



豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

股票代號：2752

豆府股份有限公司

上櫃前業績發表會

報告人：吳孟哲 總經理

日期：108/08/28

大綱

1 公司簡介

豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

2 營運實績與競爭優勢

3 未來展望與企業社會責任



豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

集團簡介



成立年：民國97年



資本額：1.90億(NT\$)



員工數：1,293人



品牌數：5大品牌



總店數：39家



全台最大韓式料理餐廳集團



豆府餐飲集團

Tofu Restaurant Group

集團品牌介紹

銅盤 불고기

銅盤烤肉 | 經典韓食 | 日加無厭

한정식
부엌

韓姜熙 小廚房

豆府

DUBU HOUSE
KOREA

精緻韓式料理第一品牌

韓斤
麻浦

炙鐵·五花·燒肉

北村
豆腐家

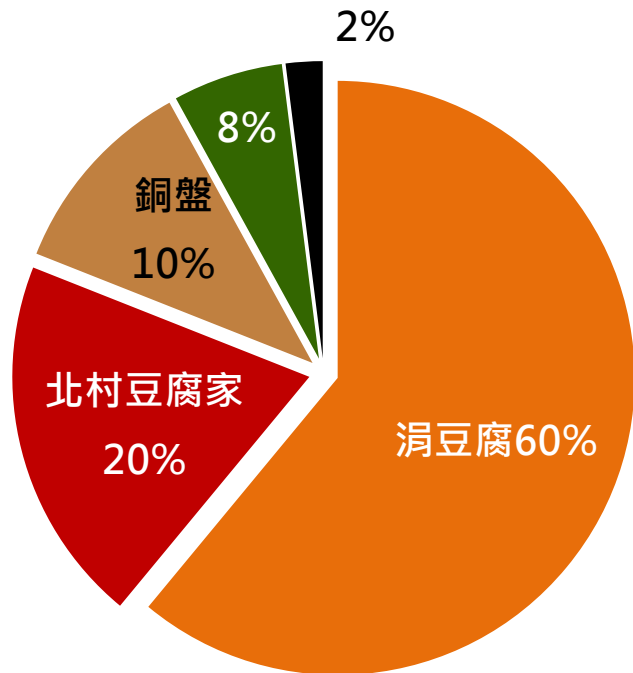
豆腐煲 · 鐵拌飯 · 韓料理

豆府餐飲集團是台灣餐飲業多品牌經營重要領導者，集團旗下共經營**五個**特色餐飲品牌，年服務超過**三百萬**的消費人次



品牌營收佔比

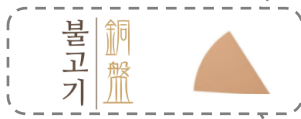
各品牌營收佔比



精緻韓式料理第一品牌
總店數：18家/營收佔比：60%



韓國豆腐煲專門店
總店數：9家/營收佔比：20%



韓國銅盤烤肉火鍋吃到飽
總店數：5家/營收佔比：10%



精緻韓國定食第一品牌
總店數：6家/營收佔比：8%



韓式職人系燒肉
總店數：1家/營收佔比：2%



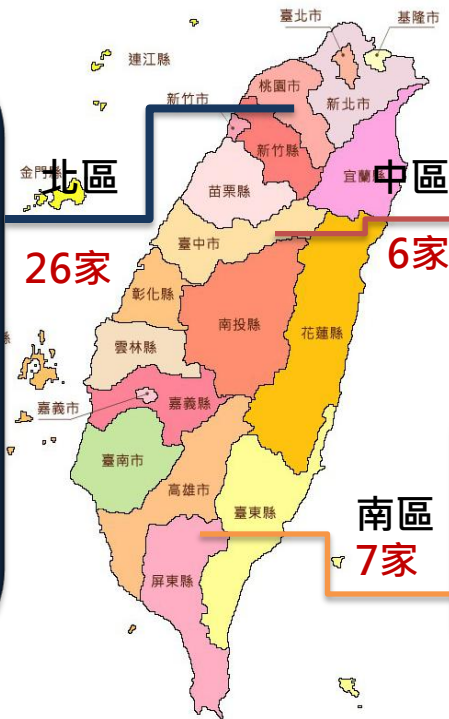
豆府餐飲集團

Tofu Restaurant Group

營業據點

- 涓豆腐-敦南創始店
- 涓豆腐-潤泰松山車站
- 涓豆腐-微風廣場台北車站
- 涓豆腐-ATT4FUN信義
- 涓豆腐-ATT4RECHARGE
- 涓豆腐-潤泰南港車站
- 涓豆腐-板橋文化
- 涓豆腐-JC PARK新莊幸福館
- 涓豆腐-新月廣場
- 涓豆腐-華泰名品城
- 涓豆腐-台茂購物中心
- 涓豆腐-大江國際購物中心
- 涓豆腐-遠東巨城購物中心

- 韓姜熙-環球板橋車站
- 韓姜熙-微風廣場松高
- 韓斤麻浦-微風廣場信義
- 銅盤-統一時代百貨
- 銅盤-遠東巨城購物中心
- 北村豆腐家-潤泰內湖捷運站
- 北村豆腐家-統一時代百貨
- 北村豆腐家-比漾廣場
- 北村豆腐家-秀泰廣場樹林
- 北村豆腐家-日月光廣場
- 北村豆腐家-桃園統領百貨
- 銅盤-潤泰松山車站
- 韓姜熙-家樂福新店



- 涓豆腐-秀泰廣場台中文心
- 涓豆腐-麗寶OUTLET MALL
- 北村豆腐家-中友百貨公司
- 北村豆腐家-秀泰廣場台中站前
- 韓姜熙-麗寶OUTLET MALL
- 韓姜熙-中港新光三越百貨

- 涓豆腐-南紡購物中心
- 涓豆腐-統一夢時代購物中心
- 涓豆腐-漢神巨蛋購物中心
- 北村豆腐家-左營新光三越
- 銅盤-大魯閣草衙道
- 銅盤-秀泰廣場嘉義
- 韓姜熙-屏東環球購物中心

涓豆腐

DUBU HOUSE
KOREA

精緻韓式料理第一品牌

豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

涓豆腐品牌介紹

豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

主題餐廳
約100坪

消費客單

家庭聚餐
朋友聚餐
同事聚餐

明星商品

經營模式

平均480/人

主要客層

豆腐煲 12種
石鍋飯 4種
特色料理26道

涓豆腐自2008年引進韓國經典料理，其中招牌嫩豆腐煲、韓式石鍋飯及道地特色料理，深受廣大消費者喜愛，現已發展為全台精緻韓式料理第一品牌！



豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

涓豆腐品牌介紹





豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

涓豆腐品牌介紹

韓國小菜
無限續盤



門市設計概念

融入韓國傳統與現代時尚的設計元素，帶出**韓國現代復古風**，外圍以**韓式暖炕**為主軸，入口處的**迎賓燈箱道設計**，到將**韓文字形象化後所設計出來的窗花**，帶些穿透感卻又保有隱密性，整體用餐起來讓人有種賓至如歸且溫暖的感覺。



精緻韓式料理第一品牌

嚴選好食材 堅持好料理

嚴選非基因改造黃豆，製作獨家招牌嫩豆腐，創造出韓國道地嫩豆腐煲獨有的綿密而滑順口感，更能吃出黃豆原味的濃醇香。採用台灣在地產銷履歷、牧場直送的新鮮雞蛋，以高科技電腦化管理確保無藥物、無抗生素等殘留，食安升級讓您吃得更安心。



產銷履歷
黃豆



產銷履歷
涓雞蛋

불고기 | 銅盤

銅盤烤肉 | 經典韓食 | 日即無限

銅盤品牌介紹

吃到飽餐廳
約80坪

消費客單

學生
朋友聚餐
社會年輕人

明星商品

經營模式

平均430/人

主要客層

烤肉火鍋 2吃
多樣經典韓食

台灣首創韓式烤肉加火鍋 吃到飽



豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

銅盤品牌介紹





豆府餐飲集團

Tofu Restaurant Group

銅盤品牌介紹

嚴選五味 高品質

肉品嚴選美國安格斯黑牛、歐盟特選豬肉、MIT大成安心雞及台灣第一魚的台南北門虱目魚等，由主廚特調韓式風味醬汁醃漬，美味安心完美結合。

銅盤烤具 新美學

銅盤烤肉顛覆您對一般銅盤烤肉的印象，鍋具設計特別禮聘德國iF國際設計大獎與紅點設計獎的設計大師-吳東治Jacky Wu，從美學出發，設計概念以貴氣金色搭配柔和圓弧造型，烤肉底部設計凹凸點浮雕可減少肉品燒焦，整體呈現出韓國傳統風格，又具現代美學的精緻設計。

韓國烤肉火鍋 經典韓食 自助無限





豆腐煲 · 鐵拌飯 · 韓料理

北村豆腐家品牌介紹

小型餐館
約60坪

消費客單

學生
上班族
小家庭

明星商品

經營模式

平均360/人

主要客層

嫩豆腐煲
五行鑄鐵拌飯
韓式小菜吃到飽

史上最強韓料理組合 經典韓味一次享受



豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

北村豆腐家品牌介紹





豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

北村豆腐家品牌介紹



門市設計概念

北村八景位於韓國首爾，以傳統韓屋建築風格而聞名。回憶中，北村有著百年韓屋曲線流暢的木頭屋頂、低而寬木門窗、方形堅固的柱墩及陳年泡菜甕，在這裡猶如回到久未見的家鄉。

史上最強韓料理組合 經典韓味一次享受

全台CP值最高的韓式組合



- 嫩豆腐煲
- 韓式小菜吃到飽
- 鑄鐵拌飯
- 香蕉牛奶霜淇淋





韓斤麻浦品牌介紹

韓式燒肉餐廳
約60坪

消費客單

上班族
同事聚餐
貴婦名媛

明星商品

經營模式

平均700/人

主要客層

焰彩七味燒
各式韓式飲品
雲林快樂豬

韓國烤肉的專家~口味燒肉、喝到辣口卻帶甜味的韓國國民酒及各式經典美味料理，
讓您盡享大口吃肉大口喝酒的正宗韓式飲食文化。



豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

韓斤麻浦品牌介紹



한정식 부엌

韓姜熙의小廚房

韓姜熙品牌介紹

- 小型餐館
約50坪
- 美食街
約10坪

消費客單

學生
小家庭
上班族

明星商品

經營模式

- 平均250/人
- 平均190/人

主要客層

9大韓國定食

全台第一精緻韓國定食專門店



豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

韓姜熙品牌介紹





豆府餐飲集團

Tofu Restaurant Group

品牌定位布局



料理型態

價格分佈(新台幣元)

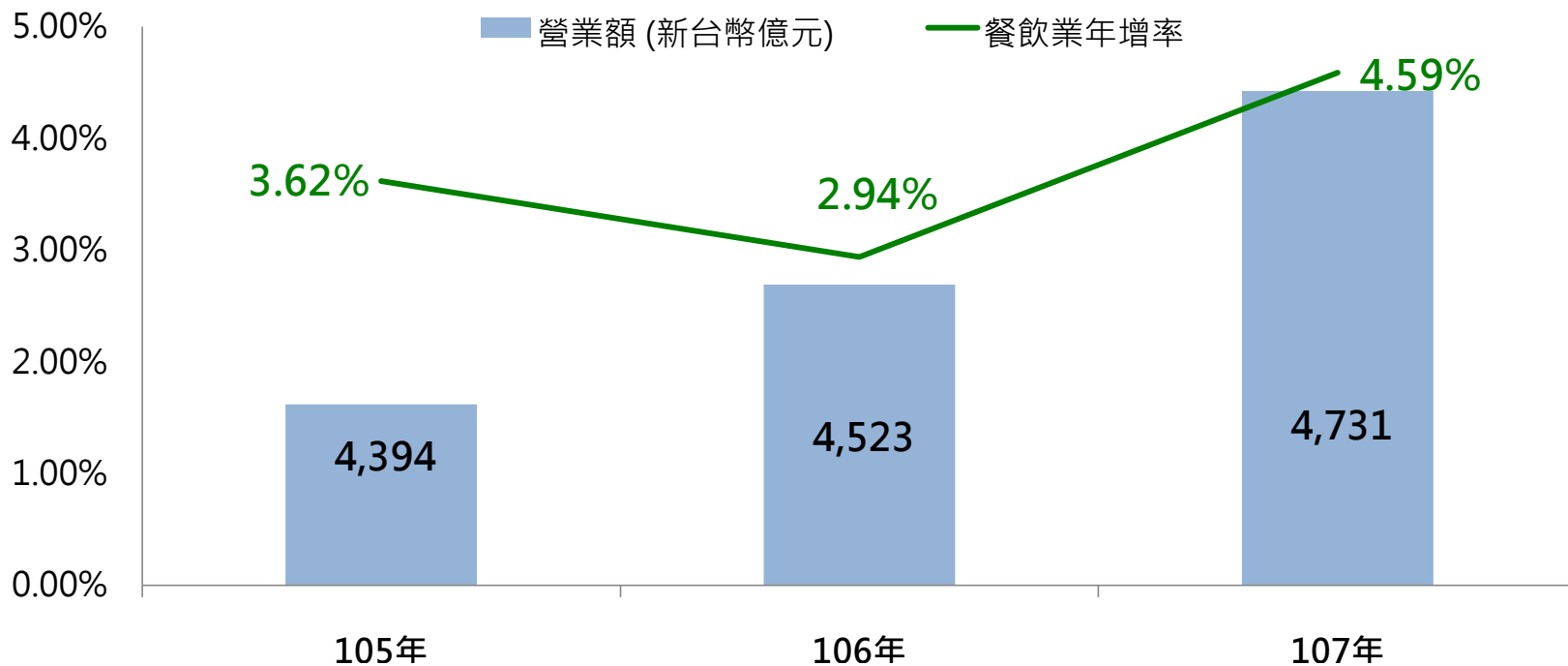
商場型態

2

營運實績與 競爭優勢

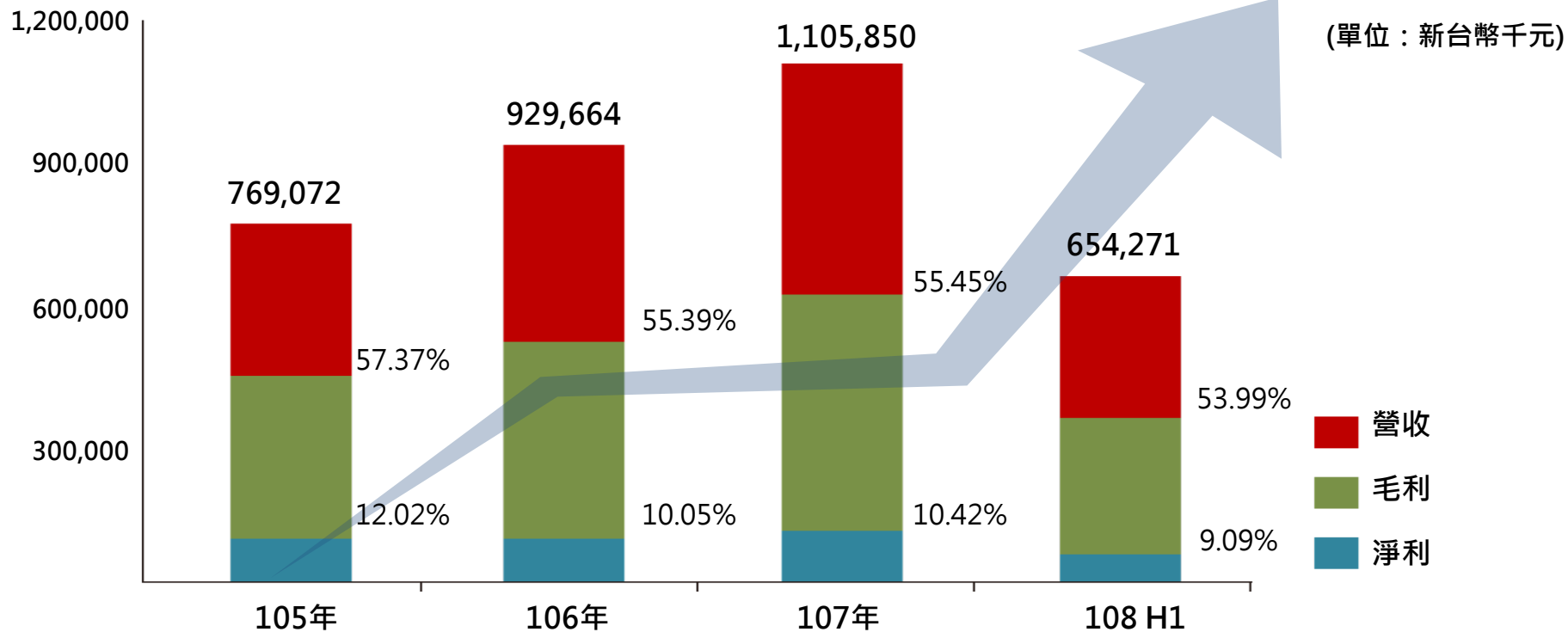


台灣餐飲業發展趨勢





集團近年實績





集團近年實績

年度	本期淨利 (新台幣千元)	每股盈餘 (新台幣元)	次年每股配發 ^(註)		
			現金股利 (新台幣元)	股票股利 (新台幣元)	分配率
105年	92,446	22.17	20	5	113%
106年	93,399	14.47	2.5	10	86%
107年	115,177	7.36	4.8	1.5	86%

註：未包含資本公積配發現金股利



競爭優勢



營收成長面

多品牌經營布局



展店開發能力強



品牌行銷多元化



系統性商品企劃研發



成本控制面



專注核心，採供應鏈專業分工



源頭採購物料具成本優勢



人力結構最佳化



即時資訊整合，雲端管理指標

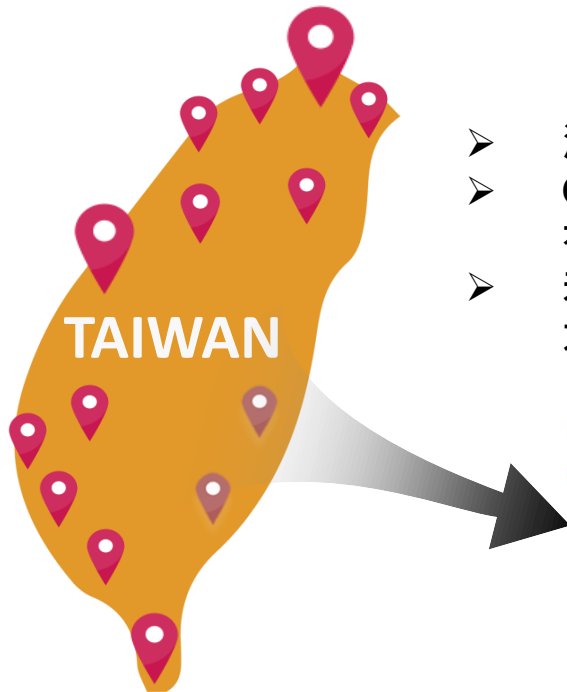
3

未來展望與
企業社會責任



深耕台灣

- 既有韓式品牌擴大布局，持續拓展門店數
- 開發非韓式料理品牌，提升市場佔有率
 - ◇ 百年品牌-越南河粉
 - ◇ 米其林-泰式炒河粉
 - ◇ 五星主廚-牛肉麵



拓展海外

- 海外首站-越南
- GOTCHICKEN炸雞品牌首店已於今年初在胡志明市開業，持續尋求展店機會
- 未來評估豆府其他自有品牌進軍越南擴大布局





豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

百年老店-越南河粉

Since 1920年

創始人Pham Dinh Nhan 於1920年在河內的36 條古街開始擺攤販售河粉，至今近100年





豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

米其林-泰式炒河粉



มิชลินไกด์
THE
MICHELIN
GUIDE

กรุงเทพมหานคร | กทม. และ เชียงใหม่
BANGKOK | PHUKET & PHANG-NGA
2019



MICHELIN BIB GOURMAND

BAAN PHADTHAI

Baan Phadthai was founded on the lofty belief that this favourite street food dish could be elevated to a gourmet meal. The secret to their success, they claim, is a combination of 18 to 20 ingredients used in each Phad Thai they make. A variety of add-ons are available, but the organic, homemade tofu and the fresh crab are noteworthy. This polished version hasn't lost its authenticity, and this is a place where locals and tourists eat side-by-side.



泰國頂尖
炒河粉專門店
連續2年榮登米其林必比登





豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

五星主廚-牛肉麵

一碗牛肉麵

蘊含五星主廚的用心與堅持

阿達師
—五星主廚—
牛肉麵

嚴選





幸福 職場

視夥伴如親

1. 安家專案-結婚生育直接加薪
2. 子女教育獎學金提撥
3. 每月績效分紅，利潤與員工共享

嚴選 食材

嚴選好食材 安全認證上桌

1. 產銷履歷「涓雞蛋」、「雲林快樂豬」、「桃城蒔菜」等食材
2. CAS大成安心雞、非基因改造黃豆

友善 環境

降低環境負擔

1. 顧客意見資料卡電子化填寫
2. 持續推動無塑餐具
3. 採用在地食材減少碳排放量

公益 推廣

關懷偏鄉 援助弱勢

1. 花蓮及台南大地震等愛心捐款幫助災民
2. 每年涓出鐵馬情活動關懷偏鄉援助弱勢



豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

感謝您的聆聽