

行業概覽

本節所載資料乃取自弗若斯特沙利文報告。我們相信資料來源乃有關資料的適當來源，且我們已合理謹慎地摘錄並重現有關資料。我們並無理由相信有關資料在要項上屬虛假或具誤導性，且並未遺漏任何事實而可能使有關資料在要項上屬虛假或具誤導性。然而，該資料未經我們、獨家保薦人、[編纂]、[編纂]、[編纂]、各自的任何董事、高級人員、僱員、顧問、代理或代表或者參與[編纂]的任何其他方獨立核實，且概不就其準確性作出任何聲明。除另有列明外，本節中所有數據及預測均取自弗若斯特沙利文報告。

摘錄自弗若斯特沙利文報告的資料乃反映基於取樣的市況估計，並主要作為市場研究工具而予以編製。對弗若斯特沙利文的提述，不應被視為是弗若斯特沙利文關於對股份或本集團的潛在投資的意見。我們的董事相信，摘錄自弗若斯特沙利文報告的資料的來源乃有關資料的適當來源。我們並無理由相信有關資料屬虛假或具誤導性，或者已遺漏任何重大事實而可能使有關資料屬虛假或具誤導性。我們的董事確認在採取合理謹慎措施後，自弗若斯特沙利文報告日期至今，有關市場資料並無發生不利變動。

資料來源

我們已以400,000港元的費用，聘用並委託弗若斯特沙利文(一間在1961年創立於紐約的獨立環球顧問公司)編製弗若斯特沙利文報告，當中包括關於宏觀經濟、香港日式拉麵市場以及其他經濟數據的資料。弗若斯特沙利文給予行業研究與市場策略，並提供增長諮詢及企業培訓，其行業涵蓋面包括汽車與交通運輸、化工、物料與食品、商用航空、消費品、能源與電力系統、環境與建築技術、健康護理、工業自動化與電子、工業與機械，以及科技、媒體及電訊。

弗若斯特沙利文已進行詳盡的初級研究，涉及與若干領先的行業參與者討論行業狀況。弗若斯特沙利文亦已進行次級研究，涉及基於其自身的研究數據庫而審閱公司報告、獨立研究報告及數據。弗若斯特沙利文已從歷史數據分析(與宏觀經濟數據對照繪製)獲得市場總規模的估計數字，並已考慮上述各關鍵的市場驅動因素。

弗若斯特沙利文報告的匯編過程是以下列假設為基礎：

- (a) 在預測期內，香港的社會、經濟及政治環境很可能會保持穩定；及
- (b) 在預測期內，相關關鍵的行業驅動因素很可能會驅動市場。

行業概覽

香港宏觀環境概覽

香港名義本地生產總值從2013年的21,567億港元增加至2017年的26,137億港元，複合年增長率為4.9%。受「一帶一路」及粵港澳大灣區計劃帶來的機遇所帶動，名義本地生產總值增長預期會於2018年至2022年間上升，至2022年底時達31,359億港元，複合年增長率為3.8%。

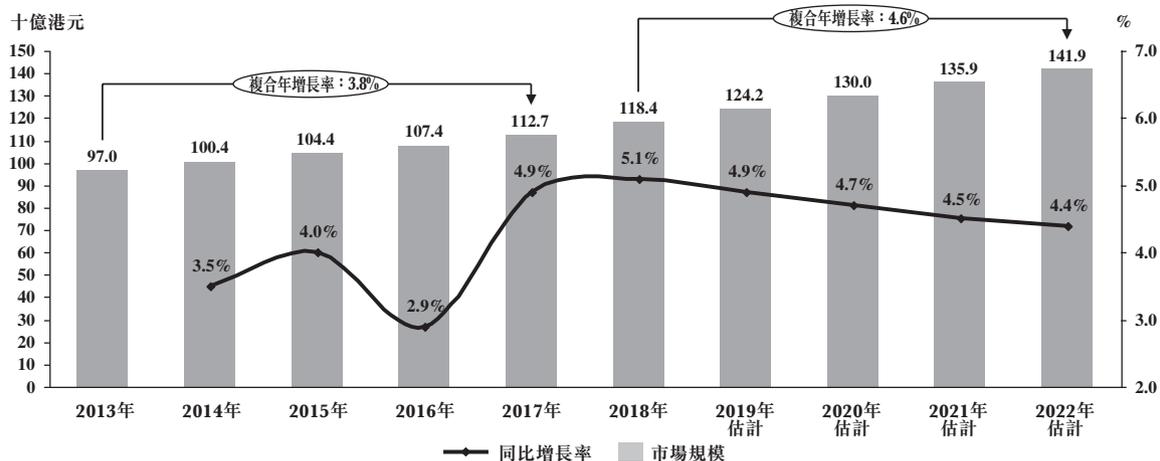
出外用膳綜合消費物價指數

香港出外用膳食品價格指數於2013年增加4.4%。增長從2014年起一直下跌，至2017年底時，食品價格指數與上一年相比增加2.7%，為五年間的最低增長率。雖然香港的食品價格指數增長率已告下跌，但香港的進一步經濟發展與通脹率上升將帶動食品價格指數於2018年至2022年間增長。食品成本上漲將使餐館承受財政負擔，並會透過菜單上菜餚的價格調整而將食品成本升幅轉嫁至消費者。

香港餐飲服務市場概覽

香港餐飲服務營銷市場規模錄得從2013年的970億港元升至2017年的1,127億港元的溫和增長，2013年至2017年間的複合年增長率為3.8%。經濟復甦已鼓勵消費者於2017年增加出外用膳的頻率。旅遊業持續發展以及香港市民的可支配收入增長，將持續支持香港餐飲服務營銷業於未年數年間的增長，估計到2022年底時將達1,419億港元，2018年至2022年間的估計複合年增長率為4.6%。

2013年至2022年(估計)香港餐飲服務市場總市場規模(按收益計)



資料來源：弗若斯特沙利文

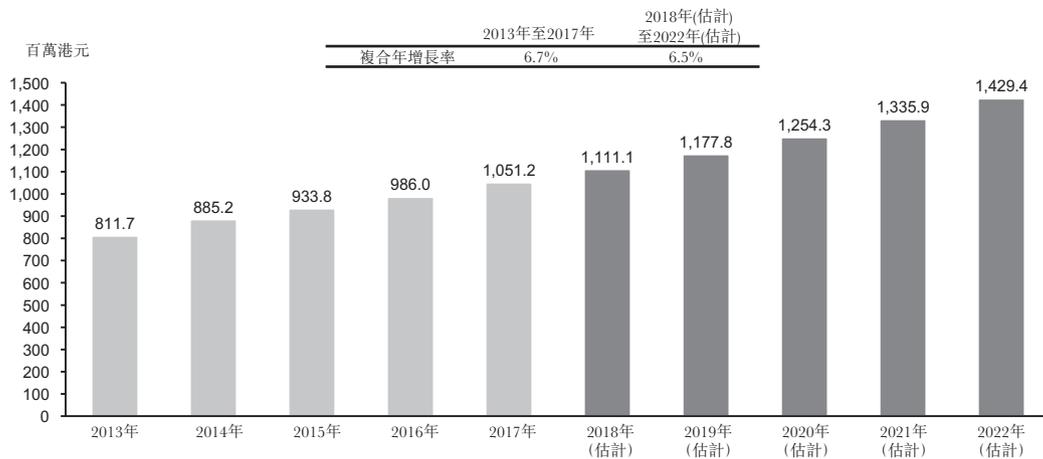
行業概覽

香港日式拉麵餐館行業

概覽

由於日本美食美味可口、製作精美以及採用新鮮食材，故在香港消費者中越來越受歡迎。其中，拉麵分部的增長最為強勁，其市場規模從2013年的811.7百萬港元升至2017年的1,051.2百萬港元，複合年增長率為6.7%。於2017年，日式拉麵餐館的市場規模約佔香港整體餐飲服務總市場規模的0.9%。隨著產品持續創新以及香港的可支配收入增加，日式拉麵餐館行業預期將以複合年增長率6.5%的幅度增長，到2022年達到1,429.4百萬港元。下圖載列由2013年至2022年香港日式拉麵餐館業產生的收益：

2013年至2022年(估計)日式拉麵餐館(香港)市場規模(按收益計)



資料來源：弗若斯特沙利文

市場驅動因素

家庭收入及出外用膳開支不斷增長

過去多年間，家庭收入的穩定增長已改善香港人的生活質素，亦鼓勵增加對食品與飲品的開支。鑑於多元化的餐飲選擇，香港人出外用膳的意願更大，並正追求升級的用膳體驗。因此，不斷增長的出外用膳開支正驅動香港的整個餐館市場，而由於日式菜一直是最廣受現今用餐者歡迎的菜式之一，其預期會錄得高於其他菜式的市場增長。

行業概覽

日式飲食文化在香港日益流行

日本向來是最廣受香港人歡迎的旅遊目的地之一，可印證於日本國家旅遊局發表的訪日香港旅客數字，從2013年的745,881人增加至2017年的2,231,568人，複合年增長率為31.5%。故此，過去十年間，日式菜餚一直是深受香港消費者喜愛的菜餚之一。日本文化在香港日益流行，充當香港日式餐館市場的強大增長動力。

消費者生活模式改變，帶動對便利食品選擇的需求

由於香港的生活模式節奏急促、工作時間較長，香港人在家中自製餐膳的時間及機會均較少，出外用膳因而成為了生活模式及文化的重要一環。出外用膳有助於省卻購買及準備食材，以至烹調、清洗所需的時間，為人們帶來莫大便利。尤其是，炮製日式拉麵的過程快捷簡易，僅需要較短的準備時間，令用餐者即使在日程緊湊的情況下亦能享用美味餐膳。

主要成本組成部分

- 食材

豬肉、大豆、麵粉、雞蛋及食用油是日式拉麵餐館的主要食材成本項目。豬肉價格一直相對穩定，介乎於2013年的每公斤22.3港元至2017年的每公斤24.7港元之間，複合年增長率為2.6%。2017年，蔬菜價格達到每公斤8.4港元，2013年至2017年間的複合年增長率為1.9%。2017年，牛肉及海鮮價格分別達每公斤72.1港元及每公斤83.5港元，其中海鮮價格幾乎為2013年平均價格的兩倍。由於香港市場豬肉供應有限，豬肉價格預計會穩定增加，並於2022年達每公斤28.0港元，複合年增長率為2.6%。另一方面，由於近年來特別是在美國的商品供給強勁，大豆、麵粉、雞蛋及食用油價格於2013年至2017年間錄得下滑趨勢，複合年增長率分別為-6.8%、-5.1%、-8.6%及-1.7%。部分主要原材料價格預期下滑預計將提高香港餐館營運的盈利能力。

行業概覽

2013年至2022年(估計)主要原料價格分析(香港)

原料	單位	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年(估計)	2019年(估計)	2020年(估計)	2021年(估計)	2022年(估計)	2013年至2017年複合年增長率	2018年(估計)至2022年(估計)複合年增長率
豬肉	每公斤港元	22.3	20.8	22.6	26.1	24.7	25.3	26.2	26.8	27.4	28.0	2.6%	2.6%
大豆	每公斤港元	6.5	6.5	5.9	5.1	4.9	4.7	4.6	4.5	4.3	4.2	-6.8%	-3.1%
麵粉	每公斤港元	5.4	5.2	5.1	4.7	4.4	4.3	4.2	4.1	4.0	3.9	-5.1%	-2.4%
食用油(植物油)	每公斤港元	11.9	11.2	10.1	10.9	11.1	10.9	10.8	10.6	10.4	10.3	-1.7%	-1.5%
雞蛋	每公斤港元	13.5	10.9	9.8	8.9	9.4	8.8	8.2	7.7	7.1	6.7	-8.6%	-6.6%

資料來源：Trade map、弗若斯特沙利文

• 員工成本

較年輕的勞動力對晉身香港餐館行業缺乏興趣。餐飲服務業僱員平均月薪錄得從2013年的11,700港元升至2017年的14,500港元的增長，複合年增長率為5.5%。平均每月工資增長主要乃受通脹、生活費用增加及勞動力短缺所帶動，該等因素將持續帶動平均月薪於未來上升，且預期該數字到2022年底時將達18,100港元，2018年至2022年間的估計複合年增長率為4.6%。

2013年至2022年(估計)餐飲服務業僱員平均月薪(香港)



資料來源：香港特別行政區政府統計處、弗若斯特沙利文

• 租金成本

由於中國旅客在近年經元朗、屯門及上水等邊境地區涌入，新界私人零售物業的每月每平方米平均租金躍升最大。同時，香港及九龍私人零售物業的每月每平方米平均租金均錄得下跌，主要由於零售市場於2015年至2016年間受挫，致使品牌提前終止其租賃合約

行業概覽

以減少損失或再作磋商以降低租金成本。香港整體私人零售物業已從2013年每月每平方米1,402.3港元輕微上升至2017年每月每平方米1,406.7港元，複合增長率為0.1%。隨後幾年，香港私人零售物業租金預期會有所增加，乃由於零售商及業主均認為零售銷售有所改善，從而吸引零售商物色額外的零售地點。

2013年至2022年(估計)私人零售物業平均租金(香港)



資料來源：弗若斯特沙利文

主要挑戰

食品安全、牌照及衛生問題

食品安全、牌照及衛生對餐館而言至關重要。餐館營運商均須監察食品供應與物流事宜，以確保食品原料安全，並且符合餐館營運的所有發牌規定。此外，環境衛生及員工健康狀況對餐館營運而言亦屬關鍵。任何食品安全或衛生醜聞均會對其業務造成重大打擊。

員工流失率及營運成本不斷增加

熟練員工乃全服務式餐館的關鍵競爭優勢。員工辭任或會對餐館營運造成負面影響，如辭任者在餐館中身居要職則尤甚。餐飲服務業的員工流失率一般被視為較高，餐館營運商可能須加薪以挽留現有僱員，而此舉會提高營運成本。另一方面，豬肉及蔬菜等食材價格上漲亦已對日式拉麵餐館構成壓力。

香港日式拉麵餐館市場的競爭格局

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。由於日式拉麵市場接近

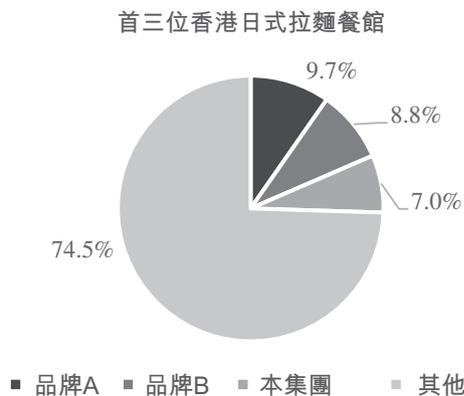
行業概覽

行業生命週期的成熟階段，拉麵製作技巧已相當成熟，且更趨廣泛的產品組合及特別的拉麵種類持續湧現刺激其呈現溫和但放緩的增長。從業者之間的市場整固活動將於未來五年內有所增加，因此，預期集中程度會持續上升。

日式拉麵餐館主要在(i)品牌聲譽；(ii)食品質素及服務；(iii)價格；(iv)地點；及(v)口味轉變敏感性方面競爭。

本集團截至2018年3月31日止年度於香港錄得銷售收益約74.0百萬港元，佔2017年日式拉麵餐館行業市場佔有率約7.0%。弗若斯特沙利文已編製以下2017年香港三大日式拉麵餐館業務圖表：

香港日式拉麵餐館排名



排名	品牌名稱	香港分店數目	估計收益(百萬港元)	估計市場佔有率(%)
1	品牌A	3	102.4	9.7%
2	品牌B	7	92.0	8.8%
3	本集團	7	74.0 (附註)	7.0%
首三位			268.4	25.5%

資料來源：弗若斯特沙利文

附註：該數字指截至2018年3月31日止年度我們香港餐館營運產生的收益。

開業門檻

- 複雜的發牌規定

欲於香港開展餐館業務的營運商均須領取數個牌照，包括但不限於向食物環境衛生署領取普通食肆牌照、小食食肆牌照、烘製麵包餅食店牌照及食物製造廠牌照，甚或須向酒牌局領取酒牌。因此，市場上的新晉業者將需要付出額外努力，以符合監管規定並辦妥牌照申請程序，可能需花費數個月時間才能開設一間新餐館。

行業概覽

- 品質、品牌化及客戶偏好

食品與服務品質被視為是客戶挑選餐館的準則之一。一般而言，經營已久的餐館都能以一致品質提供多款食品並滿足不同客戶的需要，亦能提供優質服務，如迅速有禮地回答查詢。故此，客戶或會因有所保證的食品品質、過往用餐體驗、品牌效應以及來自社交媒體及其他客戶的推薦而偏好該等經營已久的餐館。市場上的新晉業者都難以在短時間內爭取到客戶的此種偏好。

- 熟練勞工數目有限

富有經驗及熟練的勞工(尤其是廚師)短缺，被公認為新餐館營運商面對的主要問題之一。根據政府統計處的資料，截至2017年第四季，住宿及膳食服務業的職位空缺達到13,911個，同比增長4.1%。故此，新晉業者可能需要與現有餐館爭奪富有經驗及熟練的員工。

中國選定城市及澳門之日式拉麵餐館市場概覽

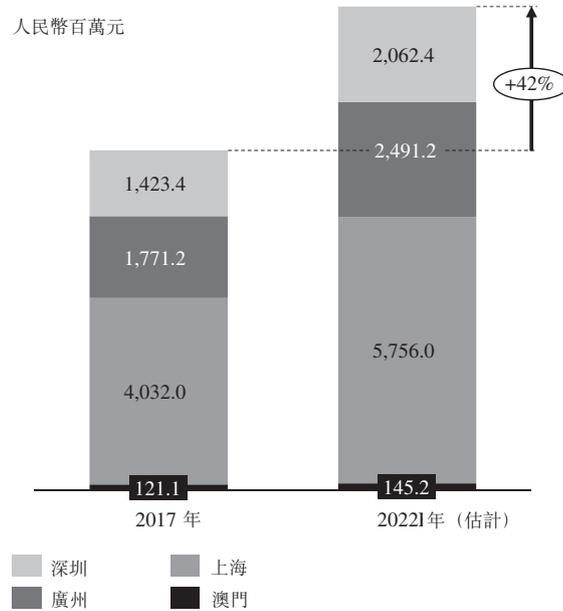
隨著經濟及城市化持續迅速發展，中國的可支配收入於2013年至2017年期間穩定增長，由2013年人民幣18,310.8元增至2017年人民幣25,974元，複合年增長率為9.1%。中產階級增長及購買力提升推動餐館業發展，中國消費者更願意並能夠在外用餐，從而刺激中國餐館業發展。隨著專門日式餐館，如壽司、拉麵、鐵板燒等數目增加以滿足消費者日益增長的預期，日式餐館市場近年來增長勢頭強勁。尤其是日式拉麵餐館在中國，特別是發展成熟的城市如廣州、深圳、上海等，正逐漸受到青睞。

近年來網絡的普及對中國餐飲業產生重大影響。隨著生活方式平台的普及及大量網上資訊的傳播，消費者能夠於前往餐館之前獲得餐館的基本資料、菜單、推廣活動、顧客評論等。因此，移動網絡的高滲透率為餐館經營者提供了在線推廣餐館的潛在機會，以接觸到更多的潛在消費者。此外，具有良好信譽及強勢品牌的餐館更容易在競爭激烈的餐館市場成功。

行業概覽

下圖載列上海、廣州、深圳及澳門日式拉麵餐館行業產生的收益：

中國選定城市及澳門之日式拉麵餐館市場競爭格局



資料來源：弗若斯特沙利文

員工及租金成本

中國一線城市的餐飲服務業僱員平均年薪錄得快速增長，2013年至2017年的複合年增長率為21.6%，且中國發展成熟城市餐飲業發展蓬勃，預計自2018年至2022年將按12.5%的複合年增長率繼續增長。另一方面，受強勁經濟發展及物業開發所帶動，中國一線城市零售物業的平均租金快速上升，2013年至2017年的複合年增長率為20.6%，預計自2018年至2022年將按15.5%的複合年增長率繼續增長。

2013年至2022年
中國一線城市餐飲業
僱員平均年薪



2013年至2022年
中國一線城市零售物業
平均每月租金



資料來源：弗若斯特沙利文

行業概覽

食材

豬肉、大豆、麵粉、雞蛋及食用油為中國日式拉麵餐館的主要原料食材。中國市場的豬肉價格相對穩定，由2013年的106.9元輕微上升至2017年的107.5元。大豆、麵粉、雞蛋及食用油的價格於過去數年一直下跌，2013年至2017年的複合年增長率分別為-8.8%、-5.8%、-3.0%及-9.0%。食材價格大幅下滑主要由於進口價格疲弱及原材料供應充足所致。中國食材成本下降預期將為中國日式拉麵餐館帶來正面財務影響。

中國選定城市及澳門日式拉麵餐館市場競爭格局

隨著日本美食漸受歡迎以及中國主要城市的生活水平提升，市場上出現越來越多日式拉麵餐館以滿足國內對日式拉麵的消費增長。中國的日式拉麵餐館主要在(i)價格(ii)品牌聲譽及(iii)地理位置方面競爭。

中國日式拉麵餐館行業高度分散，中國各地有超過10,000家拉麵餐館。截至2017年，深圳、廣州、上海及澳門共有約3,640家日式拉麵餐館。中國(尤其是一線城市)日式拉麵市場目前正處於發展階段，且市場增長強勁。

弗若斯特沙利文已編製下列表格，內容有關中國選定城市及澳門日式拉麵餐館估計數目以及2017年市場收益：

中國城市及澳門	日式拉麵餐館 估計數目	2017年市場 估計收益 (人民幣百萬元)
深圳	700	1,423.4
廣州	900	1,771.2
上海	2,000	4,032.0
澳門	40	121.1

資料來源：弗若斯特沙利文