

一些宣称“食材新鲜”“原料高端”的日料店人均消费超千元 “高价日料”有多少是以次充好?

近年来,许多日式餐厅如雨后春笋,开遍大中小城市的大街小巷、超市商场,这些店铺的装修风格大同小异,打出的宣传口号也多是“食材新鲜”“高端原料”等,与此相对应的是不便宜的价格。

日料店的口碑与其数量却非同步上涨,有的店铺在食材方面偷工减料、以次充好,有的店铺虚标食材成本。一些消费者对此有颇多怨言,认为物非所值。

要想规范日料店经营,首先须压实经营者的责任,有关食品监管部门应当通过监督检查考核等方式,督促相关餐饮企业建立健全食品安全管理制度,对职工加强食品安全知识培训。

北京海淀居民张磊是一名日料发烧友,每逢周末或假期便去探访各个日料店。在他的印象里,日料店的装修风格淡雅沉稳,环境安逸,服务周到,“感觉很高端”,但日料店动辄人均数百元乃至数千元的消费水平也让他大呼受不了、有点不理解。

和张磊有同样困惑的人并不少。近年来,许多日式餐厅如雨后春笋,开遍大中小城市的大街小巷、超市商场,这些店铺的装修风格大同小异:主色调是原木色、浅棕色或黑色,店外木质门板挂着浮世绘帘,木质吧台和桌子……这些店铺打出的宣传口号也多是“食材新鲜”“原料高端”等,与此相对应的是不便宜的价格。

然而,《法治日报》记者调查发现,日料店的口碑与其数量却非同步上涨,有的店铺在食材方面偷工减料、以次充好,有的店铺虚标食材成本。一些消费者对此有颇多怨言,认为物非所值。

环境食材讲究颇多 人均消费高达千元

几片三文鱼、北极贝等组成的拼盘98元一份,活鳗鱼现杀现烤198元一条,寿喜锅228元一份……记者在消费评论类App检索发现,北京最贵的日料店人均消费超4500元;重庆人均消费超千元的餐厅有8家,其中日料店占了5家;武汉人均消费排名前十的餐厅日料店占了8家,人均消费都在1200元以上。

美团发布的《中国餐饮大数据2021》显示,2019年和2020年,日料的平均客单价分别是101.4元和100.3元,在所有餐饮品类中排名前列。

接受记者随机采访的数十位消费者提出疑问:简简单单的几道日料,消费竟然如此之高,背后原因为何?

据福建泉州某日料店老板蔡先生介绍,日料中冷食多,涉及的生鲜食材也多,保鲜程度要求较高,对冷链渠道依赖性强。有些日料店直接从国外进口食材,如三文鱼、和牛等,这些食材本身价格就高,再加上运输成本,最后的定价可想而知。

“而且日料对厨师技艺的依赖性也强,厨师往往需要经过严格的培训才能上岗,人力成本高于普通品类。此外,为营造更好的用餐氛围,日料店在营销包装上也花费了不少心思。”蔡先生说。

如蔡先生所言,记者注意到,许多日料店在推广词中标榜自家门店的“刀具、碗筷、砧板等店内大小物件都由老板亲自选购”“刷寿司的酱油扫,扫柄裱金箔,配以柔软马毛,出自某位日本匠人之手”“砧板都是70年至100年的银杏木”“不要小看店内的任何一件东西,吧台的一张桌子需要几十万元”……

在华东政法大学经济法学院教授任超看来,日料店定价居高,与其定位也有关系,一些高端日料店,可能将消费者定位在高端消费者人群,而非大众路线。

偷工减料以次充好 食材成本水分不少

动辄人均消费数百元乃至数千元的日料店,真能确保食材品质如其宣传的那样吗?

天津居民李女士结合她在日料店的就餐经历作出否定回答:“天妇罗”是面乎乎的,没有酥脆感;蓝鳍金枪鱼刺身颜色发黑,口感也不对,明显是放久了要变质;青边鲍鱼配人参,鲍鱼是普通的10元1只的小鲍,也看不见人参。

“两个人花了1000多块钱,感觉自己被骗了。”李女士吐槽道。

此前也频频曝出日料店食材以次充好、偷工减料的事件。比如,“禾绿”因用馊米炒饭、使用染色蟹子等问题关门;“味千拉面”被指用浓缩液勾兑面汤,与其宣传面汤由纯猪骨熬制完全不符;“柒本味日料”被曝光其老板戴着手表握卷,寿司上挤美乃滋,生鱼片垫黄瓜,芥末使用芥末膏等……

天津河西区居民赵先生从事海鲜批发多年,他注意到日料店在食材方面存在不少乱象。“以三文鱼为例。三文鱼的价格很高,从挪威进口的三文鱼单价为80元至100元,而国产虹鳟鱼便宜的可能4斤才50元。有不良商家会用虹鳟鱼冒充三文鱼。然而,三文鱼刺身经过低温急冻处理,基本不会有寄生虫问题,但虹鳟鱼是淡水养殖,生食很容易残留寄生虫。”

“和牛是几A的,蜜瓜是哪个都道府县的,清酒二割三分和三割九分什么区别,一般人很难尝出其中的差别。”赵先生说,还有些日料店宣称“人均百元左右吃超高级日料”“三文鱼刺身、鹅肝寿司、海胆蒸蛋等无限畅吃”,如果是真材实料,那这些店的成本远高于售价,怎么可能?

此外,有些日料的食材成本并没有人们想象中的那么高。

来自广西的何先生曾在当地某人均百元的日料店打工,他发现最耗时间的工作就是捏寿司,其他料理大部分都是批发的半成品或者成品食物,稍微加工摆个盘就可以了。

“日料店常见的小菜,芥末章鱼、麻辣鲜蛤、酸辣螺片等,都是网上买的速食产品,三四十元就可以买一大盒。拉面是批发的,汤是用浓缩拉面汁勾兑的,上面放的叉烧也是速冻预制叉烧肉,一片叉烧批发价也就1元左右,天妇罗、章鱼小丸子等也都是半成品,拿出来炸一下就好。”何先生介绍道,有些店宣传自己是“手作日料”,但其实也是用了半成品。

何先生告诉记者,以刺身为例,用料讲究的高级日料店会选择冰鲜的鱼生食材。冰鲜,就是把刚捕捞起的海产品,就地宰杀,去除内脏后加入冰块,从而锁住鲜味,接着空运到各地日料店销售。冰鲜鱼肉质一般色泽鲜亮、柔软且有弹性,但物流成本会更高。为了节约成本,国内不少日料店会选择冷冻食材。

刺身中常见的甜虾质软味甜,一份甜虾刺身往往需要五六十元,数量也只有五六只左右。但在采购批发平台,净重4斤的带籽甜虾只要108元,去头去壳解冻即食的甜虾35元可以买到50只,算下来一只甜虾的进货成本为1元左右。

看上去色泽鲜亮的北极贝,因尺寸不同,报价一般为205元至265元。日料店常用规格的北极贝245元可买50粒至60粒,1粒成本价在5元左右。

三文鱼刺身,可直接出餐的国产三文鱼中段报价每斤50元左右,进口的价格在60元以上。换算下来,一片三文鱼刺身的成本在3元左右。

“这样组合下来,日料店里一份定价数百元的刺身拼盘,可能实际成本价只有二三十元。”何先生



说,但消费者对这些信息不掌握,一看宣传以为都是高端食材。

压实餐厅老板责任 加强日常监督检查

“一些日料店食材以次充好,偷梁换柱等问题长期存在,这有可能构成对消费者的欺诈。”中国法学会消费者权益保护法研究会副秘书长陈音江说,高端日料的原料、储存、加工都需要投入较高成本,但如果商家通过上述形式降低日料的品质,就可以节省大量的经济成本,不少商家在利益面前铤而走险。

陈音江分析,由于日料比较特殊,食材问题不容易被发现,普通消费者很难识别日料产品的真实品质,即使发现食材不对劲,也很难举证维权,最多也就是让服务员换一份,低成本的违法客观上纵容了店家以次充好和偷梁换柱的行为。

陈音江说,要想规范日料店经营,首先须压实经营者的责任,有关食品监管部门应当通过监督检查考核等方式,督促相关餐饮企业建立健全食品安全管理制度,对职工加强食品安全知识培训,主要负责人要带头落实企业食品安全管理制度,对本企业的食品安全工作全面负责。

他补充道,此外还要加强日常监督检查,对原料来源、储存环境、加工工艺以及相关食品安全制度落实情况等进行全面检查,一旦发现存在违反食品安全法规或其他损害消费者权益的行为,要依法进行严厉查处,并向社会公开曝光。消费者用餐时遇到食品安全或其他侵权问题,要及时收集好证据依法维权,并向食品安全监管部门举报。

“餐饮行业属于充分竞争行业,可以根据供求和成本等因素自主定价。不过要做到明码标价,不能通过虚假或使人误解的价格手段欺骗或误导消费者。”陈音江说。

来源:法治日报