Công thức thành công

Vì sao chuỗi nhà hàng WagyuMafia luôn được các thực khách nổi tiếng thế giới lựa chọn?

Bài viết: **NHẬT ANH NGUYỄN**

Nhắc đến ẩm thực Nhật, không thể không nhắc đến các món ăn từ bò Wagyu. Và trong số các thương hiệu gắn với loại thịt bò trứ danh này, WagyuMafia là một cái tên đáng chú ý.

Là kết quả của màn hợp tác ăn ý giữa nhà sáng lập Interstellar Technologies - Takafumi Horie - và chuyên gia về bò wagyu Hisato Hamada, WagyuMafia đã phát

Doanh nhân Takafumi Horie *(trái)* và đầu bếp Hisato Hamada.

triển từ một thương hiệu chuyên kinh doanh và xuất khẩu thịt bò Wagyu thành một tập đoàn ẩm thực tên tuổi xứ Phù Tang.

Hiện nay, tập đoàn ẩm thực này sở hữu năm nhà hàng độc đáo tại Tokyo bên cạnh nhà hàng WagyuMafia Hồng Kông được khai trương vào mùa thu năm 2018. Vào tháng 3/2019, Mashi No Mashi, nhà hàng ramen Wagyu mang phong cách ẩm thực độc đáo đầu tiên của tập đoàn, đã được ra mắt ở Hồng Kông. Cũng trong năm đó, YakinikuMafia, nhà hàng yakiniku cao cấp, đã được khai trương tại Shinjuku Kabukicho, khu phố đắt đỏ bậc nhất Tokyo. Vào đầu năm nay, WagyuMafia District, nhà hàng multi concept đầu tiên của tập đoàn, đã xuất hiện tại Jingumae.

Lọt vào danh sách "Top 100+ Nhà hàng tốt nhất châu Á" 2018 & 2019 của OAD (Opinionated About Dining), WagyuMafia đã nổi danh toàn cầu sau khi món sandwich đắt nhất thế giới - Kobe Beef Chateaubriand Cutlet Sandwich - được giới thiệu với mức giá 185 USD.

Người đứng sau thành công của WagyuMafia chính là đầu bếp Hisato Hamada. Trong lần phát hành bộ phim tài liệu *Food Inc.* và gặp gỡ với Muneharu Ozaki, nhà sáng lập nổi tiếng của Ozaki Beef, Hisato bắt đầu quan tâm đến bò Wagyu. Sau khi thăm trang trại bò của Ozaki, Hisato quyết tâm nâng cao nhận thức về công việc của những người nông dân như Ozaki ở Nhật Bản. Lấy cảm hứng từ ý tưởng "nguyên liệu cao cấp phù hợp với ẩm thực đường phố", Hamada đã khai trương xe bán đồ ăn chế biến từ thịt bò Kobe với đầu bếp bậc thầy Satoshi Nagayama vào 5/2015.

Bạn phải là thành viên mới có thể đặt bàn ở một số nhà hàng WagyuMafia.

WagyuMafia nổi tiếng với món sandwich giá 185 USD. Trước khi chiên, thịt bò được phủ hỗn hợp năm loại vụn bánh mì khác nhau. Bánh được phết nước sốt từ tương Kamebishi và giấm Fuji.

Có thể thấy thành công của WagyuMafia được tạo dựng từ sự kết hợp giữa nguồn nguyên liệu tinh tuyển, cách chế biến sáng tạo, chất lượng phục vụ hoàn hảo và cách tiếp thị thông minh. Theo đó, WagyuMafia chỉ tập trung thu mua thịt từ 20 nông dân chăn nuôi bò Wagyu hàng đầu ở Nhật. Mỗi năm, Tập đoàn này thu mua trung bình 600 con bò Wagyu, bao gồm cả giống bò Tajima nổi tiếng. Trong khi đó, cách tiếp thị sáng tạo thông qua tour du lịch đến 50 thành phố trên thế giới, chương trình thử món ăn tại New York, Paris và Singapore hay các sự kiện hợp tác với các đầu bếp nổi tiếng càng giúp thương hiệu khẳng định vị trí của mình trên bản đồ ẩm thực thế giới.

Để mang lại trải nghiệm đặc biệt cho thực khách, WagyuMafia áp dụng mô hình thành viên. Đó là một cộng đồng gồm những người có cùng niềm đam mê khám phá những trải nghiệm ẩm thực độc đáo, chất lượng phục vụ xuất sắc, dựa trên nguyên liệu tinh tuyển cùng niềm tin rằng một bữa ăn đáng nhớ phải là sự kết hợp của các món ăn ngon trong một không gian thưởng thức hoàn hảo. ■

wagyumafia.com