



港台觀點對談

遠見整合企劃部製作

港、台美食隔海飄香， 如何打動異鄉人味蕾？

台灣人超愛港式飲茶與香港茶餐廳，而香港人偏愛來台灣品嚐特色小吃與在地美食。論起舌尖上的美味，港、台兩地顯然有著截然不同的風味。但對於餐飲業者來說，港人來台開店，或者台人赴港創業，各會有什麼驚艷之旅呢？

從饒河街夜市起家的「程班長牛肉麵」，近年轉戰香江。以「台灣美食程班長」為品牌的創辦人程致賢表示，香港就好像滾滾的活水，到處都充滿商機，來香港開店，到處都是人潮，完全不會有疲累的感覺。

「程班長牛肉麵」是在2009年參加澳門美食展時，程致賢親自掌廚的牛肉麵，廣受港澳記者好評，一炮而紅。隔年，就在與香港業者的合作下，進軍香江。今年起則獨資在九龍荔枝角買下店面與工廠，準備以牛肉麵真空料理包模式闖進香港百貨與超市通路。

與台灣相比，香港的商業環境有何特色？程致賢表示，香港外食人口多，對異國料理接受度高，加上中國大陸來的人潮也多，讓餐飲業永遠不用擔心顧客不上門。

此外，程致賢認為，在香港開店，每樣設施都要申請證照後才能施工，香港政府的透明度和管理很上軌道，不存在任何灰色地帶，會讓商家感覺很安全。最重要的一點是，香港投資推廣署對外來投資者很關心，三不五時就會來關切開業近況，這讓進軍香港的投資門檻雖

高，但卻讓創業者可以循著政府法規走，大幅降低了投資風險。

香江開店如滾滾活水入門來 台灣熱情滋生小店處處飄香

相對之下，台灣政府對輔導外人來台投資沒有港府那樣積極，但民間的熱情，卻也讓台灣成為港人來台開餐飲業的最大支柱。在香港經營馬鞍山茶餐廳的陳老闆，去年底來台北創業，店面位於市民大道與敦化南路口。陳老闆指出，台灣人對美食接受度高，有禮貌又有耐心，讓他在台灣多了許多朋友。

從香港高級餐廳基層出身的陳老闆，永遠都穿得衣裝筆挺，他認為，這是香港廚師重視專業的表現。來到台灣後，他發現台灣人富有人情味，喜歡和老闆談心，彼此之間多了朋友關係，也讓他在這邊交到許多真心朋友。

與香港相比，陳老闆認為，台灣的開店商機都潛藏在巷弄裡，一般不易發覺，但一旦摸熟了台灣市場，香港人只需憑一兩樣特色菜，就可以征服台灣人的胃。

此外，陳老闆認為，台灣的租金便宜、創業門檻低，加上對外地人很熱情，這都很適合港人單槍匹馬來台灣開小店。相對比之下，在香港創業需要一個團隊，且要有足夠的資金來負擔高昂租金，這和台灣小店相比，顯然各擅勝場、各有千秋，形成兩地開店文化的有趣差異。



陳老闆
馬鞍山茶餐廳



程致賢
「台灣美食
程班長」品牌
創辦人

本專欄由香港經濟貿易文化辦事處，每月邀請香港與台灣專家，對於港台經濟、貿易、文化、城市管理等不同議題，分享兩地不同的經驗與觀點，增進雙方了解、促進互動與交流。香港經濟貿易文化辦事處在台已成立逾一年，致力推動港台經貿文化交流、深化兩地互惠合作關係。更多詳情請至官方網站：www.hketco.hk