

Marcas & Negócios

YAKINIKUYA JAPANESE BBQ

Churrasco japonês interativo

Brasília ganhou um novo endereço para quem busca uma experiência completa à mesa. O Yakinikuya Japanese BBQ abriu as portas na Asa Sul (CLS 201) para apresentar aos brasilienses o tradicional churrasco japonês. Inspirado no yakiniku, estilo japonês onde os clientes grelham as próprias carnes, o restaurante propõe uma forma diferente de reunir, desacelerar e compartilhar sabores.

Por ali, o espetáculo começa na grandiosidade do buffet, que encanta os olhos logo na entrada, e segue até o instante em que a carne toca a grelha quente. Cada mesa possui seu próprio espaço de preparo, permitindo que os clientes conduzam a experiência no próprio ritmo, escolhendo o ponto ideal de cada corte enquanto os aromas criam uma atmosfera envolvente. Mais do que servir refeições, o local aposta na conexão entre as pessoas.

“O projeto nasceu com o objetivo de oferecer uma experiência japonesa mais imersiva, em que o cliente não apenas consome a comida, mas participa do preparo, escolhe seus cortes, controla o ponto da carne e compartilha esse momento à mesa”, informa Nowan Takematsu, sócio-proprietário do Yakinikuya Japanese BBQ.

O empresário explica que “Yakiniku” significa, de forma simples, “carne grelhada” em japonês. Já o sufixo “ya” é muito usado no Japão para indicar uma casa, loja ou estabelecimento especializado em determinado produto. Então, “Yakinikuya” pode ser entendido como “a casa do yakiniku” ou “a casa da carne grelhada japonesa”.



Os empresários Jan (E), Rosa e Nowan Takematsu

O projeto faz parte do Grupo Takematsu, que já atua em Brasília há mais de 12 anos no segmento de gastronomia japonesa. No portfólio, também integram como os tradicionais estabelecimentos Donburi, Rosa Takematsu e Hai! Sushi. Com o Yakinikuya, a ideia é apresentar ao público brasiliense o churrasco japonês interativo, uma experiência ainda pouco explorada na cidade.

“O cliente recebe carnes fatiadas, acompanhamentos, molhos e guarnições, e prepara tudo em uma grelha individual ou compartilhada na mesa. A grande diferença é que o yakiniku valoriza cortes mais delicados, porções menores, molhos específicos e uma experiência mais interativa. Não é apenas comer carne; é participar do preparo, conversar, compartilhar e experimentar

Três perguntas para

NOWAN TAKEMATSU, SÓCIO-PROPRIETÁRIO DO YAKINIKUYA JAPANESE BBQ:

Quais foram os maiores desafios para implementar esse modelo de negócio?

O maior desafio foi operacional. O yakiniku exige uma estrutura diferente de um restaurante japonês tradicional: grelhas em todas as mesas, exaustão adequada, cortes padronizados, equipe treinada para orientar o cliente e um fluxo de salão muito bem organizado.

Também foi necessário educar o público sobre a proposta. Muitas pessoas conhecem sushi, temaki e pratos quentes japoneses, mas ainda não tiveram contato com o yakiniku. Então, parte do nosso trabalho é apresentar essa cultura de forma simples, segura e encantadora.

Vocês buscam manter a experiência fiel à tradição japonesa ou se adaptam ao público local?

Buscamos respeitar a tradição japonesa, mas entendemos que

toda operação precisa dialogar com o público local. Mantemos a essência do yakiniku: a grelha à mesa, os cortes fatiados, os molhos, os acompanhamentos e a experiência compartilhada.

Ao mesmo tempo, adaptamos alguns pontos ao hábito do brasiliense, como variedade, fartura, presença de sushi, buffet e um formato mais acolhedor para quem está descobrindo esse tipo de culinária. O equilíbrio está em preservar a alma japonesa sem tornar a experiência distante ou difícil para o cliente.

Como vocês veem o crescimento da culinária japonesa?

A culinária japonesa cresceu muito no Brasil e, em Brasília, já faz parte do cotidiano de muitos consumidores. Mas acreditamos que o mercado ainda tem espaço para evoluir além do sushi. Existe uma busca cada vez maior por experiências autênticas, por novos formatos e por restaurantes que contêm uma história. O yakiniku entra exatamente nesse momento.

viu uma oportunidade de criar um restaurante onde o tempo faz parte do valor da experiência. Dessa forma, o Yakinikuya não é pensado apenas para uma refeição rápida, mas para um momento de convivência. Ao chegar, o cliente é recebido pela equipe e conduzido à mesa. “Em seguida, explicamos o funcionamento da casa, da grelha e do rodízio. O cliente pode começar pelo buffet, pelos pratos frios, sushi, acompanhamentos e entradas”, indica.

Depois, os cortes de carne começam a ser servidos para que ele prepare na grelha da própria mesa. A equipe acompanha esse processo, orienta sobre o tempo de preparo, sugere combinações com molhos e ajuda sempre que necessário. A ideia é transmitir conforto para viver a experiência, mesmo que nunca tenha participado de um yakiniku antes.

Além de trabalhar com uma curadoria de carnes e acompanhamentos japoneses, o Yakinikuya Japanese BBQ trabalha também com buffet, sushi e pratos quentes, buscando unir fartura, qualidade e experiência. No entanto, Nowan indica que os cortes bovinos costumam ter muita saída, especialmente os mais macios e marmorizados.

“Trabalhamos com fornecedores selecionados e com controle rigoroso de qualidade. As carnes são escolhidas considerando padrão de corte, textura, frescor e regularidade de fornecimento. Já os ingredientes japoneses vêm de distribuidores especializados, para garantir que molhos, temperos, arroz, algas e outros insumos mantenham características próximas da culinária original”, ressalta.

A refeição se torna mais social, mais sensorial e mais memorável. A grelha também traz aroma, som e movimento para a mesa, elementos que fazem parte da essência do yakiniku”, acrescenta.

Tempo, atenção e presença

Nowan comenta que, em um mercado cada vez mais acelerado,

diferentes sabores ao longo da refeição”, contextualiza Nowan.

Segundo o sócio-proprietário, a grelha é o centro da experiência. Ela transforma o cliente em parte ativa da refeição. Em vez de receber tudo pronto, ele participa, escolhe o ponto da carne, testa combinações e compartilha o preparo com as pessoas à mesa. “Isso cria uma dinâmica diferente.

CÂMARA LEGISLATIVA

Brasília tem um novo cidadão honorário

Homenagem destacou a atuação de Antônio Eustáquio no setor gráfico da capital e a trajetória do empresário na cidade

» LUIZ FELLIPE ALVES

A Câmara Legislativa do DF (CLDF) concedeu, na noite de ontem, o título de cidadão honorário de Brasília ao empresário Antônio Eustáquio de Oliveira. A proposta é de autoria do deputado distrital Pepa (PP) e reconhece a contribuição de Eustáquio no desenvolvimento do Distrito Federal. O evento, realizado durante uma sessão solene, no plenário da Casa, reuniu autoridades e parlamentares.

Após o início da sessão, o deputado Pepa fez uma oração pela vida do amigo. Responsável por conceder a homenagem, o deputado destacou a trajetória de Antônio Eustáquio como a força dos empresários de Brasília. “Nesta noite, esta Casa faz justiça à trajetória de um homem que ajudou a construir o desenvolvimento do Distrito Federal com trabalho, coragem e visão empreendedora”, disse.

“Brasília me abraçou, Brasília me deu oportunidades e me acolheu”, declarou Antônio Eustáquio, agradecendo pelo título de cidadão honorário. “Foi uma grande honra receber esse prêmio. A medida que a gente envelhece, ficamos mais felizes ao receber esse tipo de reconhecimento”, completou.

Em meio às lágrimas, Antônio recebeu o título das mãos do deputado Pepa. “É uma das maiores honras que tive em minha vida. Não recebo esse título apenas por mim, e sim por toda a minha



Antônio Eustáquio (E) recebeu a homenagem do deputado Pepa

família, todos meus amigos e meus colaboradores, que me ajudaram a chegar até aqui”, assinalou.

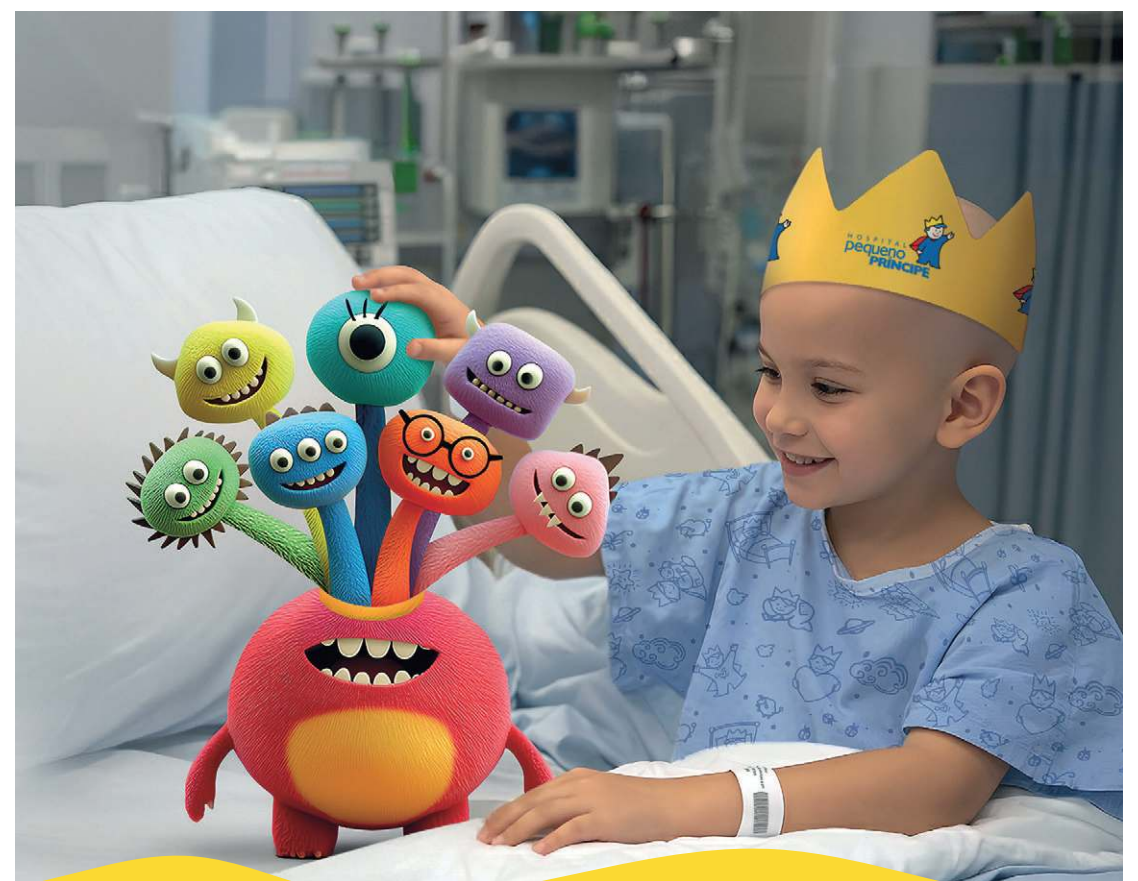
Nascido em Minas Gerais, mas brasiliense de coração, Antônio Eustáquio admitiu que recusou outras outorgas do título, mas, ao pensar melhor, decidiu aceitar a homenagem. “Cheguei nesta cidade em 1979, então tenho 47 anos de Brasília. Formei minha família aqui. Depois de pensar muito, achei que é uma homenagem justa a receber”, comentou.

Trajeto

Antônio Eustáquio de Oliveira nasceu em 1955, em Presidente

Olegário, no interior de Minas Gerais, onde cresceu na vida rural e aprendeu desde cedo o valor do trabalho, da honestidade e da responsabilidade. Conhecido como Chicão, chegou a Brasília em 1979, aos 24 anos. Seu primeiro emprego na capital foi como motorista na Viação Pioneira.

Em 1992, fundou a Gráfica e Editora Qualidade, ao lado do amigo Jairo, se consolidando como um dos mais importantes empreendedores do SIG. O empresário é presidente do Conselho de Administração da cooperativa de crédito Sicoob Empresarial DF, cargo que foi renovado na eleição do órgão no último sábado.



DOE SEU IMPOSTO DE RENDA PARA O HOSPITAL PEQUENO PRÍNCIPE.

Não é nenhum bicho de 7 cabeças.

Destine parte do seu Imposto de Renda – a pagar ou a restituir – para o maior hospital pediátrico do Brasil e ajude a transformar a vida de milhares de crianças e adolescentes.

É fácil e sem custo.



Veja como doar em 3 passos.

Acesse: doepequenoprincipe.org.br

