，讓客人感到物超所值。因為附近學生較多，即使物價飛漲老闆也堅持不漲價，希望未來可以繼續為這些客人服務，給客人吃到最正宗的日式蓋飯。

2. 餐點介紹

表一 「井松蓋飯」餐點

親子丼		<p>親子丼指的是雞肉(親)跟蛋(子) 製作而成的蓋飯，將醃漬過的雞胸肉及蛋液跟少許的高麗菜及一些配料煮熟後蓋在飯上面這是日本人最喜愛及最普遍的美食。</p>
豬排蓋飯		<p>豬排蓋飯也稱之為勝丼，因為豬排飯的日文裡，後面有かつ的音日本人要參加比賽時都會吃上一碗熱騰騰的豬排飯求之勝利這也是日本人最喜愛的美食之一。</p>

3. 「井松蓋飯」的 SWOT 分析

SWOT 分析指的是企業內部的優勢(Strengths)、劣勢(Weaknesses)及企業外部的機會(Opportunities)與威脅(Threats)。目的在幫助企業做全面性的分析，找出企業競爭優勢、定位與問題的所在以訂定發展策略，尋找因應對策，以下將針對隱形眼鏡的優、劣勢及機會、威脅作分析。

表二 「井松蓋飯」SWOT 分析

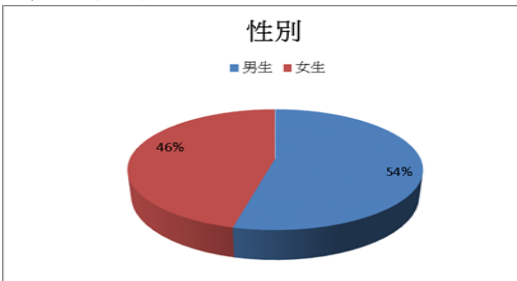
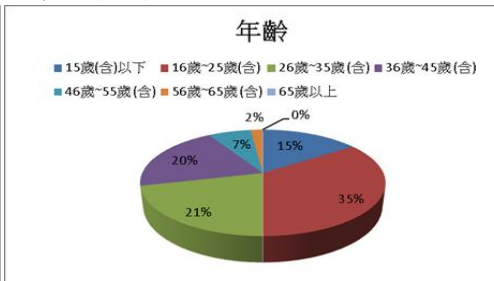
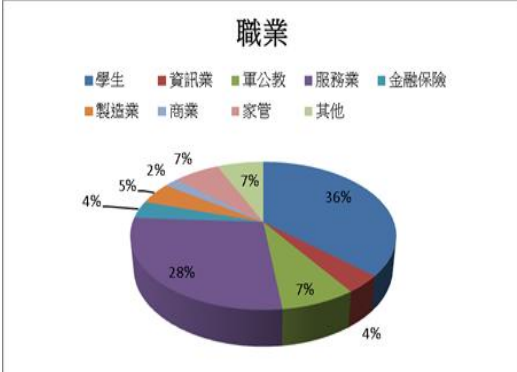
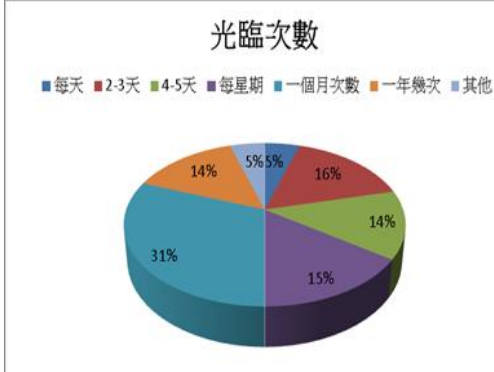
(1)S(優勢)	(2)W(劣勢)
1.區別性高 2.口味選擇較高 3.價錢公道 4.顧客接受度較高 5.符合年輕人口味	1.高年齡層較無法接受 2.較無法像日本正宗的蓋飯 3.食物較不易保存
(3)O(機會)	(4)T(威脅)
1.年輕口味追求多樣化 2.口味創新讓消費者選擇多樣化	1.年輕口味追求多樣化 2.較無法打響知名度 3.餐飲業日益增多附近競爭對收增加 4.年輕人偏好便宜又精緻的餐廳

4. 「井松蓋飯」的五力分析表

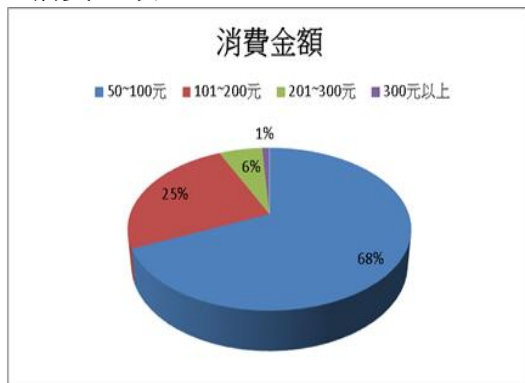
- (1)現有競爭者:斑鳩的窩、樹太老、品田牧場、咖哩殿、野竹、小人蓋飯、熊桑日式蓋飯
- (2)潛在競爭者:附近商圈；火雞肉飯、鴨肉飯、八方雲集、港督燒臘、三好廚坊等.....。
- (3)替代品威脅:中式融合日式蓋飯的多樣化。
- (4)供應者:美食家、富統、哈囉市場
- (5)顧客議價能力高:顧客均為店週邊上班族，有經濟收入用餐選擇性高。

三、問卷調查結果與分析

以井松蓋飯來店用餐顧客發放問卷，藉此了解井松蓋飯來店用餐顧客對於井松蓋飯的看法與接受程度，整理並彙總分析如下；

<p>1.性別統計</p>  <p>圖一 性別分析比例圖</p> <p>由圖一可知，本問卷發放對象以男生為 54%最高，女生則為 46%。</p>	<p>2.年齡統計</p>  <p>圖二 年齡分析比例圖</p> <p>由圖二可知，受訪對象來店消費的年齡分別為 16~25 歲占 35%為最多，其次 26~35 歲占 21%、36~45 歲占 20%。</p>
<p>3.職業統計</p>  <p>圖三 職業分析比例圖</p> <p>由圖三可知，受訪對象以學生族群最多佔 36%，其次服務業佔 28%，可能是因為附近為學區。</p>	<p>4.光臨次數</p>  <p>圖四 光臨次數分析比例圖</p> <p>由圖四可知，受訪對象光臨次數以一個月來用餐佔 31%為最多，其次是每星期來一次，佔 15%。</p>

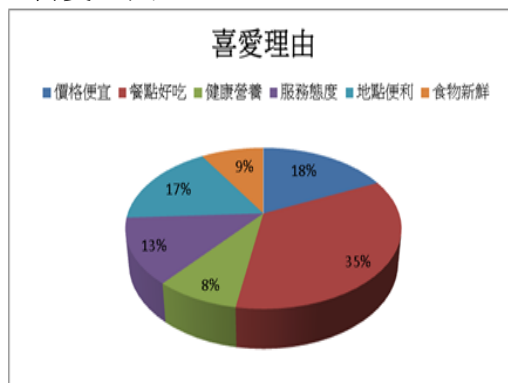
5.消費金額



圖五 消費金額分析比例圖

由圖五可知，受訪對象較常消費的金額以 50~100 元為最多，佔 68%約為一份餐點金額，其次為 25%的 101-200 元。

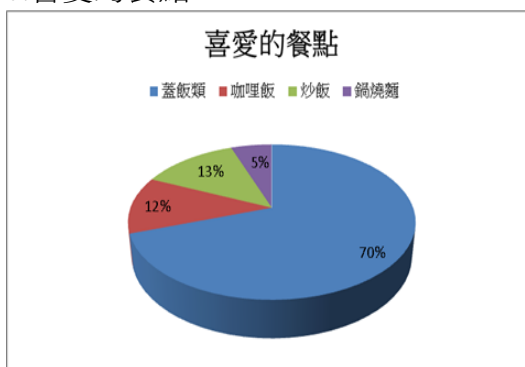
6.喜愛理由



圖六 喜愛理由分析比例圖

由圖六可知，受訪對象認為餐點好吃占 35%為最多，由此顯示消費顧客主要因喜歡這家店的餐點而再次來店。

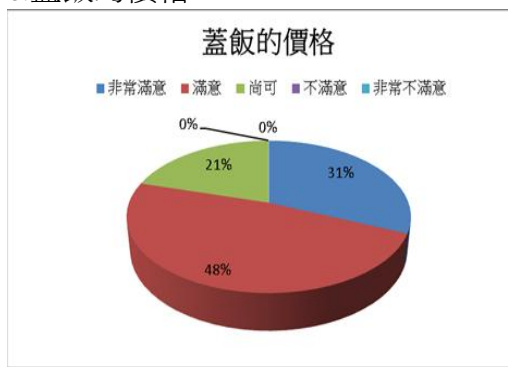
7.喜愛的餐點



圖七 喜愛的餐點分析比例圖

由圖七可知，受訪對象喜愛的餐點以蓋飯類占了 70%為最多，較多人喜愛的餐點是蓋飯。

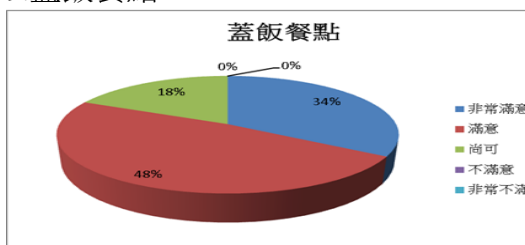
8.蓋飯的價格



圖八 蓋飯的價格分析比例圖

由圖八可知，蓋飯的價格滿意人數占 47%為最多，其次非常滿意占 31%、尚可占 22%。

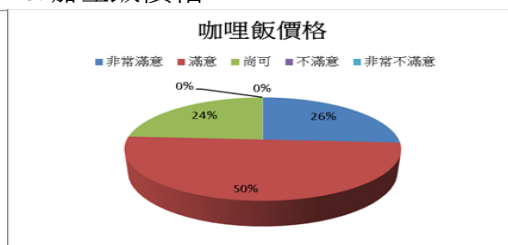
9.蓋飯餐點



圖九 蓋飯餐點分析比例圖

由圖九可知，受訪對象對蓋飯餐點滿意人數 48%為最多，其次非常滿意占 34%。

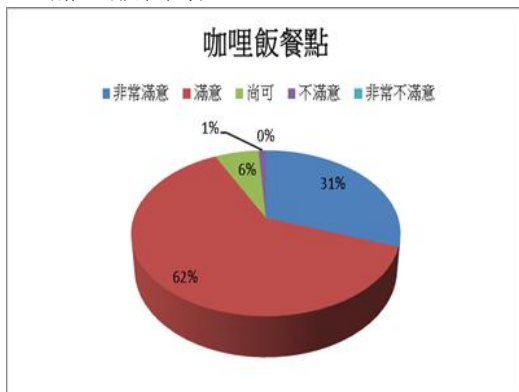
10.咖哩飯價格



圖十 咖哩飯價格分析比例圖

由圖十可知，咖哩飯價格滿意人數占 50%為最多，其次非常滿意占 26%。

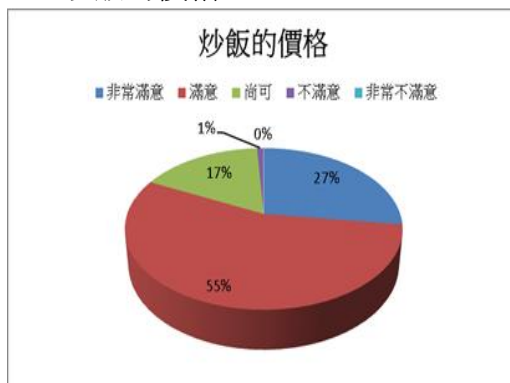
11. 咖哩飯餐點



圖十一 咖哩飯餐點分析比例圖

由圖十一可知，咖哩飯餐點滿意人數占 57% 為最多，其次非常滿意占 28%、尚可占 14%。

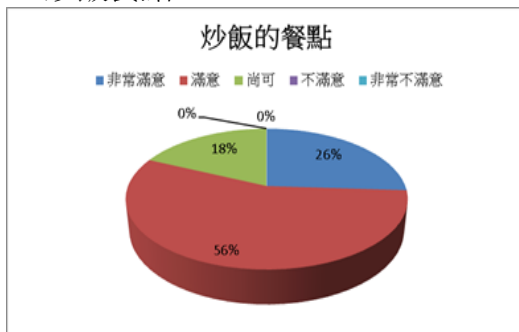
12. 炒飯的價格



圖十二 炒飯的價格分析比例圖

由圖十二可知，炒飯價格滿意人數占 57% 為最多，其次非常滿意占 28%、尚可占 14%。

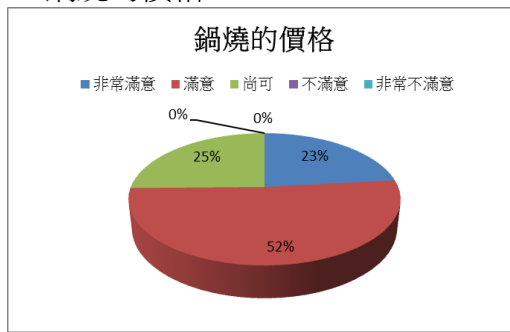
13. 炒飯餐點



圖十三 炒飯的餐點分析比例圖

由圖十三可知，炒飯餐點滿意人數占 56% 為最多，其次非常滿意占 26%、尚可占 18%。

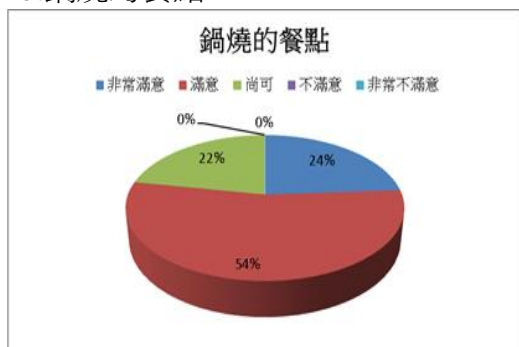
14. 鍋燒的價格



圖十四 鍋燒的價格分析比例圖

由圖十四可知，鍋燒的價格滿意人數占 52% 為最多，其次尚可 25%、非常滿意占 23%。

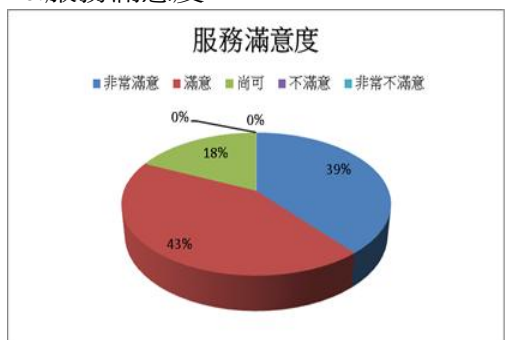
15. 鍋燒的餐點



圖十五 鍋燒的餐點分析比例圖

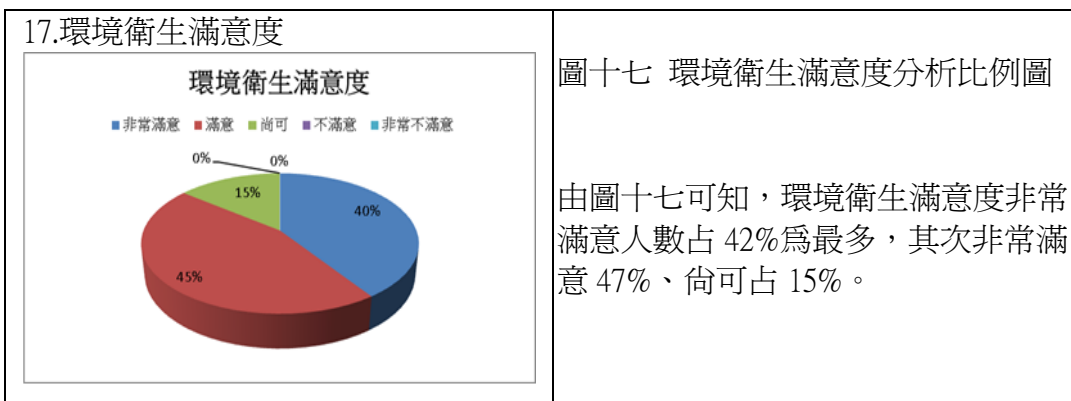
由圖十五可知，鍋燒的餐點滿意人數占 54% 為最多，其次非常滿意 24%、尚可占 22%。

16. 服務滿意度



圖十六 服務滿意度分析比例圖

由圖十六可知，服務滿意度滿意人數占 43% 為最多，其次非常滿意 40%、尚可占 17%。



參●結論

經由上述問卷分析，我們得到以下結論與建議：

1. 「井松蓋飯」因位於學區及醫院附近，因此，受訪對象以學生族群最多佔 36%，其中認為餐點好吃佔 35%為最多，喜愛的餐點則以蓋飯類占了 70%為最多，因此，「井松蓋飯」可以蓋飯種類作為主推商品。
2. 受訪對象喜愛的餐點以蓋飯類占了 70%為最多，咖哩飯餐點滿意人數占 57%，炒飯餐點滿意人數占 56%而鍋燒的餐點滿意人數占 54%，顯示「井松蓋飯」的餐點品質是受到顧客所喜愛的，因此，可藉由各式餐點的推出，佐以適度廣告宣傳，將可大幅增加「井松蓋飯」的知名度與銷售。

肆、引註資料

- 1.超人氣招牌蓋飯網址：http://www.ytower.com.tw/prj/prj_333/p2.htm，搜尋日期：2014.03.21
- 2.陳鈺涵，2013，異國料理餐廳服務環境、消費者異國料理態度、與購買意圖關係之研究：以美式、日式餐廳為例，高雄餐旅大學餐旅管理研究所，搜尋日期：2014.03.21
- 林柏泓，2008，味泉屋日式餐廳關鍵成功因素之研究，國立中山大學高階經營碩士班，搜尋日期：2014.03.21
- 3.蓋飯的由來。網址：<http://ms1.hcv.s.kh.edu.tw/jkmeirain/i-3.htm>。搜尋日期:2014.03.29
- 4.謝懿慧，2012，日本料理在台灣的品味分化與文化展演，國立中山大學社會學系碩士班，搜尋日期：2014.03.21
- 5.張之安，2013，[日式餐飲業廢棄物描述與分析之研究-以梅村日本料理為例](#)，輔仁大學餐旅管理學系碩士班，搜尋日期：2014.03.21
- 6.覺英綺，2008，以 Kano 及方法目的鏈探討日式連鎖餐廳行銷策略-以小春日本料理館為例證，朝陽科技大學企業管理系碩士班，搜尋日期：2014.03.21
- 7.請問如何說以下的的幾種蓋飯。網址：<https://tw.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=1614031205678>，搜尋日期：2014.03.21

8. 請問蓋飯為何叫蓋飯。網

址:<https://tw.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=1005021902162>，搜尋日期：
2014.03.21

9. 丼和蓋飯有何不同。網

址:<https://tw.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=1511121603319>，搜尋日期：
2014.03.21