



濑户川涉在三亚冲浪。

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，但店面老板濑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。“濑户川涉是日本人，中文说得可好了”“濑户川

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，濑户川涉在海南已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、开朗的濑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。

濑户川涉为客人制作日式料理。
海南日报记者 武威 摄

「洋老板」三亚创业记

文海南日报记者 林诗婷



濑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

“我和海南很有缘”

58岁的濑户川涉常说“我和海南很有缘”。濑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他。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，濑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，濑户川涉告别家乡来到三亚。初到三亚，濑户川涉一句中文也不会说，“但是，我每天都很快乐，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，濑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，濑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，濑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。”濑户川涉说，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，濑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，濑户川涉做厨师，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。

对于濑户川涉来说，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。濑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，成为创业初期濑户川涉与妻子的“必修课”。勤学好问的濑户川涉，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？……濑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，濑户川涉最终明确，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，濑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，走进濑户川涉餐厅，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，濑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

濑户川涉店里来的大多为“回头客”。一来二往，“洋老板”濑户川涉逐渐与不少客人成为好友。忙完手头工作，健谈的濑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，濑户川涉的小餐厅成为中日文化交流的一扇窗口。通过交流，濑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。

濑户川涉说，“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，濑户川涉闲暇时酷爱游山玩水，足迹踏遍三亚、万宁、陵水等地。如今的濑户川涉，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，濑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’。”濑户川涉说，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，濑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，濑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”濑户川涉的创业梦，在三亚逐步实现……



濑户川涉给客人上菜。

海南日报记者 武威 摄