



赖户川涉在三亚冲浪。

三亚市吉阳区南边海路上,有一家日本料理店,铺面不大,招牌也较为简陋,行人匆匆经过时,若不细心留意,很难发现“原来这里还有家餐厅!”

店面虽低调,但店面老板赖户川涉却是那一带的“红人”。店面临近渔村,周边居民常去那里作客。“赖户川涉是日本人,中文说得可好了”“赖户川涉娶了海南本地人做老婆,两人一起开店”……这些故事成为当地人津津乐道的话题。如今,赖户川涉在海南已8年有余,他与中国妻子在三亚用心经营日本料理店。客人在此能品味到日本地道美食,健谈、开朗的赖户川涉喜爱与客人畅谈历史、交流文化,这里成为人们交流与传播中日文化的一个窗口。

# 『洋老板』三亚创业记

## 日本人赖户川涉因爱结缘扎根琼岛

文海南日报记者 林诗婷



赖户川涉为客人制作日式料理。  
海南日报记者 武威 摄

### “我和海南很有缘”

58岁的赖户川涉常说“我和海南很有缘”。赖户川涉出生在日本北海道札幌,家里离海边仅20分钟车程,游泳、冲浪、潜水、钓鱼都是他年轻时非常喜爱的体育项目,到美国夏威夷也一度成为他的梦想。

一次偶然机会,他从哈尔滨的朋友口中得知了“东方夏威夷”——三亚,那里海天一色、四季如夏的景观与气候特点深深吸引着。在日本,他时不时会通过网络地图搜索软件看看三亚街区,想着日后能到三亚看一看。渐渐地,赖户川涉心中萌生出一个大胆的想法:辞去日本的工作,去三亚生活!

2009年,经过认真思考,赖户川涉告别家乡来到三亚。初到三亚,赖户川涉一句中文也不会说,“但是,我每天都很快快乐,常常去海边冲浪、游泳,享受在大自然中运动的乐趣。”

因为冲浪,赖户川涉还结识了一群热爱运动的中国朋友。到三亚不足两年,他便能说一口流利中文。

2014年,赖户川涉认识了来自海南昌江的黎家妹子陈春丽,并被其淳朴、善良、单纯的品质深深吸引。两人随后走进了婚姻殿堂。因爱结缘,赖户川涉决定扎根三亚,与陈春丽携手相伴。

“三亚的椰风海韵、风土人情独具特色,吸引我留下来继续领略丰富的琼岛文化与人文内涵。”赖户川涉说,他决定扎根海南生活,源于对三亚这片土地的热爱和对妻子陈春丽的挚爱。

### “洋老板”三亚开餐馆

2015年,经过认真筹备,赖户川涉与妻子在三亚开了一家日本料理店。店面不大,装修非常朴素,赖户川涉做厨师,妻子是服务员。小店仅有一本6页菜单,菜品为火锅、咖喱饭、板烧等特色日本菜。凭借原汁原味的家乡口味,吸引了不少在三亚生活、度假的日本人前来品尝。

对于赖户川涉来说,在异国经商并非易事。要在三亚经营餐厅,需要严格符合食药监、工商等相关部门的规定。厨房设置、食物存放、环境卫生等一系列细节问题,需要严格按照相关标准执行。赖户川涉与妻子都是第一次在三亚开餐厅,刚开始对相关行政审批办理手续还“摸不着北”。

研究有关政策、学习规范标准、了解审批流程,成为创业初期赖户川涉与妻子的“必修课”。勤学好问的赖户川涉,在三亚市食药监、工商等相关部门工作人员的帮助下,逐项完成了开店所需办理的手续,顺利通过了相关部门的审批。

但是,一系列问题又接踵而来:餐厅如何做出特色?如何进行宣传?餐厅的卖点在哪里?……赖户川涉对此又开始了新一轮的探索与思考。

“餐厅菜品设计很关键,既要做出特色,还要符合当地的大众口味。”经过精心设计,赖户川涉最终明确,餐厅主打产品就是地道的日本菜。无需华丽包装,就做日本人的家常美食,让市民游客能在三亚感受到正宗的日本饮食文化。

同时,赖户川涉还亲自参与餐厅设计和食材选购,对餐厅环境、菜品食材、烹饪味道等每个环节均严格把关。

如今,走进赖户川涉餐厅,不难从细节中发现他的经营理念:食材摆盘、烹饪方法独具特色,不同类型的餐具对应不同的菜品,饮料、清酒等亦大多来自日本。

“一个人做厨师虽累,但能够保证菜品的味道与品质。客人满意的笑脸就是我创业的最大动力。”经营餐厅两年来,赖户川涉坚持一个人做菜,一方面可以减少经营成本,另一方面也体现了他对菜品品质的高追求。

### 宣传海南之美的文化使者

赖户川涉店里来的大多为“回头客”。一来二往,“洋老板”赖户川涉逐渐与不少客人成为好友。忙完手头工作,健谈的赖户川涉常常走出厨房,与客人们话家常、聊人生。逐渐地,以美食为纽带,赖户川涉的小餐厅成为中日文化交流的一扇窗口。通过交流,赖户川涉对海南和三亚文化的了解不断加深,许多客人也能在这个小店感受到独特的异国文化风情。

赖户川涉说,“有些日本游客慕名到店里来,我就做他们的免费向导,帮他们设计海南游玩路线,让他们领略独具海南特色的黎族、苗族文化和琼岛文化。”

在琼生活8年有余,赖户川涉闲暇时酷爱游山玩水,足迹踏遍三亚、万宁、陵水等地。如今的赖户川涉,已成为一名“海南通”,经常自豪地向日本朋友宣传三亚之美和海南之美。

随着餐厅的经营事业逐渐发展,赖户川涉也逐渐摸索出经商门道。他经常邀请餐厅周边的渔村村民前来品味美食,人际传播成为店面营销的重要途径。

“善用‘文化牌’,是餐厅能长远发展的重要‘法宝’。”赖户川涉说,近年来,三亚城市发展迅速,环境不断优化,公共基础设施越来越完善,国际游客越来越多,这些都为餐厅的不断发展带来了契机。

眼下,赖户川涉又忙碌了起来。餐厅逐渐赢得一定的口碑后,他决定继续扩大经营规模,另选新址再开新店。“新店铺面更大,地段更好,对我日后的经营提出了更高的挑战。”有了初次跌跌撞撞的开店经历,这一次,赖户川涉做了充分准备。他将招聘更多服务员,将过往经验运用到新店的管理中。“洋老板”赖户川涉的创业梦,在三亚逐步实现……



赖户川涉给客人上菜。  
海南日报记者 武威 摄



赖户川涉在三亚定居已有9年。  
海南日报记者 徐慧玲 摄  
本版图片除署名外由受访者提供