

选出最
神。
经过
添加工
的独创
引以为

合点寿司

匠

日本料理
名店在

人造之，人食之，是从业的
为了提供给顾客手工制作的
匠人会认真掌握每一贯寿司。
为了让顾客品尝到正宗的寿司
我们努力每天不断磨练技艺。



がてん 寿司



企业理念

一个人是为了全部人,全部人是为了一个人

Good Person Good Company

实现自己的追求

向着自己的目标努力 一天一天的成长

目标的共有化

和同事伙伴一起成长

讲究礼仪公正

勿忘感谢之心 向着正确的方向努力

做优秀的工作

以做被客人及朋友所称赞的工作为目标

业界常识的否定及打破现状

不满足现状持续成长

严厉和温暖并存

体谅遵守规定的同事

通过工作对社会作出贡献

继续给予各地客人精神及活力

上海合点寿司餐饮管理有限公司

日本总公司简介

股份有限公司 RDC
成立 1986年
注册金 4950万円
正式员工 450名
外食事业运营 约300店舗
回转寿司、寿司店、猪排
拉面、意大利面及其他
现有员工 10000名
年收入 340百万美元
总部所在地 埼玉県熊谷市



上海合点寿司简介

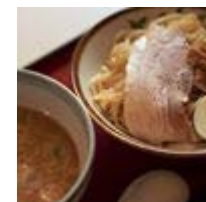
企业名称 上海合点寿司餐饮管理有限公司
成立 2008年
注册金 128万美元
正式员工 200名
主要经营 寿司
本部办公室所在地 浦东新区



R D C 企业集团日本国内300店舗

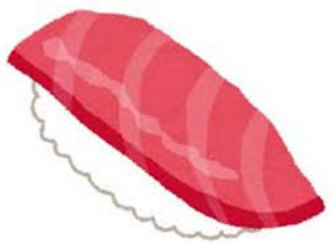


海外21店舗



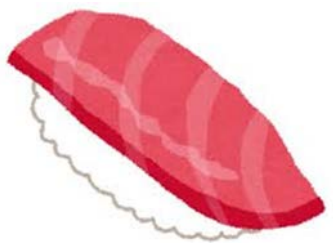
上海がってん寿司上海市内店舗





寿司是什么？





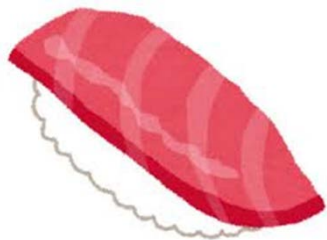
寿司是什么？

ねた+し ゃ り

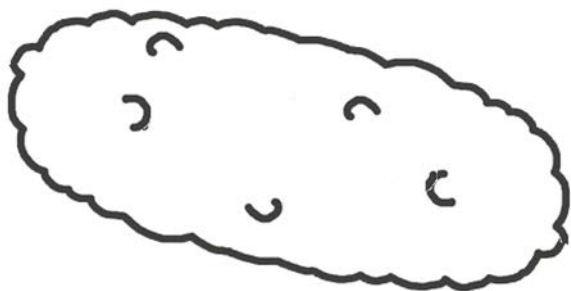
NETA+SHARI (舍利)

食材+(醋)米饭





寿司是什么？



=

醋米饭



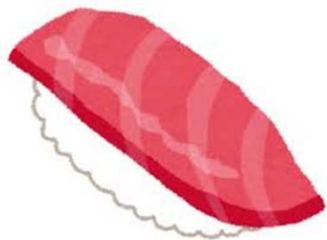
米饭

+



寿司醋





寿司是什么？



米饭

=



大米

+



水

木德寿司米



中国

国际水稻研究所



日本

农林水产省



中粮
COFCO



KITOKU SHINRYO
木德神粮



木德寿司大米：

产品主要原料为吉林产超级稻。

原粮产自东北优质生态大米产区吉林梅河口。长白山脚下古朴的沃土，松花江源头清澈的甘泉，让好米颗颗具备先天优良品质。

生米米粒饱满、晶莹如玉，蒸煮后米饭清香宜人、软硬适口，品质经典纯粹。

与越光大米相比，其特征是口感清淡，
口感滑腻，刚煮好的光泽。

冷了也很好吃，所以是面向寿司的米。



水=阿酷尔



=



水

洗米



欢迎合点寿司！

