

讲究螃蟹新鲜度和顾客至上与微笑服务的“蟹翔”

采购, 配送, 人和螃蟹为主建立的三大网络实力

20年专业做螃蟹料理的厨师进行美食造型的同台竞技

把IT技术带到餐饮现场的“款待”



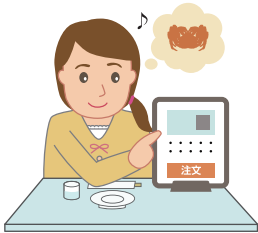
三大网络实力

- 不断适应季节变化的食材采购网络。
- 保持食材的新鲜感, 实现从生产者到消费者快捷运输的“流通网络”。
- 螃蟹批发行业的经验与拥有全国20所供应商之间的信赖关系而形成的人际关系网络。



日本料理的造型

- 200种独创的菜单, 执着于独一无二的料理。
- 料理的造型, 食材的考究, 全都是为了获得顾客满意的微笑。
- 螃蟹价格相称的新鲜度, 品质, 满意度与价格设定等承担100%的责任。



运用IT技术的招待方式

- 采用电子菜单, 准确的传达美食的外观, 从订菜到买单都可以通过这一台来实现。
- 导入了问卷调查系统, 得到现场客人真实的评价。
- 通过利用网络手段, 可以轻松的实现多家门店的扩张。通过分析实时的情报信息来制定经营战略方法。

蟹翔

- 【住址】 Mukai building 2F
3-12, Hanazonomachi, Matsuyama-shi, Ehime,
790-0005, Japan
- 【电话】 +81-89-987-8440
- 【传真】 +81-89-987-8441
- 【联系人】 白石 雄三(Yuzo Shiraishi)
- 【邮件】 yuzoshiraishi1968@gmail.com

请来电咨询或者发送传真和电子邮件

如果有有关螃蟹的问题,
请交给我。

