

渔遇上鱼

渔遇上鱼由一对夫妻创立。两人来自于成都的同一个渔村，有着嗜鲜嗜辣嗜鱼的相同饮食习惯。还是学生时，一次馋虫上脑两人各自来到一家川菜馆打牙祭，点了同一道菜——藤椒鱼，得到了餐厅老板善意的提醒：“我们没有一人份的藤椒鱼，小的鱼2斤起一个人可吃不了”，并接受建议“拼桌拼菜”。由此，原本陌生的两人因此相遇相识，进而相恋相伴。

渔遇上鱼就是两人爱情的见证，它是中国新式“卖一人份藤椒鱼”的餐厅。

渔遇上鱼发现“川味鱼饭”市场蓝海，为4.8亿年轻女性消费者输出，麻、辣、鲜、香的饮食体验。从名字到装修，“渔遇上鱼”都明显偏向女性化，优雅小资；女孩子对艳丽的迷幻的就餐环境有天然的情结，对低卡的、新鲜的、嫩滑的鱼肉毫无抵抗力；同时，年轻女孩又更喜欢大麻大辣的味道，这看似对立冲突的两点巧妙地融合在了“渔遇上鱼”餐厅，时尚现代的装修与豪放的菜品构成了强烈的“反差萌”，吸引了大批妹子口水滴答来朝拜。

川菜在中国八大菜系中影响巨大、普及面广，素有“一菜一格百菜百味”之美誉。其鱼类单品更是当辣则辣，当鲜则鲜，本身就具有出色的口碑效应。在此基础上，渔遇上鱼突破传统“川菜正餐”、“鱼档口店”的经营形态，以“藤椒鱼”为当红主打产品，搭配米、面，开创了“川味鱼+饭/面”的单品快餐餐厅先河，打造成国内新型现代都市型酒吧主题“川味鱼饭”快餐餐厅。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/yysy-966675.html>