

文：梁彩鳳

御結專門店華御結是日本人在港建立的品
牌，主攻日式外賣食品，目前在日本也沒
有同類型的店舖。(胡錦威攝)

百分之百用日本米做的御結
100% Japanese rice made

無添加 & 新鮮製造
我們的每週精選提供豐富時令美食

日本飯糰港式口味 華御結開百店攻外賣

天氣燠熱，總是無甚胃口，熱騰騰及油膩的食物令人敬而遠之，然而食材簡單又健康的日本飯糰，成為不少人的飯餐之一。

日本人稱飯糰為御結，近期主打這種食品的華御結迅速發展，短短兩年間分店已增至九間。華御結負責人認為本港仍有極大發展空間，計劃2015年底前將分店總數增至100間，成為外賣店新勢力。

華御結是百農社國際有限公司旗下品牌，其董事長西田宗生今年才28歲，但已擁有近十年的創業經驗。

當年仍是大學生的西田宗生，已滿腹創業大計，19歲時從事網上推廣業務，主要推廣日本農產品，因而與農業結下不解緣，與不少農民成為朋友。

據西田宗生觀察所得，八成日本農民都在65歲以上，年輕人不願意加入農業，業界缺乏生氣，令他矢志要振興這個行業。

2010年西田宗生首次來到香港。他認為香港人雖然喜歡日本的食物，但當中卻未能充分體會其魅力。

「日本米是其中之一，港人往往要到高級超市才買到，現時仍未能普及至一般市民。」

首度出擊美食博覽

日本人對米飯一向有堅持，很多人餐餐都吃飯，甚至用米飯做御結當作小食或正餐，這令西田宗生萌生創業念頭，開設御結專門店。

2010年8月西田宗生於香港的美食博覽首次出擊，現場銷售當日以100%日本米新鮮製作的御結，三天內吸引逾10,000名市民慕名到來品嚐。

「一個約十歲的女孩走到我面前，告訴我每天都來我們的攤位食御結，而且一天比一天好味，希望日後每天都可以吃到。」這加強西田宗生的創業決心。

其後西田宗生小試牛刀，開設御結專門店，然而市場反應不佳，一個月後便告結業。

痛定思痛，西田宗生細心分析顧客喜好，作出適當的調整。

當一切準備就緒，正計劃開設首間華御結時，卻又碰上日本東北大地震，結果延期至2011年6月開幕，選址灣仔灣景中心。

「日本出售的御結，一半已包好紫菜，最初我們在港也這樣做，但原來港人並不喜歡。」

「現時華御結全部御結，均附上獨立包裝紫菜，顧客按圖示撕開紫菜包裝即可食用。」

日本御結通常是白飯包餡，然而港人偏愛調味飯，華御結推出更多相關產品，包括及海鮮XO醬及雜菇等味道。

日本米的特点是黏度高，以之製作御結的口感結實而煙韌，其他品種的白米難以取代。

西田宗生早已廣結人脈，現時與新瀉五個農場合作，直接入口當地名產越光米。

港人日吃萬個

在港精米(即磨米)後送往中央工場製作御結，為保持產品新鮮，一天分數次送貨至分店。

西田宗生又發覺只售御結的話，產品種類太少，所以陸續加入湯、沙律、單品料理及其他食品，並且推出多款套餐。

另外，華御結每週均推出精選產品，例如8月底推出地中海風味龍蝦湯、自家製豆腐雞肉漢堡等，還不時推出期間限定優惠。

近日華御結分店數目已增至九間，最新分店位於灣仔集成中心，令灣仔區分店總數增至三間。

店內同時提供多款日式食品，包括加州手卷(左)及湯類(右)。(圖片由華御結提供)



華御結位於灣仔集成中心分店近日開幕，面積逾600平方呎，是集團第九間分店。(胡錦威攝)

西田宗生表示，目前會主力做外賣，分店面積較小，面積由逾200至近700平方呎，以減輕租金高企問題。

華御結最初主力在商業區開設分店，日後將進入住宅及購物區，以及交通樞紐包括港鐵站等。

「9月將再新增兩間分店，未來兩年將加快拓展步伐，期望2015年底分店總數可達100間，然後再考慮進軍其他市場。」

現時華御結日售10,000個御結，當分店總數達到100間，日售御結數量將增至十萬個。

日本人口約1.2億人，每日約消耗1,000萬個御結，平均每人每日食用0.83個。以此推算，香港市場有極大發展空間。

為更大規模地為華御結提供日本米，西田宗生已與日本年輕農戶合作，以新式方法種米。

日本飯糰始於公元前300年



梅子餡是日本御結的長青口味。(圖片由華御結提供)

在日本，飯糰有很多種叫法，最常用的是「御結」(Omusubi)及「御握」(Onigiri)，分別是關東及關西地區的叫法。

御結指將煮熟的米飯加以調味，或同時加餡，以手搓成三角、條狀或球狀的食物，一般是手掌般大小。

日本人多用剩飯製作御結，由於御結「細細件」方便攜帶，同時會專誠製作御結，供外出時享用。

隨著生活節奏愈來愈急速，御結發展為現代人的主食，日本大部分便利店及超市均出售相關食品。日本最早類似御結的食品，出現於彌生時代(公元前300年至公元後250年)，當時的日本人將蒸過的米再烤。

鎌倉時代(1185至1333年)末期，現代御結漸漸成形，由糯米改為白米，並包上紫菜食用，因紫菜營養豐富，又可分隔米飯而不會黏在手上。



海鮮XO醬御結

地雞味噌燒御結



西田宗生原本從事網上推廣農產品生意，期望透過開拓日本御結海外市場振興農業。(胡錦威攝)