



照片的左上角白色闪耀的是曼哈顿的象征，克莱斯勒大厦。这座大楼底下有中央车站。照片的右下方是 Toraji 1 号店。步行只要 5 分钟。照片的右侧 - 餐厅一整面是落地窗，可以从人行道上看到餐厅的内部，和人们在安静的氛围中围着烤炉享用美食。

一号店开在联合国大楼和中央车站中间。有“纽约最好的牛肉”，业绩也一路飙升。

到中央站 5 分钟，有地理位置的优势，能有效吸引顾客。

Toraji 一号店所面对的 East 43rd Street，向东走可以到达联合国大楼，向西走可以到达 Grand Central Terminal (以下简称“中央车站”)。两者步行都不到 5 分钟。

有 5,000 人工作的联合国大楼，以及来自郊外的火车聚集的中央车站。许多律师、医生和企业主住在南北走向的列克星敦大道和第三大道。附近的一室公寓售价 60 万美元 (8000 万日元)。

居住在美食之都曼哈顿的人们，经常会从工作地点乘出租车出发，找到口碑好的餐厅，和朋友们共度交流时光，这已成为他们日常生活的核心。离中央车站越近，就越容易邀请郊外通勤的朋友。是有着出去吃完步行 10 分钟就可以坐列车回家的地理优势。

Jesper (30 岁，亚裔男性)，星期六晚上 7 点来店。说了初次来店的理由，“我的一个女性朋友时隔三年回到纽约，所以我们四个朋友一起开了个欢迎会。一个边吃边走的人气博主 (中国女性) 对这家餐厅赞不绝口，所以我今天来了。正如博主所说，和牛很好吃，但更好的是这家餐厅在一个容易邀请朋友过来的地方。我的很多朋友都住在郊外，所以只需搭乘一班火车就可以到达中央车站，非常方便。”

正如金社长所希望的。他骑自行车在曼哈顿寻找了租户 10 年，磨练了他吸引顾客的能力。

4、5、6 月份，附近的纽约州立大学和哥伦比亚大学的学生到店庆祝毕业或就业。这大概也是住在郊外的学生容易聚

集的原因之一吧。

周边不是餐厅很多的餐饮区。法国餐厅、墨西哥餐厅、美式快餐店不多。从国别来看，日本料理最多。除了寿司店，还有高档居酒屋、日式荞麦面店、拉面店等专门店。

“奇妙的是，这个区域没有一家日式或韩式烧烤店。我相信这个位于联合国大楼和中央车站之间的 Murray Hill，肯定有高品质的牛肉和正宗的烧烤餐厅的需求。”金社长解释了他选择此租赁场所的原因。

确保经验丰富的店长、厨师和餐厅服务

寻找好的厨师是海外扩张中最困难的部分。以 Toraji 1 号店的情况，幸运的是，之前在日本 Toraji 店工作的孟加拉国员工在曼哈顿工作，所以重新聘请了他。

“我从东京转职到纽约是因为我想提升我的职业生涯。而在 Toraji，金社长总是关心他的员工，这是一个舒适的工作场所，所以我想到再次与他合作”，行政总厨 Mohamed Rakib (照片左边) 笑着说。

店长广井健史 (32 岁，照片中心) 说：“金社长多次指导我们要尊重员工。不能因为在公司处于较低的位置，以高人一等的眼光对待他们，这意味着作为一名员工努力争取平等和公平的工作关系。”

这种“尊重”的理念，对广井先生担任吉隆坡店的店长时的帮助也很大。“无论是吉隆坡店还是纽约的 1 号店，



职场的人际关系都是平淡无奇的。等级关系没有日本那么强烈，所以 Toraji 尊重每一位员工的企业文化是非常适合的，”广井说。

楼层经理是在纽约生活了 20 年的麻纯。她在美国的餐厅拥有丰富的工作经验。她谈到自己的抱负时说到，“当我看到这家店时，我有一种直觉，它很适合我。Toraji 充满了抱负。我想把它打造成街区最好的烤肉店”。上升趋势中的良好业绩应该会永远持续下去。

为什么会选择我们的店？



Manuel de Joya 先生 (照片左排第三位) 和六位合气道朋友来到店里，说道，“我在 Open Table 上找到的。我们聚集在纽约参加合气道大师山田嘉光的葬礼。在大家回美国各地之前，我们来这里吃烤肉来提振精神。”