FUMIZEN បើកទ្វារជូនដល់ភ្ញៀវ ដែលចូលចិត្តអាហារសជាតិដើមមកពីប្រទេសជប៉ុន

ខេត្តសៀមរាប : ភោជនីយដ្ឋាន Fumizen ដែលមានកេរ្តិ៍ឈ្មោះល្បីល្បាញលើសកលលោក បានមកដល់ហើយ! ភោជនីយដ្ឋានដែលបម្រើអាហារ រសជាតិដើម មកពីប្រទេសជប៉ុននេះ បានមានវត្តមាននៅក្នុងវិស័យនេះ អស់ជាង ៤០ឆ្នាំ និងបានបង្កើតនូវយីហោផ្ទាល់ខ្លួនដែលត្រូវបានទទួលស្គាល់ជាវិជ្ជមាននៅទូទាំងប្រទេសជប៉ុន។ វាត្រូវបានទទួលស្គាល់ថា បានផ្តល់នូវអាហាររសជាតិដើមមកពីប្រទេសជប៉ុន លំដាប់ខ្ពស់ និងតម្លៃសមរម្យ ដោយប្រើប្រាស់នូវគ្រឿងផ្សំដែលមានគុណភាពខ្ពស់ ជាមួយនឹងបរិយាកាសដ៏កក់ក្តៅ និងមានលក្ខណៈដូចជានៅគេហដ្ឋាន បានធ្វើឱ្យគ្រប់គ្នាចង់មកម្តងហើយម្តងទៀត។ ដោយហេតុនេះ វត្តមាននៃ Fumizen ទទួលបានប្រជាប្រិយភាពកកកាយភាយជាលក្ខណៈអន្តរជាតិ ក្នុងចំណោមអ្នកចូលចិត្តទទួលទានអាហារ។ ជាភោជនីយដ្ឋានទីមួយនៅក្នុងប្រទេសដែលទទួលបានសិទ្ធិផ្តាច់មុខ និងចាប់ផ្តើមបើកបម្រើអតិថិជនចាប់ពីថ្ងៃសុក្រទី ១០ ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០២០ នៅសណ្ឋាគារ AviaryHotel ដែលមានអាសយដ្ឋាននៅអាគារលេខ៩ ផ្លូវទេពវង្ស ខេត្តសៀមរាប។

ជាមួយនឹងការហូរចូលនៃយីហោនានារបស់ប្រទេសជប៉ុន បាននាំមកនូវផលិតផល និងសេវាកម្មដែលមានគុណភាពខ្ពស់ អនុញ្ញាតឱ្យប្រជាជនខ្មែរនាពេលបច្ចុប្បន្ន បើកចិត្ត និងស្វាគមន៍នូវអាហារថ្មី។ ដែលពួកគេយល់ថាគួរឱ្យចាប់អារម្មណ៍ និងសក្តិសមសាកល្បង។ ដូច្នេះ



វាគឺជាវេលាដ៏ល្អក្លាយក្បូមួយ ដែលបាននាំមកជូននូវ Fumizen ទៅដល់មជ្ឈមណ្ឌលទេសចរណ៍នៃប្រទេស និងផ្តល់ទៅដល់ទេសចរក្នុងស្រុក អន្តរជាតិ និងអ្នកដំណើរនានា នូវបទពិសោធន៍ទទួលទានអាហារបែបជប៉ុន ដែលមិនធ្លាប់មានពីមុនមក។

លោកផល្លី ជាមេចុងភៅនៅ Fumizen ដែលបានឆ្លងកាត់នូវវិគ្គហ្វឹកហាត់ដោយផ្ទាល់នូវសិល្បៈរៀបចំចំណីអាហារបែបជប៉ុន បាននាំមកនូវជំនាញពិតប្រាកដរបស់ខ្លួន ដើម្បីបម្រើដល់អតិថិជនដែលអញ្ជើញមកភោជនីយដ្ឋានបានតូសបញ្ជាក់ថា "អាហារប្រចាំត្រកូលរបស់យើងគឺ Tonkatsu គឺជាអ្វីដែលធ្វើឱ្យយើងមានមោទនភាព និងមានភាពរីករាយក្នុងការបម្រើជូននូវសាច់ដែលត្រូវបានជ្រើសដោយប្រុងប្រយ័ត្ន និងមានគុណភាពខ្ពស់ ដោយរក្សាទុកឱ្យមានរសជាតិស្រួយឆ្ងាញ់ ទៅដល់អតិថិជនរបស់យើង"។

Joffrey Thin-Gris អ្នកគ្រប់គ្រងទូទៅបានមានប្រសាសន៍ថា "ការចាប់បដិសន្ធិនៃភោជនីយដ្ឋាន ដូច Fumizen បាននាំមកនូវការប្រកួតប្រជែងមួយកម្រិតទៀត ដើម្បីទាក់ទាញចំណាប់អារម្មណ៍របស់អតិថិជន។ វាក៏បង្កើតនូវតម្លៃពលជាវិជ្ជមានដ៏សំខាន់មួយដល់ការលូតលាស់នៃវិស័យសេដ្ឋកិច្ចនៃប្រទេស ដោយត្រៀមខ្លួនរួចជាស្រេចសម្រាប់ស្ថានភាពក្រោយជំងឺកូវីដ-១៩ តាមរយៈការបង្កើតនូវការងារ និងប្រាក់ចំណូលទៅដល់ស្ថាក់ការរដ្ឋាភិបាល"។

Thin-Gris បានតូសបញ្ជាក់បន្ថែមថា "អាហារបែបជប៉ុន មានរួមផ្សំនូវអាហារដ៏សម្បូរបែបជាច្រើន ដែលអតិថិជនអាចជ្រើសរើសបាន ហើយវាមិនកំណត់ត្រឹមតែ sushi ទេ។ យើងសូមអំពាវនាវឱ្យអតិថិជនបានជ្រាបថា ភោជនីយដ្ឋានជប៉ុន ជាច្រើនមានអាហារប្រចាំត្រកូលរៀង១ខ្លួន ហើយ Fumizen មានឯកទេសក្នុងការរៀបចំអាហារ Tonkatsu បែបប្រពៃណីជប៉ុន"។ Fumizen ផ្តល់នូវបន្ទប់ឯកជនសម្រាប់មនុស្ស៦នាក់ ដែលអាចធ្វើការកក់ជាមុន តាមរយៈទូរស័ព្ទ ឬអ៊ីមែល សម្រាប់ក្រុមគ្រួសារ និងការជួបជុំពាណិជ្ជកម្មក្នុងម្រុងទ្រាយតូច។ ដើម្បីស្វាគមន៍អតិថិជនទៅកាន់ភោជនីយដ្ឋាន Fumizen នឹងផ្តល់ជូននូវកម្មវិធីពិសេស "ទិញ១ ទទួលបាន១ និងភេសជ្ជៈ១" ពេញមួយខែកក្កដា នេះ ដែលនឹងមានការផ្តាំផ្ញើរប្តូរជារៀងរាល់សប្តាហ៍ ដោយផ្តល់ជូនូវអាហារឈ្នាត ផ្សេង១ ដែលអាចជ្រើសរើសបាន។

សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែម : Two Way Public Relations ជាន់ទី២ លេខ៥ អាគារ Rise Building ផ្លូវ២៨២ សង្កាត់បឹងកេងកង១ រាជធានីភ្នំពេញ ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

អ៊ីមែល : hello@twowaypr.com

គេហទំព័រ : www.twowaypr.com