

概 要

本概要旨在向閣下提供本文件所載資料的概覽。由於此乃概要，故並不包含對閣下而言可能屬重要的一切資料。閣下在決定投資於[編纂]前應閱讀整份本文件。

任何投資均涉及風險。投資於[編纂]的若干特定風險載於本文件「風險因素」一節。閣下在決定投資於[編纂]前應仔細閱讀該節。

概覽

我們為一間著名連鎖餐館營運商，於香港、澳門及中國以「豚王」品牌售賣日本拉麵。我們於2010年在中環開設首間日本拉麵餐館，業務目標為向客戶提供優質日本拉麵，而我們十分注重及投放很多努力於日本拉麵的質量控制。為樹立優質日本拉麵專家的地位，我們店舖僅提供4至5種不同口味的日本拉麵，各款口味的日本拉麵的生產過程與質素受嚴格監控。我們主要提供的日本拉麵為「博多」拉麵，該款拉麵的豬骨湯底使用大量鮮肉及豬骨製作，賦予豬骨湯底濃郁的味道及濃厚的質感。於多年來，該策略已證明是成功的，而我們的日式拉麵及「豚王」品牌廣知及深受喜愛，我們於香港、澳門及中國發展迅速。截至最後實際可行日期，我們於香港及中國營運9間拉麵餐館，全部均處於戰略位置。我們亦向獨立第三方授出「豚王」品牌的特許經營權，以經營澳門餐館。作為我們拉麵質素及「豚王」品牌人氣的印證，我們從不同媒體及組織取得多個獎項及認可，包括「香港美食100強」、「我最喜愛食肆」、「2015必吃食店大獎」、「最優秀開飯日本菜餐館」及「2017年度人氣商戶」。

截至2018年3月31日止兩個年度，本集團的收益分別約為83.8百萬港元及99.6百萬港元。下表呈列於往績記錄期間按餐館劃分的收益明細。

餐館	截至3月31日止年度			
	2017年	估總收益	2018年	估總收益
	收益	百分比	收益	百分比
	千港元	%	千港元	%
自營餐館				
中環餐館	13,208	15.7	12,717	12.8
銅鑼灣餐館1	4,764	5.7	—	—
銅鑼灣餐館2	9,230	11.0	14,095	14.1
太古城餐館	4,472	5.3	9,682	9.7
尖沙咀餐館1	13,471	16.1	11,825	11.9
尖沙咀餐館2	—	—	1,294	1.3
沙田餐館	23,472	28.0	24,422	24.5
上海餐館	11,128	13.3	9,835	9.9
廣州餐館	—	—	5,901	5.9
深圳餐館	—	—	4,143	4.2
小計	79,745	95.1	93,914	94.3
特許餐館				
澳門餐館(附註)	4,087	4.9	5,723	5.7
總計	83,832	100.0	99,637	100.0

附註：澳門餐館產生的收益包括澳門特許協議項下特許費及食品以及特許經營人營運的配套產品銷售。

概 要

下表載列基於相關經營附屬公司的未經審核管理賬目或法定財務報表，本集團餐館的概約過往收支平衡期及投資回報期：

餐館	過往經營收支平衡期 (月)(附註1)	投資回報期 (月)(附註2)
中環餐館	4	9
銅鑼灣餐館1(附註3)	5個月內	12個月內
銅鑼灣餐館2	1	5
太古城餐館	1	4
尖沙咀餐館1	2	8
尖沙咀餐館2	2	10(附註4)
沙田餐館	2	7
上海餐館	7	36(附註4)
廣州餐館	2	20(附註4)
深圳餐館	3	15(附註4)

附註：

1. 經營收支平衡期為餐館開始營業的月份後，該餐館首次錄得月度正數EBITDA所需的期間。
2. 投資回報期為自餐館開始營業起，餐館的投資成本悉數由經營活動所得累積現金流量淨額支付所需的估計期間。
3. 銅鑼灣餐館1自2011年起開始營業。經營收支平衡期與投資回報期乃基於其法定財務報表計算。
4. 我們的尖沙咀餐館2、上海餐館、廣州餐館及深圳餐館暫未達致彼等各自之投資回報期。該等數字表示有關餐館的預期投資回報期。

客戶

鑒於本集團的業務性質，大多數客戶為直接到訪的一般公眾客戶。因此，董事認為辨識本集團往績記錄期間的五大客戶並非切實可行。本集團於往績記錄期間並未依賴任何單一客戶。

原材料與供應商

餐館所使用的主要原材料為食材，包括但不限於豬肉、調味料、麵條、蔬菜及其他農產品及飲料，來自日本、香港及中國等不同國家。

概 要

我們相信食材供應一致性及質量對餐館提供優質菜單項目而言屬至關重要。為確保優質食材供應一致及穩定，我們設有經管理層審批的供應商名單。名單中有超過80名不同的食材及調味料供應商。該等經審批供應商均經過供應商篩選程序，並經採購經理或執行董事認可。

截至2017年及2018年3月31日止年度，向本集團五大供應商作出的總採購額分別佔本集團總採購額約62.8%及50.8%，而最大供應商則分別佔本集團總存貨成本約19.9%及13.0%。我們與供應商維持穩定關係。

定價政策

釐定菜單各項目的價格時，本集團考慮各項因素，包括原材料與食材的成本、季節性因素、目標營運盈利率、一般市場趨勢、目標客戶的購買能力及競爭對手設定的價格。我們的總廚與管理層定期檢討及改變菜單項目的價格。董事相信，倘採購食材時出現成本壓力，本集團將可調整所用材料，同時維持食品的味道、份量及質素。董事相信，我們採納的定價政策有助創造客戶一般偏好的性價比。為回應本集團的特別菜單或所推出的推廣活動，本集團容許對菜單項目作出有限調整。

競爭優勢

我們相信下列競爭優勢將有助於我們實現業務的可持續增長：

- 我們已建立強大而知名的品牌
- 我們非常注重日本拉麵及服務的質素
- 我們的餐館位於戰略性地段

業務策略

為鞏固我們作為日本拉麵專家的地位，我們已制訂以下業務策略：

- 於香港設立新店舖
- 改進我們現有的中央廚房
- 進一步增進品牌知名度

概 要

香港的日式拉麵餐館行業

根據弗若斯特沙利文報告，日式拉麵餐館行業相對分散。截至2017年，香港約有400間拉麵餐館，包括連鎖店及非連鎖店，其中有超過十個規模各異的主要連鎖品牌在香港經營。

本集團截至2018年3月31日止年度錄得銷售收益74.0百萬港元，佔2017年日式拉麵餐館行業市場佔有率7.0%。有關我們所經營行業的更多資料，請參閱本文件「行業概覽」一節。

風險因素

我們相信我們的營運涉及若干風險及不確定因素，其中部分並非我們所能控制。我們認為與我們業務有關較為重大的風險如下：

- 倘本集團未能就我們餐館日常營運保持有效的質量控制系統，則可能對本集團的營運、業務及聲譽造成重大影響
- 本集團的日後發展、業務營運及經營業績可能受勞工短缺或員工成本增加影響
- 我們面臨有關商業房地產租賃市場的風險，包括不可預測並可能高昂的佔用成本
- 我們倚賴中央廚房供應餐館所用的部分半加工或加工食材，中央廚房運作中斷可能會對我們的營運、業務及聲譽構成不利影響

有關風險因素的詳細討論載於本文件「風險因素」一節，投資者應於決定投資於[編纂]前完整閱讀該節。

違規

除「業務－違規」一節所披露者外，本集團於往績記錄期間及截至最後實際可行日期在所有重大方面已遵守香港、中國及澳門的適用法律及法規。

近期發展

於最後實際可行日期，本集團已訂立租賃協議，預期於2018年末於荃灣開設新餐館。詳情請參閱本文件「業務－我們開設新餐館及現有中央廚房的擴張計劃」一節。

概 要

此外，於2018年8月19日，我們與一名麵食生產商（「獲許可人」）訂立具法律約束力的商標許可協議，向獲許可人及其附屬公司（於香港、澳門及中國註冊成立，參與生產即食麵產品，統稱「獲許可集團」）授出獨家許可，就製造及銷售許可產品使用商標。下文載列商標許可協議的重要條款：

協議期限：

- 兩年
- 可於屆滿時按相同條款及條件自動重續額外一(1)年，惟由一方或雙方至少提前九十天透過書面通知另行釐定者除外；

專利費：

- 使用商標的許可商品每項為一筆固定專利費

獨家許可

- 我們向獲許可集團授出使用許可產品商標的獨家許可

品質監控

- 使用商標的權利須於獲許可集團符合我們所應用或批准之品質、設計及呈現標準後方可作實
- 我們有權要求獲取使用商標之產品的樣本及其他原料

董事觀察並注意到本集團於2018年4月1日至最後實際可行日期期間確實穩定的營運反映出本集團營運之市場於2018年3月31日之後維持穩定。董事確認，於2018年3月31日之後及截至本文件日期，我們業務模式下的定價策略並無重大不利變動。

概 要

合併損益及其他全面收益表

	截至3月31日止年度	
	2017年 千港元	2018年 千港元
收益	83,832	99,637
存貨成本	(17,660)	(21,198)
其他收入	11	10
其他收益或虧損	(135)	14
員工成本	(26,439)	(27,174)
租金及相關開支	(13,671)	(16,578)
折舊及攤銷	(4,808)	(6,231)
其他開支	(13,230)	(12,967)
融資成本	(207)	(159)
除稅前溢利	7,693	15,354
稅項	(1,459)	(2,382)
年內溢利	6,234	12,972
年內其他全面(開支)收益		
其後或會重新分類至損益之項目：		
換算海外業務產生的匯兌差額	(131)	460
年內全面收益總額	6,103	13,432

合併財務狀況表概要

	於3月31日		於2018年
	2017年 千港元	2018年 千港元	6月30日 千港元
非流動資產	16,631	18,681	17,482
流動資產	20,068	23,673	30,914
流動負債	11,877	15,083	23,145
流動資產淨值	8,191	8,590	7,769
總資產減流動負債	24,822	27,271	25,251
資產淨值	24,614	27,046	25,026

概 要

合併現金流量表概要

	截至3月31日止年度	
	2017年 千港元	2018年 千港元
營運資金變動前經營現金流量	12,826	21,739
經營活動現金淨額	9,172	20,012
投資活動所用現金淨額	(7,511)	(9,715)
融資活動所得(所用)現金淨額	28	(4,949)
現金及現金等價物增加淨額	1,689	5,348
年初現金及現金等價物	7,979	9,653
外匯匯率變動影響	(15)	128
年末現金及現金等價物，指銀行結餘及現金	9,653	15,129

節選主要財務比率

	截至3月31日止年度或 於3月31日	
	2017年	2018年
盈利能力比率		
資產回報率	17.0%	30.6%
股本回報率	25.3%	48.0%
流動資金比率		
流動比率	1.7倍	1.6倍
速動比率	1.6倍	1.5倍
資本充足比率		
資產負債比率(附註)	19.0%	21.2%
利息覆蓋率	38.2倍	97.6倍

附註：資產負債比率乃按銀行借款與應付關聯方款項之總和除以各年度末的權益總額，再乘以100%計算。

股息及可分派儲備

於往績記錄期間，本集團其中一間成員公司於截至2018年3月31日止年度向當時股東宣派的股息約11.0百萬港元。

[編纂]後概無預期或預定股息派付率。任何日後股息付款及金額將由董事酌情決定，並將視乎本集團未來經營及盈利、資本需求及盈餘、整體財務狀況、合約限制及董事認為相關的其他因素而定。財政年度的任何末期股息將須獲股東批准後方可作實。股份持有人將有權按其就股份支付的金額按比例收取有關股息。

概 要

股息僅可在相關法律允許的情況下以本公司的可分派溢利支付。概不保證本公司將能按董事會任何計劃所載金額宣派或分派股息，或根本無法宣派或分派股息。過往股息分派記錄未必能用作釐定本公司於日後可能宣派或派付股息水平的參考或基準。

[編纂]

估計[編纂]主要包括法律及專業費用，包括有關[編纂]的[編纂]佣金。假設[編纂]為每股[編纂][編纂]（即本文件所示指示性[編纂]範圍的中位數），估計[編纂]約為[編纂]，其中約[編纂]直接歸因於發行新股份，並按相關會計準則以自權益扣減入賬。餘下約[編纂]預期於截至2019年3月31日止年度的合併損益表中扣除。估計[編纂]可根據已產生及將產生的實際金額作出調整。

重大不利變動

有意投資者務請注意，本集團截至2019年3月31日止年度可能因[編纂]而遭受虧損。此外，董事預測租金及相關開支將於重續到期租約後增加，將對我們的營運造成壓力，並將對我們截至2019年3月31日止年度的盈利能力產生不利影響。

除上文披露者外，董事確認，直至本文件日期，本集團財務或貿易狀況或本公司或其附屬公司的前景自2018年3月31日（即本文件附錄一會計師報告所載編製本集團最近期經審核合併財務報表的日期）起並無發生重大不利變動，且自2018年3月31日起並無發生任何事件將對本文件附錄一會計師報告所示資料造成重大影響。

[編纂]理由

董事認為，[編纂]將讓我們及「豚王」品牌在日式拉面餐館行業自其他品牌中脫穎而出，並可進一步提升本集團的形象及知名度，從而進一步加強現有及潛在供應商及客戶對我們的信心，及有助我們在競爭激烈的市場上吸引及挽留優質人才。此外，[編纂]及[編纂]可提升我們的資本基礎及為本公司提供額外途徑籌集資本，以增強本集團的財務狀況，並讓本集團實施本節所載的業務目標。此外，[編纂]地位可讓本集團進入資本市場，以於未來進行企業融資活動，並將協助本集團日後的業務發展及增強本集團的競爭力。

為把握潛在商機，董事認為，我們有開設新店及擴張現有香港中央廚房的業務需要。然而，鑒於開設新店及擴張中央廚房的前期成本高昂，董事認為，本集團當前的營運資金水平僅可支持現有營運規模，並不足以支持業務擴張，尤其是設立新店及擴張現有中央廚房。因此，獲得額外營運資金對本集團把握該等商機及滿足本集團的流動資金需要至關重

概 要

要。儘管[編纂]涉及大量開支(估計約為[編纂])(假設[編纂]為[編纂]，即指示性[編纂]範圍每股[編纂][編纂]至[編纂]的中位數))，經計及以下各項後：(i)本集團毋須保留部分業務收入用於償還股權融資項下的貸款，故所有業務收入均可重新投資於業務發展；及(ii)債務融資及股權融資並非互不相容，擁有較大的股本基礎，本集團於向債務融資提供者爭取較有利的條款時，或會處於更佳的位置，董事決定為業務擴張採取股本融資形式而非僅僅依賴債務融資。因此，董事認為，目前採取債務融資籌集資本的方式並不符合本集團及股東的整體利益，而股權融資將更適合為擴張計劃提供資金。

[編纂]

我們擬將[編纂][編纂]約[編纂](經扣除與[編纂]有關的相關[編纂]費用及估計開支及按[編纂][編纂](即[編纂]範圍的中位數)計算)作以下用途：

於最後實際可行日期至2021年3月31日止期間，[編纂][編纂]將動用如下：

	於 最後實際 可行日期 至2019年 9月30日 千港元	截至 2020年 3月31日 止六個月 千港元	截至 2020年 9月30日 止六個月 千港元	截至 2021年 3月31日 止六個月 千港元	總計 千港元	概約 百分比 %
在香港開設新店	[編纂]	[編纂]	[編纂]	[編纂]	[編纂]	[編纂]
擴張香港的現有中央廚房	[編纂]	[編纂]	[編纂]	[編纂]	[編纂]	[編纂]
進一步提升品牌知名度	[編纂]	[編纂]	[編纂]	[編纂]	[編纂]	[編纂]
提升營運能力及效率	[編纂]	[編纂]	[編纂]	[編纂]	[編纂]	[編纂]
一般營運資金	[編纂]	[編纂]	[編纂]	[編纂]	[編纂]	[編纂]
	[編纂]	[編纂]	[編纂]	[編纂]	[編纂]	[編纂]

詳情請參閱本文件「業務－業務策略」及「未來計劃及[編纂]」章節。

我們開設新餐館的擴展計劃

於最後實際可行日期，本集團已與業主訂立租賃協議，並預期於2018年末於荃灣開設一間新餐館。此外，我們計劃於2019年中及2019年末分別於旺角及將軍澳開設新餐館，並於2020年中及2020年末分別於屯門及觀塘開設新餐館。為支持於香港開設新店舖的擴張計劃，我們計劃進一步擴張我們的現有中央廚房，包括開設新中央廚房及購買新設施及機

概 要

器，例如我們食品的豬骨湯底、叉燒、調味料及其他配菜的新生產線。我們預期，有關擴張將於2019年年中(即旺角新餐館開業前或前後)前完成，而於擴張完成後，我們的產能將由服務約8間店舖上升約60%至服務約13間店舖。

股東資料

於2018年7月3日，Butao Global與[編纂]投資者吳先生訂立認購協議，據此吳先生同意認購900股股份(佔[編纂]投資完成時Butao Global經擴大股本的9%)，總代價為6,000,000港元。吳先生為鄧振豪先生的私交好友，亦為一名私人投資者。吳先生於[編纂]投資之前為獨立第三方，與本集團或其任何關連人士概無關連(定義見GEM上市規則)。

緊隨[編纂]及[編纂]完成後(不計及任何因行使根據購股權計劃可能授出的任何購股權而可能配發及發行的股份)，Brilliant Trade(由鄧振豪先生、鄧慶治先生(鄧振豪先生及鄧穎珊女士的父親)、戴女士(鄧振豪先生及鄧穎珊女士的母親)及鄧穎珊女士(鄧振豪先生的胞姊)分別擁有35%、35%、15%及15%)將持有本公司已發行股本超過30%。根據GEM上市規則，鄧振豪先生、鄧慶治先生、戴女士、鄧穎珊女士及Brilliant Trade為我們的控股股東。

[編纂]統計數據

[編纂]時[編纂]

(附註1)	:	[編纂]至[編纂]
[編纂]	:	本公司經擴大已發行股本的[編纂]
每股[編纂]的[編纂]	:	[編纂]至[編纂]
[編纂]數目	:	[編纂]股股份
[編纂]數目	:	[編纂]股股份(可予[編纂])
[編纂]數目	:	[編纂]股股份(可予[編纂])
[編纂]	:	[編纂]股股份
未經審核備考經調整每股 有形資產淨值(附註2)	:	[編纂](基於[編纂]每股[編纂][編纂])；及[編纂](基 於[編纂]每股[編纂][編纂])

附註：

1. 股份[編纂]基於緊隨[編纂]及[編纂]完成後[編纂]股已發行股份計算。
2. 未經審核備考經調整每股有形資產淨值於作出本文件附錄二「未經審核備考財務資料」一節之「未經審核備考經調整合併有形資產淨值表」一段所述之調整後基於緊隨[編纂]及[編纂]完成後[編纂]股已發行股份分別按[編纂]每股[編纂]及[編纂]計算。