TTFB
RESTAURANT GROUP

瓦城泰統集團
2026 年法說會

Disclaimer

- The information contained in this confidential document ("Presentation") has been prepared by TTFB (the "Company"). It has not been fully verified and is subject to material updating, revision and further amendment.
- While the information contained herein has been prepared in good faith, neither the Company nor any of its shareholders, directors, officers, agents, employees or advisers gives, has given or has authority to give, any representations or warranties (express or implied) as to, or in relation to, the accuracy, reliability or completeness of the information in this Presentation, or any revision or supplement thereof, or of any other written or oral information made or to be made available to any interested party or its advisers (all such information being referred to as "Information") and liability therefore is expressly disclaimed. Accordingly, neither the Company nor any of its shareholders, directors, officers, agents, employees or advisers takes any responsibility for, or will accept any liability whether direct or indirect, express or implied, contractual, tortious, statutory or otherwise, in respect of, the accuracy or completeness or injury of the Information or for any of the opinions contained herein or for any errors, omissions or misstatements or for any loss, howsoever arising, from the use of this Presentation or the information.
- Neither the issue of this Presentation nor any part of its contents is to be taken as any form of commitment on the part of the Company to proceed with any transaction and the right is reserved by the Company to terminate any discussions or negotiations with any prospective investors. In no circumstances will the Company be responsible for any costs, losses or expenses incurred in connection with any appraisal or investigation of the Company. In furnishing this Presentation, the Company does not undertake or agree to any obligation to provide the recipient with access to any additional information or to update this Presentation or to correct any inaccuracies in, or omissions from, this Presentation which may become apparent.
- This Presentation should not be considered as the giving of investment advice by the Company or any of its shareholders, directors, officers, agents, employees or advisers. Each party to whom this Presentation is made available must make its own independent assessment of the Company after making such investigations and taking such advice as may be deemed necessary. In particular, any estimates or projections or opinions contained herein necessarily involve significant elements of subjective judgment, analysis and assumptions and each recipient should satisfy itself in relation to such matters.
- This Presentation includes certain statements that may be deemed “forward-looking statements”. All statements in this discussion, other than statements of historical facts, that address future activities and events or developments that the Company expects, are forward-looking statements. Although the Company believes the expectations expressed in such forward-looking statements are based on reasonable assumptions, such statements are not guarantees of future performance and actual results or developments may differ materially from those in the forward-looking statements. Factors that could cause actual results to differ materially from those in forward-looking statements include market prices, continued availability of capital and financing, general economic, market or business conditions and other unforeseen events. Prospective Investors are cautioned that any such statements are not guarantees of future performance and that actual results or developments may differ materially from those projected in forward-looking statements.



瓦城 THAI TOWN

71 stores

千萬人次熱愛的泰國料理品牌

「瓦城」是全台灣最大泰式料理連鎖餐廳第一品牌，分店數已超過71家。嚴格把關、嚴選料理，精準掌控每道菜色堅持選用最高品質食材，從口感、產地、品種、份量、鮮度嚴格掌控且無一不究。如廣受消費者喜愛的「月亮蝦餅」，堅持以100%的純鮮蝦泥製作內餡，在108道製程之下呈現餅脆厚Q的最佳食感，一年銷售86萬份，相當於16座台北101大樓。










非常泰
VERY THAI

6 stores



現代泰式食尚新脈動

「非常泰」是結合辛辣美食與聲光音樂 享受的當代都會文化餐飲空間，首創將Lounge Bar的潮流時尚結合泰國料理，佳餚與美酒契合的搭配，營造出具有品味又放鬆愉悅的氛圍，讓聚會增添更歡樂的溫度，已成流行餐飲的新指標。特色招牌《辣炒手工剁牛小排》特選油花比例上好的牛小排肉，以純手工刀法剁切，保有牛肉的肉筋嚼感，加上熱炒功夫與火候的準確掌握，既能保留鮮美肉汁、又能在香辣滋味中融入番茄的酸甜，是非常泰最具代表性的招牌菜。









1010湘
HUNAN CUISINE

13 stores

新湘菜・真功夫

「1010湘」呈現道地的湖南料理，廚師團隊親赴中國大陸傳承湘菜功夫精髓，再注入瓦城集團獨門的創新元素，完好保存了數千年的東方飲食文化和廚藝，讓湘菜同時保有菜系菁華的特色又能滿足現代人的口味喜好。餐廳更曾榮獲"The Miele Guide頂級亞洲美食評鑑指南"台灣區最佳餐廳的肯定及有台灣服務業奧斯卡獎之譽的「遠見五星服務獎」連鎖餐飲品牌首獎。








大心
BHEART NOODLES

20 stores

全世界都等著吃這一碗

運用精湛廚藝與配方，融入各式泰國天然香料，獨創全新風味的泰式麵食，令人嚐過就會愛上和想念。在競爭激烈的麵食市場中，「大心」提供消費者嶄新的選擇。招牌《酸辣海陸麵》使用世界名Tom-Yam-Kung以完美比例融入泰國產地的南薑、香茅、檸檬等多種香料，及嚴選優質豬骨熬煮酸辣湯底，加入鮮甜海蝦與脂豐味美的梅花豬肉片，是最受歡迎人氣招牌。











時時香
RICE BAR

29 stores

令人飯癮的中式天菜

時時香SHANN RICEBAR」網羅跨菜系中式人氣家常美食並創新改良成現代佳餚，提供多種本土在地米食任饕客選擇，呈現全新的當代中式餐廳文化。創新，讓每道菜色都能留下記憶度〈時時香〉突破中式菜系的框架，每道菜色都讓能讓人感到用心的創意巧思，搭配以精選的特色器皿盛裝料理，讓享用美食增添更多質感與食趣，如：多了0.5杯花雕酒的《3.5杯雞》、氣勢澎湃的《霸王甘蔗蝦》、飽滿厚達2公分的《厚煎菜脯蛋》...。時時香蒐羅了米香、菜香、茶香酒香，時時飄香，嚐過即會思念。











YABI KITCHEN

2 stores

震撼靈魂的亞洲旅行風味 全球媒體評價最高的跨國界亞洲美食

首創跨國界亞洲美食，匯集星、馬、泰、越、港、韓等亞洲風味料理，像是帶有新加坡著名美食海南雞飯到馬來西亞的檳城香炒粿條，充滿咖啡香氣的《越香排骨》，以及綜合亞洲香料的獨家菜色《YABI拉餅》，每一道料理都是亞洲各國經典美食作為基底，再加以創新，讓經典美味升級重現！想要感受震撼靈魂的亞洲旅行風味，就從YABI 啟程~













樂子 theDiner

7 stores

最道地的美式餐廳

美式早午餐先驅者the Diner樂子餐廳，自2006年創立至今，掀起國內美式早午餐風潮，打造如置身美國All Day Dining的美式休閒用餐風格，並被票選為臺北必吃10大早午餐之一。其道地的美式風味，常受到外國朋友們在社群讚賞及肯定，也是許多藝人名人及美食愛好者的口袋名單，更是廣大喜愛早午餐朋友們歡聚首選的排隊餐廳。













BO BO

2 stores

最好吃的泰式炒河粉

BOBO這是在異國街頭常常聽到滿足的讚嘆聲！熱鍋翻炒河粉，魚露、主廚醬料淋下，唰，瞬間散發濃烈的醬香，鍋鏟鏗鏘作響，河粉綴著糖、羅望子醬、乾辣椒、大火翻炒河粉鑊氣香，粉墨登場。一串串泰式串燒裹著各式香料，冬蔭功、泰北叢林醬、烤椰子粉香氣迷人蒸騰，串燒在炭火中，美味滋滋作響。BOBO是Q彈河粉走過唇間發出的滿足聲響。河粉一吸，串燒一口，BO一聲，就是美味！













SHANN 小香 SHANN
新台灣料理

1 stores

新台灣料理

「美食」是臺灣人共同的驕傲！朔源根本，「臺灣」具有豐富的歷史變遷與多元民族融合的特色，讓臺菜醞釀出極具層次的多元風貌。這片土地上的每一道料理，都含有深厚的文化底蘊，也造就出臺灣人對美食的講究！

「小香新臺灣菜」乘載這份精神，將臺菜重新演繹，把你我熟悉的經典，用創意升級，打造出令人驚喜的靈魂美味，也為臺菜文化開啟全新的篇章！

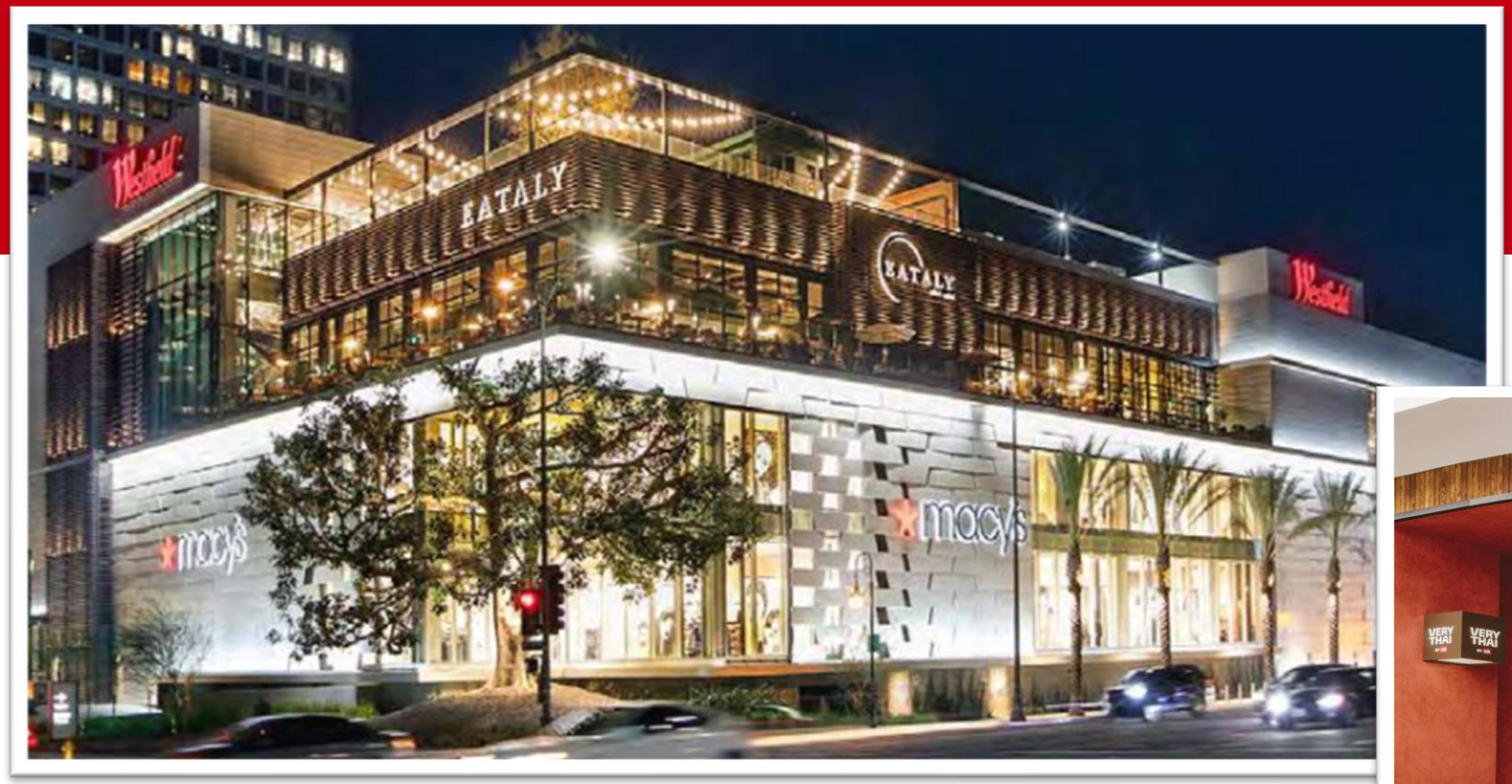








美國首店 VERY THAI





TTFB RESTAURANT GROUP

全台最大東方連鎖餐飲集團

10

集團旗下有10大品牌

152

集團目前152 家直營店

3,750

集團目前近3,750位員工

我們最大的競爭優勢



經過35年來的努力，瓦城做到

獨創東方爐炒連鎖系統

複製任何東方菜系的研發技術

將東方料理規模化的成功系統

東方餐飲
難以連鎖化

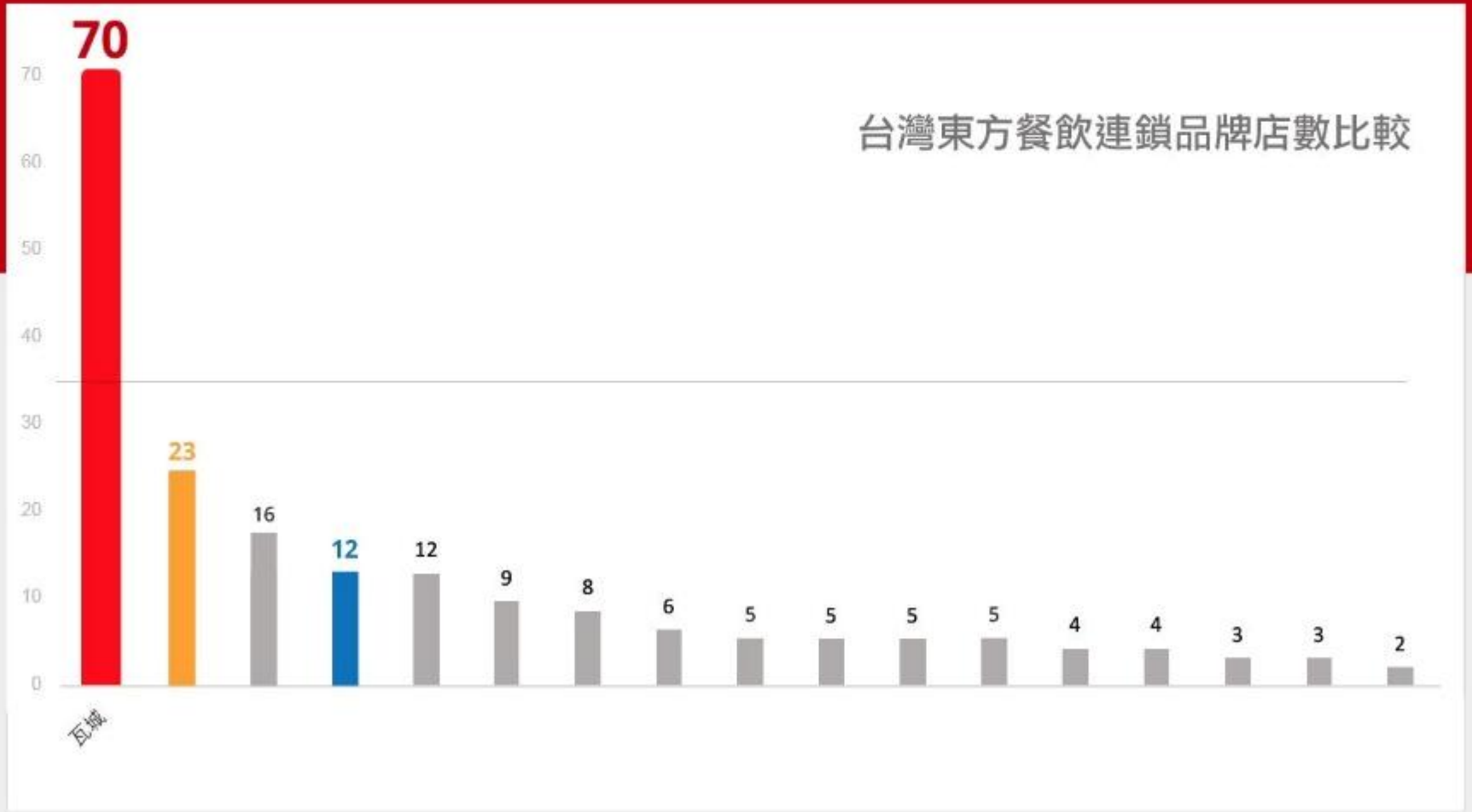
◎食材種類繁多
◎烹調工序複雜
◎廚藝難以一致





TTFB RESTAURANT GROUP

東方餐飲難以連鎖化



資料來源： 台灣連鎖店2025年鑑

TTFB RESTAURANT GROUP

我們如何做到

透過科學的方法

世界首創

【東方爐炒連鎖化系統】

TTFB RESTAURANT GROUP

世界首創
【東方爐炒連鎖化系統】

◎食材規格化

◎廚房管理科學化

◎廚師培訓系統化

◎食材規格化

1.原料規格化700＋種食材

2.裁切規格化500＋種規格

1.食材規格化



空心菜

總長度40cm
梗長度13-17cm
梗直徑0.4-0.6cm



青木瓜

果肉色澤 ：
PANTONE色卡600-614C
含水量92%-94%



七星鱸魚

重量410-570g
長度38-44cm

2.裁切規格化









檸檬葉絲　寬0.05cm

辣椒片　長4cm、厚0.2cm

四季豆　長度05cm

花枝片　長5cm、寬5cm、刻花



◎廚房管理科學化

透過科學手法

1.最佳的作業流程與動線

2.精準的控管

1.最佳作業流程與動線



◆ 高坪效 ◆ 高出餐效率 ◆ 高生產效率 ◆ 最佳環境衛生

(全台唯一100%店點皆擁有SGS HM(Hygiene Monitored)認證)

2.精準的控管



控菜系統

8分鐘-25分鐘

- 最高的顧客滿意
- 最高翻桌率



每日庫存管理

食材用量 標準與實際差異±0.5%

- 食材新鮮
- 菜色份量一致
- 耗損降到最低

◎廚師培訓系統化

傳統廚藝靠經驗來傳承

無法跟上擴展的腳步

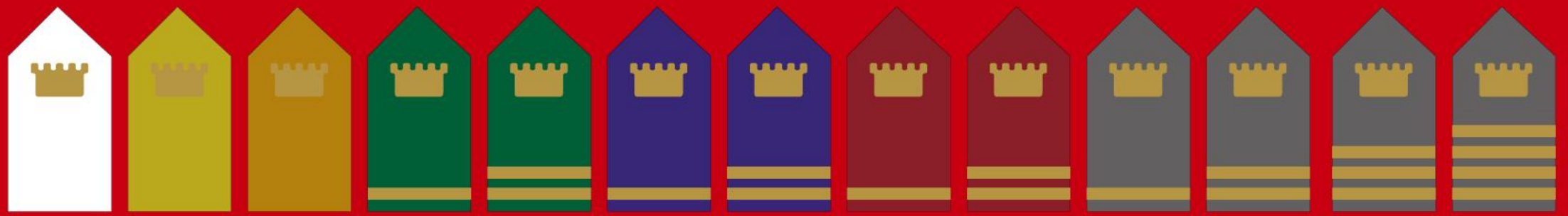
傳統的廚藝傳承，靠師傅教導
至少5年才能完全熟悉火候炒菜技巧





TTFB RESTAURANT GROUP

瓦城泰統13級臂章培育制度
培訓廚師成為站爐，只需1年3個月





365天152店，超過1,000位廚師，每一家分店，每一個餐期，一致的美味!

我們做到了!



全球研發中心

TTFB RESTAURANT GROUP



2

菜色研發中心



人才

廚藝學院



500

資源運籌中心



安心餐廳

食品安全中心



物流中心

TTFB RESTAURANT GROUP

複製任何東方菜系的研發技術

將東方料理規模化的成功系統

我們已經完全具備了快速/精準開發的實力，針對任何的新菜系
只需要90天的時間即可完整開發，且快速規模化

TTFB RESTAURANT GROUP

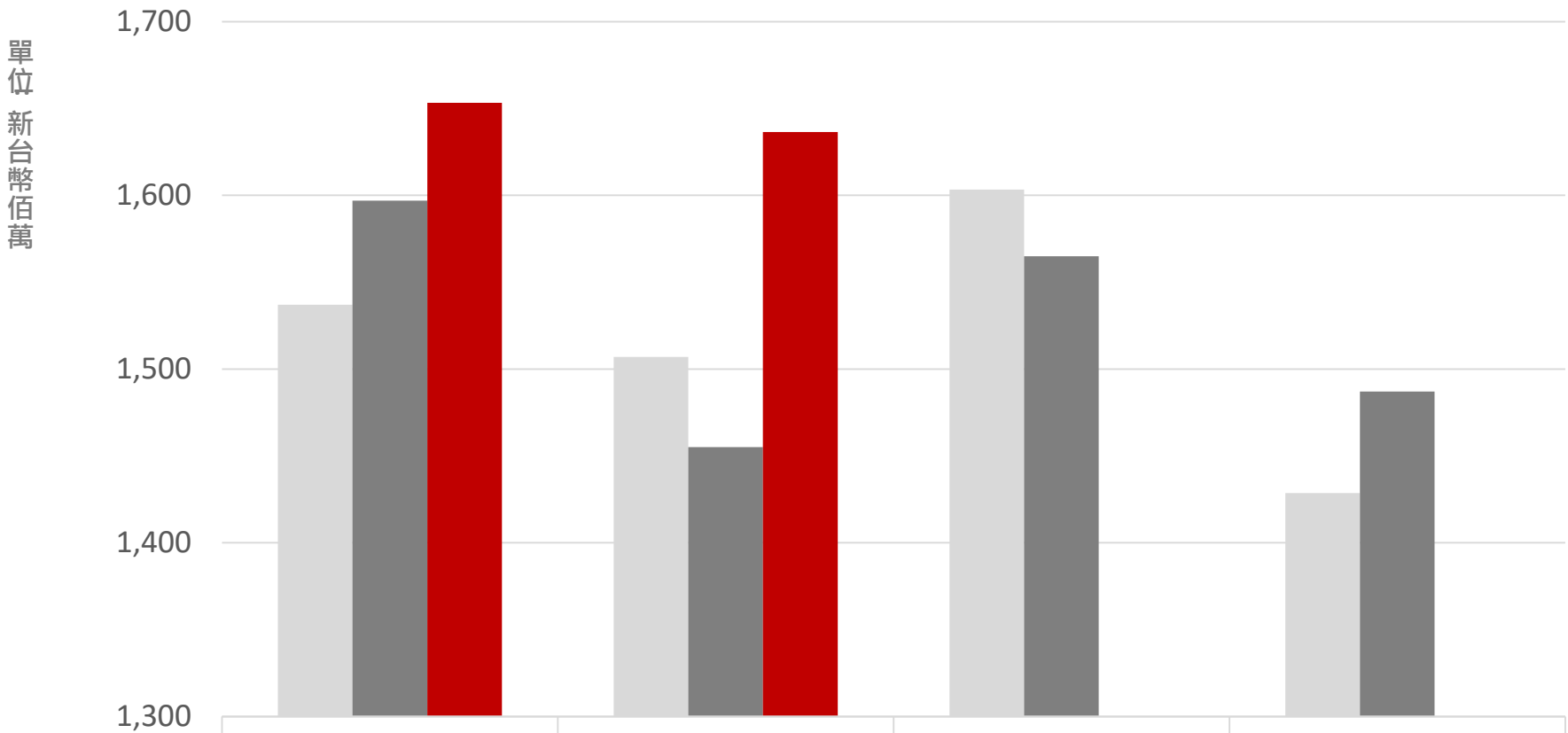
10
Brands

精準科學化管理
創造最好的
顧客滿意與財務結果

90天
複製任何的菜系
規模化新的品牌

財務資訊

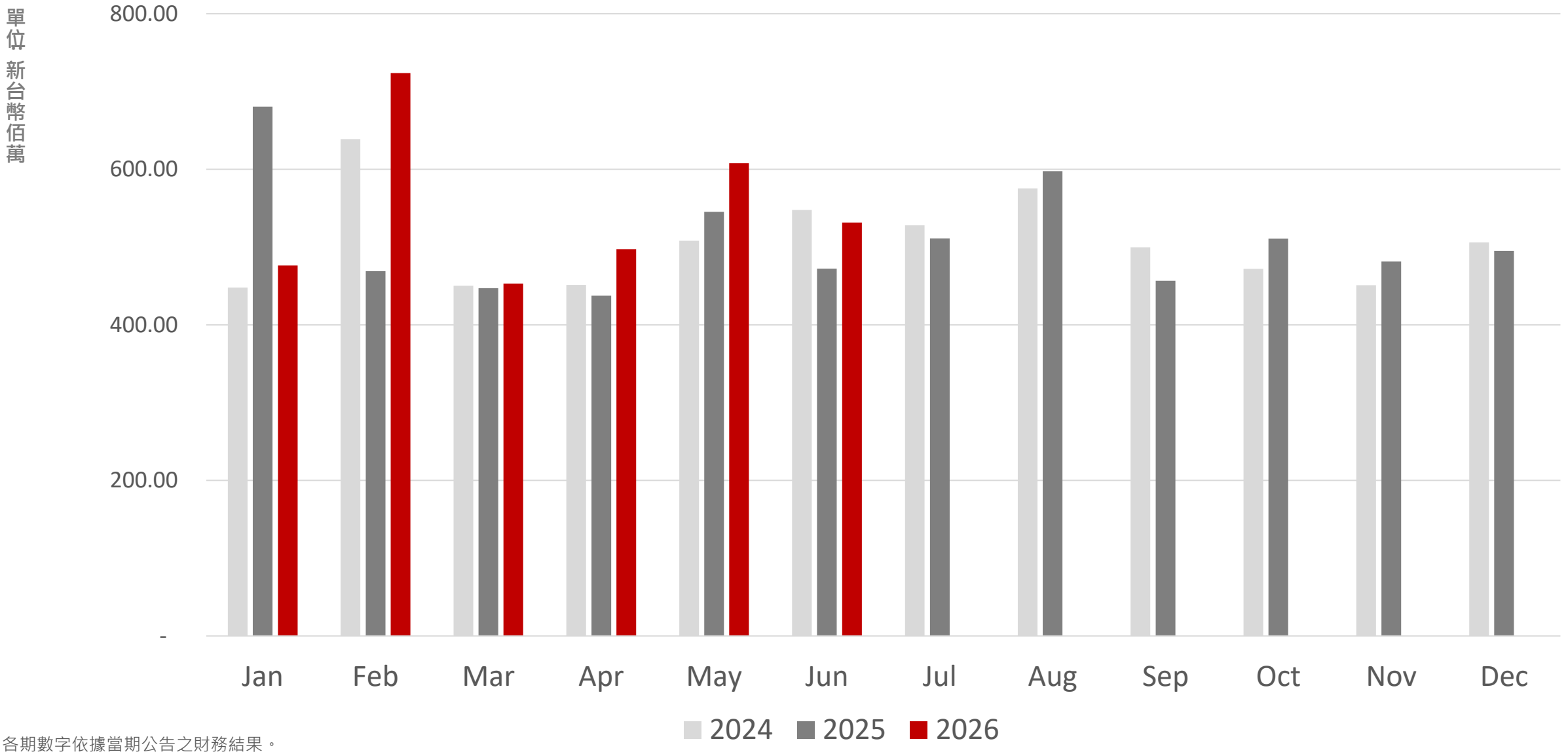
2024~2026 季度營業收入



	Q1	Q2	Q3	Q4
2024	1,537	1,507	1,603	1,429
2025	1,597	1,455	1,565	1,487
2026	1,653	1,636		

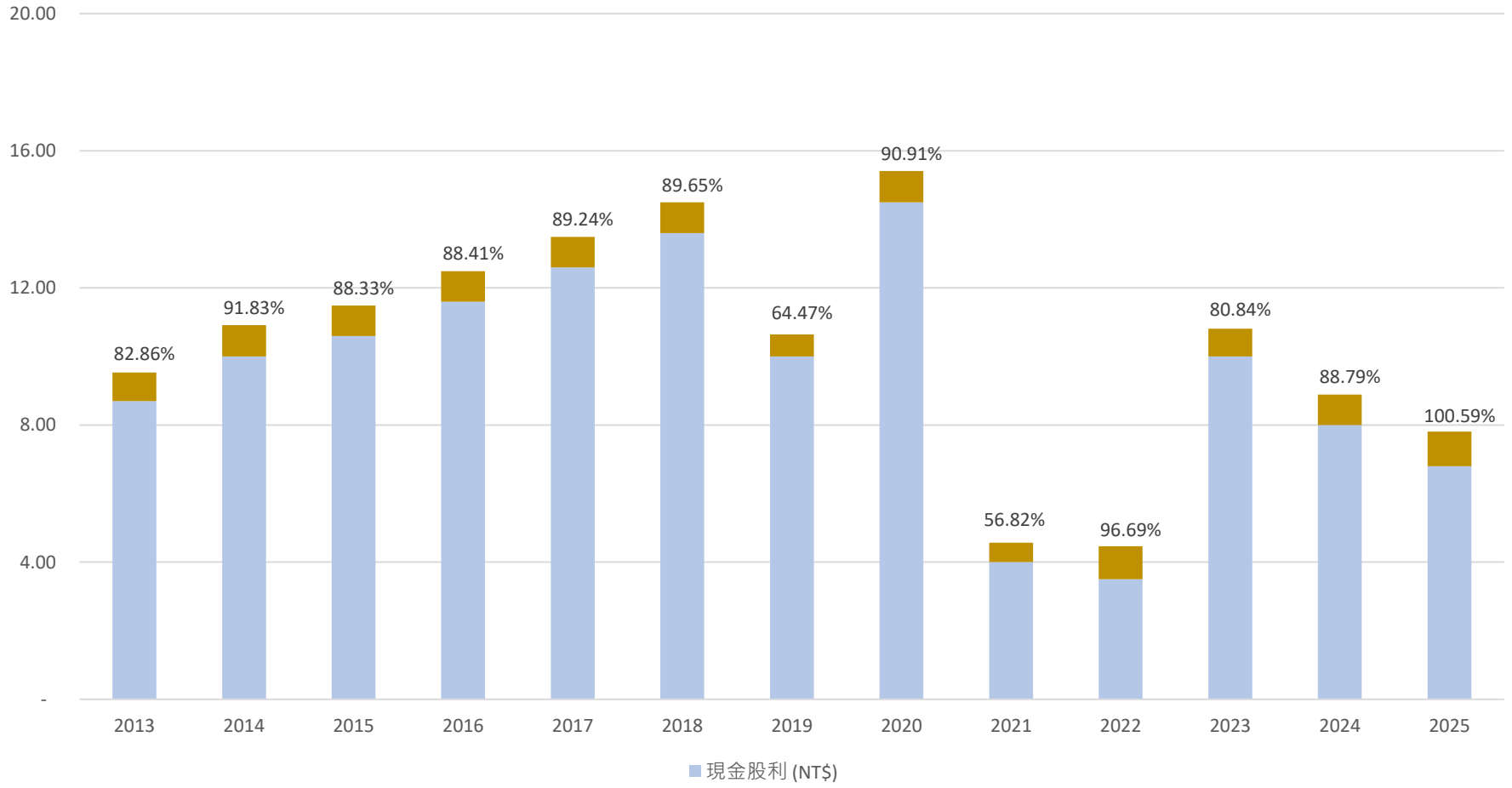
註：各期數字依據當期公告之財務結果。

2024~2026 月營業收入



註：各期數字依據當期公告之財務結果。

2013-2025 EPS及配發股利



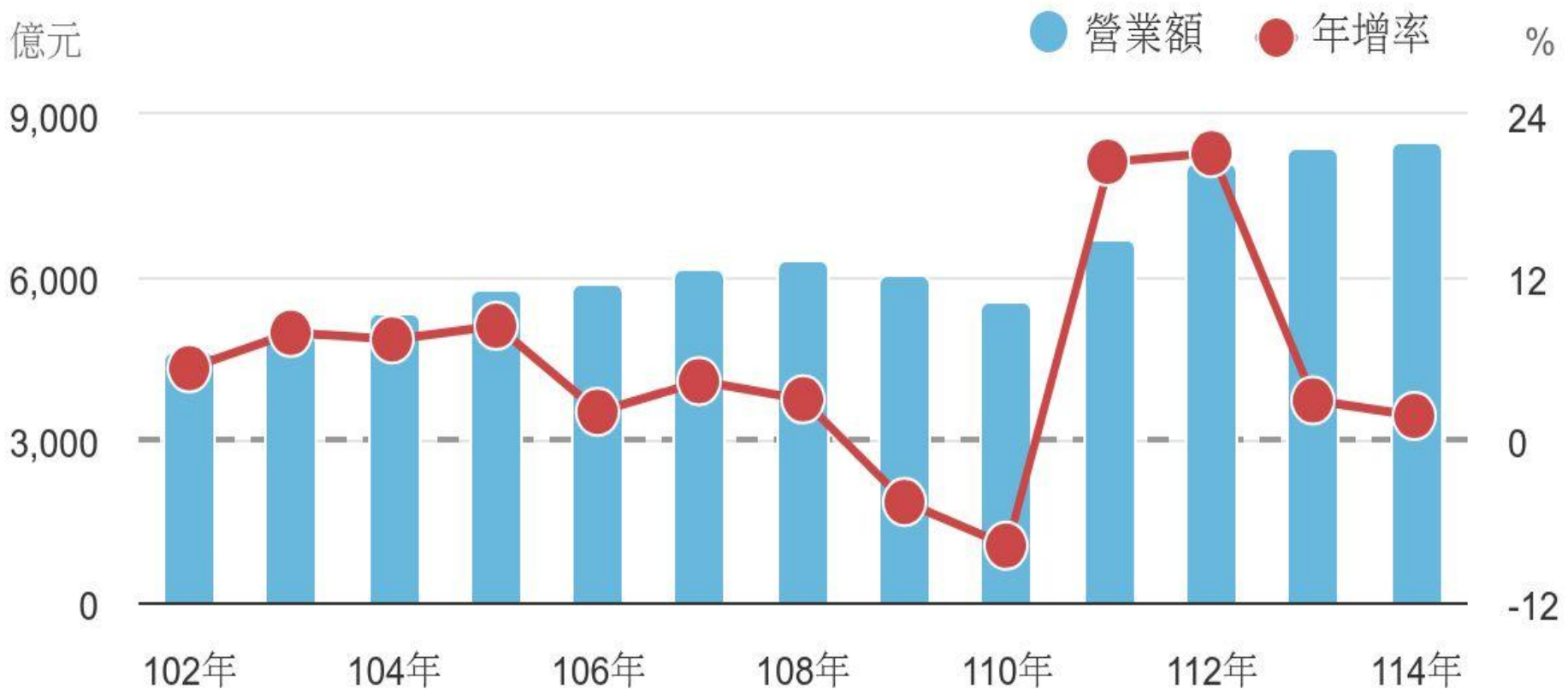
註1：2021年另發放3.15元之股票股利
註2：2022年另發放 1.5元之股票股利
註3：2023年另發放 1.0元之股票股利
註4：2024年另發放 1.0元之股票股利

未來展望

Markets

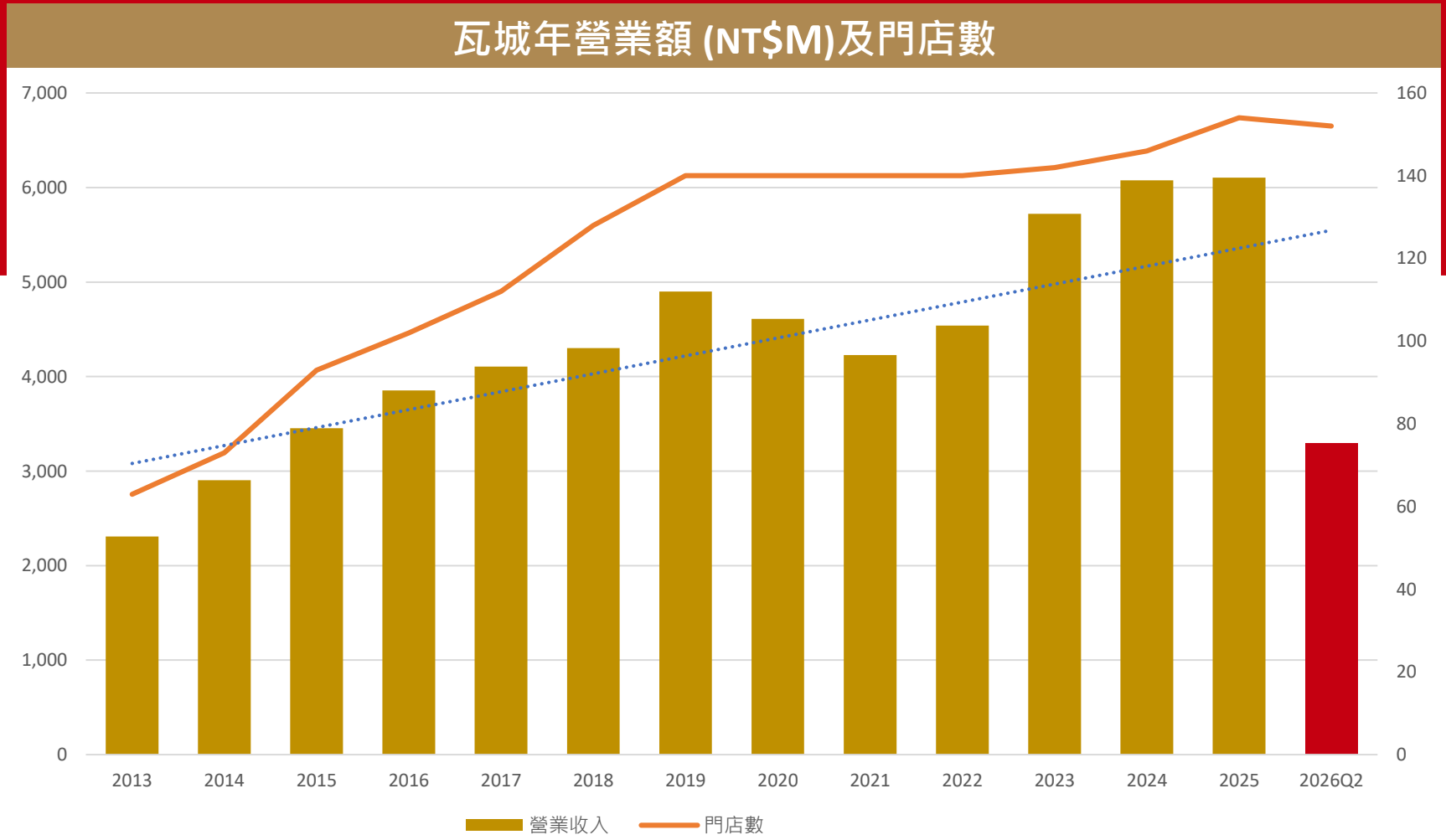
台灣餐館業規模持續擴大

台灣餐館業營業額 (NT$bn)



資料來源：行政院經濟部統計處

瓦城集團規模持續快速成長

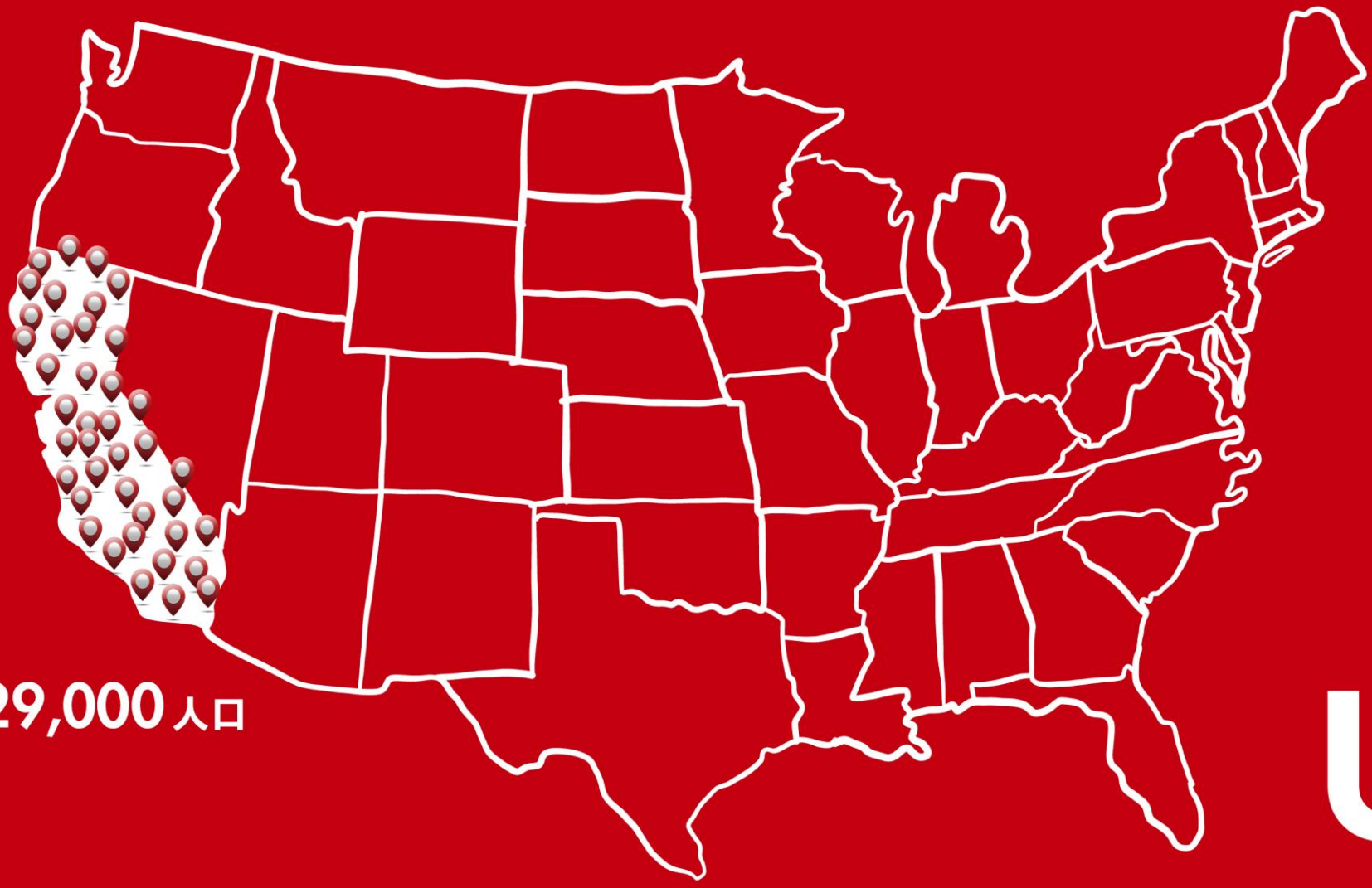


TTFB RESTAURANT GROUP



Taiwan

TTFB RESTAURANT GROUP



39,529,000人口

USA

TTFB RESTAURANT GROUP

讓世界級美味自台灣飄香國際

成為全球第一大
東方美食連鎖餐飲集團