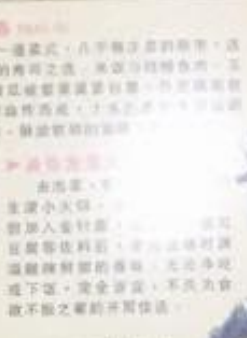




**4 特製加厚風味拉麵 RM15.90**  
 湯頭用上等、再與魚骨以及昆布等物高湯大火熬煮8小時而出，味道非常清鮮甜美，伴以三層肉薄片、芥蘭、高麗菜和泡菜，風味正宗。這口的東京拉麵口軟厚肉，每一碗高湯都是熱湯的精華，真贊！



**4 平均年不到27歲的孫慎隆(左起)、梁德育和張德斌，有志一同開辦平價開創平价的日式美食餐館。**



**80 后的日式真味 (二之一)**

有人说，80后是草莓族月光族快闪族嗜网族，我没有要给平反的意思，只是太多实例摆在眼前，80后，已不是垮掉的一代，更多是崛起的一辈。他们不仅个性鲜明而且思维敏锐，凭借特殊的能耐游走于工作与生活之间，为衣食住行打造最优越的格局，立意做自己生命的主人。这支职场上的主力军，极愿意放手一试，怀揣远大的创业春秋梦，慢慢积攒属于自己的财富；食而优则贾的80后企业主，于焉成型。



**平价和食**  
 共赏日式乡土料理

报道 杨慎隆  
 摄影 梁德育

不知怎么，撞了3个同样戴着方框眼镜的年轻人，EVEN 陈慎隆、TK 张德斌和 Edison 梁德育，让我的脑袋产生“三个臭皮匠”的思维联想，事实上，三位一体确实真得是一个道理。他们是该餐饮字号名叫“SHUNKA”的店主，虽然人生阅历尚浅，但对口味享受的执着立场一致，不可谓80后创业成功的典范。除了兼任各自的兼职27岁，分别负责市场推广的推广与餐务业务开发的梁德，也不过才25岁。

咖啡屋为概念的食店，打算重组经营模式，将其中原有的食谱内容去芜存菁。而经 EVEN 巧手改制的精良食作，让游是吃货关系变为好友的 TK 和 Edison，数次品尝后大为赞赏，于是建议投资充充义务，让更多老饕有机会分享同味。为了打破和食贵价的传统，哥们儿于是将和食定位成平价水平，除了主打日式乡土料理，还引进韩国西洋风味餐，以迎合从8岁到80岁人士的饮食习惯。餐厅坚持采用当季食材烹调，鲜与美味之外，大部分都是进口货色，其中熟熟食占了餐谱的天宗。

在日本，人们要吃 wash，会直接上寿司专卖店，他们这些不卖寿司，而是独家多式的食品。我差不多每年飞到东京和九州，考察当地的餐饮再带回大马参考，务求在不影响口味的情况下，做出适合本地人口味的制品。我们每隔半个月就做好新菜式，试探顾客的反馈后，受欢迎的便纳入菜单。”

不定期更新食谱  
 如今的食谱已是2年来的第三版，未来还会陆续加入新菜式，甚至午市与晚市套餐，店家也会根据来实反馈相赠3到6个月海鲜，避免大伙吃到久闻生腻。现有的特价套餐，从周一至周五上午11点30分到下午3点的午市，主食加绿茶和蘑菇汤/豆腐汤，售价仅 RM5.90 到 RM7.90；由周一至五傍晚6点到晚上8点30分的晚市，主食附上前菜、沙拉、汤、水果和绿茶，售价才 RM8.90 到 RM10.90，均堪称全城便宜。

凡一次消费满 RM250 或以上，餐厅将会送出会员卡，让会员享有多项专属优惠，包括 RM10 现金消费券，每次消费折价 10%。周一至周五下午3点到5点折和 15%。以及每逢会员日(周二)和生日半价 20% 等。

位于山城怡保的日韩西餐 Maju Utama 商场的旬香日本料理，前阵是 MED Cafe，最初由陈慎隆的姐姐在2008年设立。但在经验不足的情况下未能撑持，而要来自日本九州山口留学的梁德多助一臂之力。

那孩子，修习水物产学系的 Elven，早就对东瀛美食迷之不已，大一就开始了手工读生涯。他先到全日最大的餐饮集团 MONTEIROZA 打工，大三时还去了另一家知名的首尔原酒屋实习，之后便转去具30年历史的韩国烤肉店 Mananya 任职，甚至到专卖饺子的中餐厅大厨王将，掌握炒饭、拉面和馅饺的技艺。

引进韩国西餐  
 这还不止，为了精进餐饮业务的管理运作知识，他后来更进入连锁快餐店 McDonald's 工作。跟马前的半年时光，他日打3份工，足以在各大料理店市上刷层，如此拼命三郎的艰苦劳作，为的只是积蓄本钱，就算将来自己学不以致用，起码有一技之长傍身。巧合的是，姐姐的教条之请此时来到，他也就顺理回国家乡，稳平以

不设午休  
 与一般日本料理店不同的是，SHUNKA 完全不设午休时段，从上午11点30分营业到深夜11点30分。而且食店只请的当儿，都可以随即登门造访，吃穿睡的食物，难怪餐厅分列于去年和今年最佳州 Part Buster (巴黎文打) - Kim (金宝) 设立的分店，在短时期内便累积诸多粉丝。

已加入大马特许经营协会成为会员的旬香，在2011年结束前将入驻最热门的商场设立专柜 (kiosk)，并规划外卖的销售渠道，地点已锁定 1st Avenue Gurney Plaza 及 Queensbay Mall。“我们明年进军首都，希望有志创业的年轻，愿意成为连锁合作伙伴。”3人异口同声。有兴趣者不妨登录网站 www.shunka.com.my 或电邮 info@shunka.com.my 进一步详情。



**1. 特色蛋卷面 RM10.90**

超赞的得意之作，单单炒面已美味无比，再煎成面饼的鸡蛋，团团裹着香炒面卷与薄切猪肉片，淋上提味的特制烧酱和葱豉酱，口口都极之鲜美。难怪旅居当地的日籍侨民，不惜跨越过海而来，为的只是吃上这一碟蛋卷面，就连懂韩语料理的东瀛侨民在享用过后，也为女厨的手艺深深折服不已。

**2. 香炸特选猪肉 RM14.90**

担任偷师日本老师傅的秘制手锅，让 Elven 从中学会而加法炮制弄出，其中的胡椒盐使得猪肉的咸香度更上一层楼。切成薄片炸的酥炸三层肉，看似薄油裹腻，实则油份已沥得干干净净，难怪中女比男还多。

**美食地标**  
**SHUNKA 旬香**  
 3193-A Jalan Maja  
 Pusat Perniagaan Maju Utama,  
 14000 Bukit Mertajam, Pulau Pinang  
 11:30AM - 11:30PM  
 04-633-8888