

# 採用案内

Company Profile



銀座アスター食品株式会社

# 代表挨拶

Message from CEO

## 「幸福の循環」を求めて、歴史を紡ぐ。

代表取締役社長 矢谷 郁



今から約100年前、銀座アスターの創業者・矢谷彦七は、銀座通りに中国料理店がないことに着目し、「美味しくて感動する」日本人経営の中国料理レストランをオープンしました。以来、私たちは中華圏を中心とした現地に足を運び、莫大な食文化原点情報を集め、価値あるものを取り上げながら時代のニーズに寄り添い続けてきました。

「食文化」という言葉をまだ誰も使っていない1970年代に、“食文化の真髄を最高の形で”という企業理念に基づく『CCIVSS (チャイニーズ・クッキング・インフォメーション・バリュー・サービス・システム)』という経営システムを導入したという事実が示すように、膨大な時間と能力を費やして蓄積された情報、そして技芸力は、私たちだからこそ培うことができた圧倒的な強みです。また、それを維持継続し続けられるのは、社員層の厚さがあるからこそ。人材の豊富さは、銀座アスターにとって最大の財産であると言えるでしょう。

変化の激しい現代社会。近年では新型コロナの影響もあり、人々のライフスタイルは変容し続けており、どこへ向かいどこへ落ち着くのか未だ見えておりません。長い歴史を培ってきた私たちも、過去の成功や慣習は忘れ、リセットし直す必要があるのではないかと考えています。そのためにも、風通し良く闊達に意見交流できる企業風土を維持していくことは、私たちにとって大切な課題のひとつだと考えています。

創業以来、多くのお客様の生活催事や大切な思い出作りの場面を、食とサービス、そして空間を通してご提供してきた銀座アスター。私たちの毎日の中には、ある時は4世代に渡るお客様から、またある時は新しい出会いのお客様から、感動やお喜びのお声をいただくことがあります。ベテラン社員も新入社員も等しく、その場に携わられた無類の幸福感にアドレナリンが出るような感覚を覚える瞬間です。

喜びにあふれた一瞬一瞬を積み重ね、「幸福の循環」を実現していく——。そんな手応えあるミッションに、一緒に取り組んでいただけたら嬉しいです。

# 会社概要

## Company Profile

会社名	銀座アスター食品株式会社
代表者名	代表取締役社長 矢谷 郁
事業内容	中国料理レストランの経営及びお持ち帰り用中国料理の加工販売
創業／設立	1926年12月 / 1954年12月
創業者	矢谷 彦七
所在地	東京都中央区銀座1-8-16 GINZA ASTER BLD.8F
TEL／FAX	03-3538-1671 / 03-3538-1686
URL	https://www.ginza-aster.co.jp/
資本金	3,000万円
従業員数	1,600名（うち正社員350名）

## 企業理念

### 中国食文化の真髄を最高のかたちで提供する

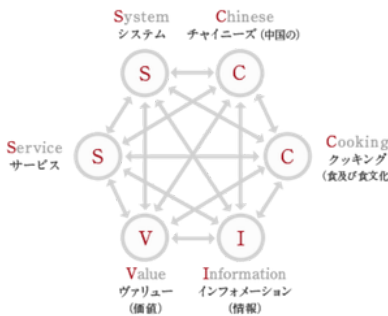
昭和元年（1926年）に「美味しいものを食べてお客様をびっくり仰天させたい」という創業者・矢谷彦七の想いのもと、銀座でいち早く中国料理店をスタートいたしました。創業以来から本物の中国料理に学び、伝統の技術を生かしながら「**日本のお客様の趣向に合う料理**」をお届けしております。

### 1 美味しい料理 2 心地のよいサービス 3 居心地のよい店舗ムード

この3つを軸にビジネスからプライベートまでお客様の特別な日を演出し、中国食文化の魅力をたくさんの方に提供する「食生活文化企業」を追求しています。

#### 経営システム

銀座アスターは、「中国食文化の真髄を最高のかたちでお届けする」という企業理念を実践するため、「**CCIVSS**」という経営システムを導入しています。伝統と歴史のある中国の食と食文化の情報から、価値あるものを取り上げ現代に適應させ伝えるためです。



#### ビジョン

##### 永遠のブランド

これから先も社会・お客様から永遠不変に求められる企業を目指します。

##### 幸福の循環

銀座アスターに関わって幸せになる人たを多く生み出していきます。

# 当社の強み

advantage

私たちの強みを活かして、企業理念である「中国食文化の真髄を最高のかたちで提供する」ことを実現していきます。



## 創業100年の歴史

昭和1926年に創業し、中国料理レストラン一筋。昭和・平成・令和と時代が変わってもお客様から信頼されている基盤があります。



## 美味しいお料理

中国圏を中心とした現地へ情報収集をしながら時代のニーズに寄り添い、日本人の趣向に合う味を提供しています。



## お客様に寄り添ったサービス

ご家族との食事からビジネスでの会食、同窓会等のお集まりまでお客様一人一人に寄り添ったサービスを提供しています。



2026  
健康経営優良法人  
KENKO Investment for Health  
中小規模法人部門

## 平均勤続年数「20.8年」

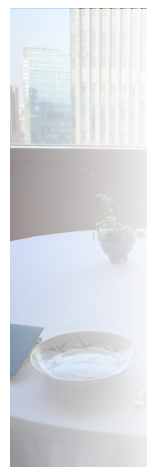
従業員を大切にしているからこそ健康診断の受診率は毎年100%。今年は「健康経営優良法人」を頂きました。

# 名菜席

original

企業理念「中国食文化の真髄を最高のかたちで提供する」を具現化した銀座アスターの最高レベルの企画宴席「名菜席」

昭和52年よりスタートした銀座アスター最高レベルの企画宴席である「名菜席」。中国に伝わる料理を日本の技術で翻訳して提供し、その背景にある優れた歴史や文化をこの宴席を通じてお客様に伝える宴席です。調理技芸、サービス技芸、ムード技芸を融合させ、お客様に本物の中国の食と文化を味わって頂く賞味会として人気を博しています。



# 料理のご紹介

Restaurant



目黒テラス◆シェフおすすめオードブル、目黒テラススタイル



吉切鮫の尾びれの姿煮込み



アスター麺



海老のチリソース



日本橋紫苑◆酢豚

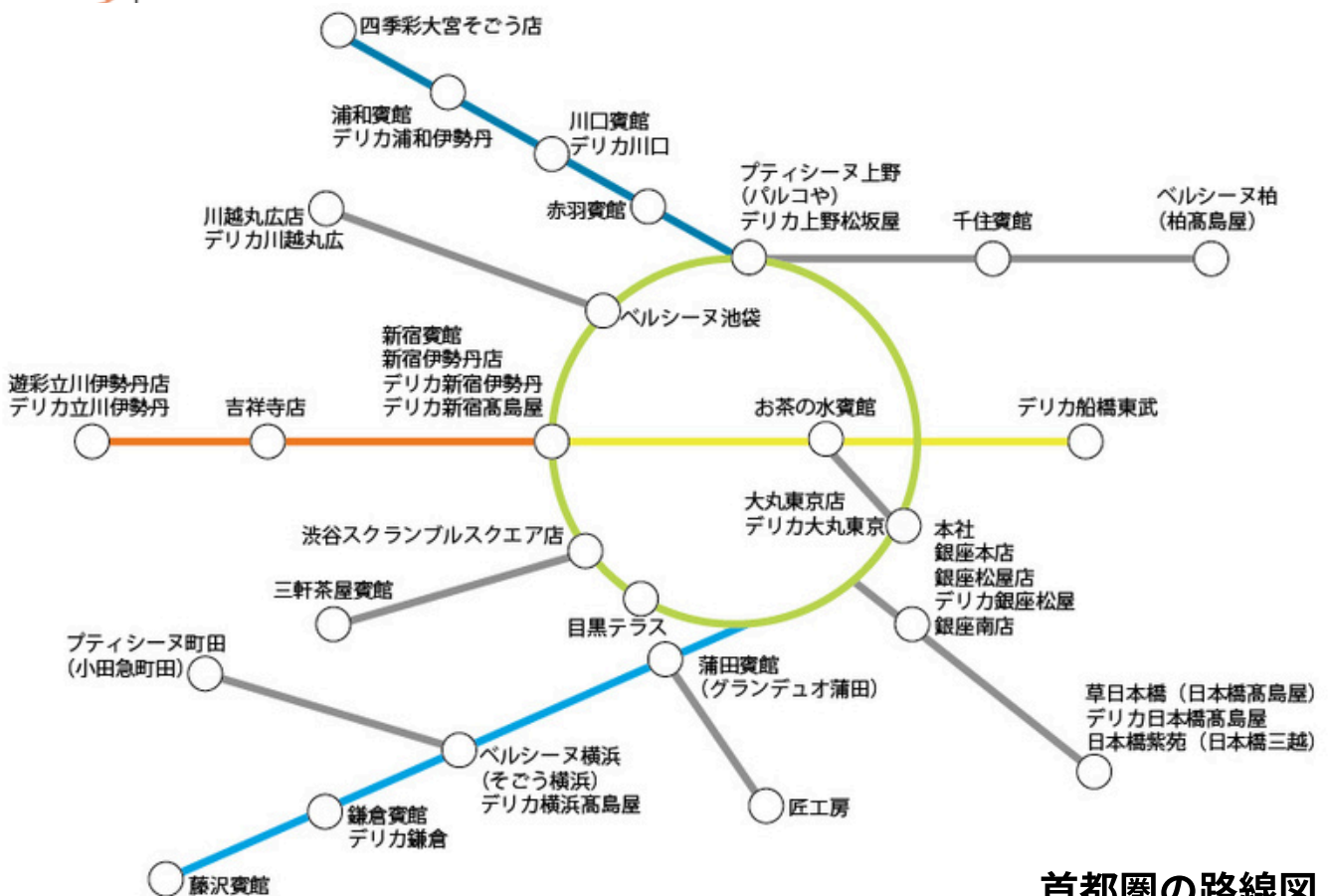


本店◆紹興酒のムースショコラ

# 店舗一覧

## Restaurant

首都圏（東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県）、愛知県、大阪府に展開し、  
レストラン30店舗、デリカショップ16店舗、匠工房1店舗 に出店しています。（2026年2月現在）



首都圏の路線図

# 店舗のご紹介

Restaurant



お茶の水賓館



草日本橋



目黒テラス



日本橋紫苑



本店



藤沢賓館

# 職種紹介（サービス）

JOB

## 総合職（営業）

入社後は**全員レストランへの配属**です。プロのサービスマンとしてのスキルを磨き、店舗マネジメントのスキルなどを身につけ、総合的な店舗運営・経営スタッフを目指していただきます。将来的には「銀座アスター」の経営幹部候補として活躍されることを期待されています。接客の最前線から、売上や予算を扱う部門や管理部門など、活躍の舞台は幅広くあります。また、能力・適性次第で本社で活躍するという道もあります。



## サービス営業職

多種多様な目的で来店されるお客様一人ひとりに満足のいくひと時を過ごしていただくために、料理を最大限に引き立て、最高の「食」の場を演出しています。真心を込めたおもてなしを実践していく当社ビジネスの最前線です。



## 販売職

デリカショップにて銀座アスターの惣菜を販売。ただ商品を販売するのではなくお客様に美味しい食べ方や家庭でのアレンジ方法のアドバイスも行い、お客様との縁作りを大切にしています。



## 本部スタッフ

各店舗がより高い付加価値を生み出せるよう、本社にて現場のバックアップをします。本部と現場は密接に関わりがあるので、現場で経験を積んでから、能力、適性次第で本部で活躍するという道もあります。

- ・レストラン事業グループ／調理グループ／デリカ通販事業グループ（各店舗の営業が適切に推進できているか統括し指導・管理する）
- ・ブランド戦略グループ（営業に関わる商品企画、広報、制作、店舗開発等をする）
- ・営業管理グループ（食品衛生などの衛生管理や防火・防災、安全作業の管理をする）
- ・情報戦略DXグループ（社内で利用している情報・顧客システムの管理等をする）
- ・経理グループ（会社全体の金銭の動きを管理をする）
- ・総務グループ（従業員が働きやすい職場環境を整え労務、採用、庶務業務等をする）

# キャリアプラン例

## 総合職（営業） / サービス営業職

## 販売職

### 営業係 / サービス営業係

レストランで勤務しながら、2年間の教育（詳細はPOへ）を通して接客スキルを学んでいきます。

### 入社

### 販売係

デリカショップで勤務しながら、2年間の教育（詳細はPOへ）を通して接客スキルを学んでいきます。

### サービス主任

能力適正次第でサービス主任へ店舗の補佐役となり、管理職へのステップアップ期間です。

### 入社3年目

### 店長

能力適正次第で店長へ店舗責任者として運営管理や従業員の教育など幅広い業務があります。

### 入社5年目

### 販長

能力適正次第で販長へ店舗の補佐役となり、管理職へのステップアップ期間です。

### 入社10年目

### デリカ店長

能力適正次第でデリカ店長へ店舗責任者として運営管理や従業員の教育など幅広い業務があります。

### 経営幹部

今まで培われた「銀座アスター」をより深く追求していきます。

### その後

### 本部スタッフ

本部と現場は密接に関わりがあるので、現場で経験を積んでから、能力、適性次第で本部で活躍するという道もあります。

# 職種紹介（調理）

## JOB

### 調理職

銀座アスターならではの中国料理を作り上げていく専門職です。アラカルトからコース料理まで、様々な料理を通じてお客様をおもてなししていく仕事です。入社後は、**7年間の教育プログラム**を通じて、中国料理に関する知識や技術をじっくり修得。厨房では、先輩のもとで調理補助的な業務からスタートし、研鑽を重ねて技術の幅を広げていくことができます。



### 匠工房

レストラン、デリカショップを支える食品加工工場である匠工房。レストランで使用される麺や銀座アスターの味を決める醬、お土産商品の月餅や饅頭、デリカショップで販売する餃子、春巻などの料理を人の手を介して製造しています。またレストランで使用する食材、用度品などを一括で仕入れ、各店舗に出荷する物流拠点も兼ね備えています。

### 加工職

レストランで使用する自家製麺。醬の製造、食肉加工などの各種仕込み作業や、デリカショップの商品、お土産商品の「饅頭」「月餅」や冷凍総菜などの商品をひとつひとつ人の手を介して製造しています。



### 物流職

工房で作った商品や店舗からの注文品などを仕分け、検品、出荷準備を行う搬出搬入を行う仕事です。具体的には、店舗からの注文を受け、店舗ごとに仕分け・検品、食材・用度品の発注業務、業者納品時荷物の荷受け、検品（商品破損の有無、産地、賞味期限、納品時の温度の確認）など幅広く行います。各店舗が円滑に営業を行うための重要な拠点です。

※運転業務はありません。



# キャリアプラン例

## 調理職

## 加工職 / 物流職

### 調理係

1年目～7年目までは年次ごとに、年2～4回の経常教育があり、初歩的な事柄から段階を追って、中国料理について学びます。料理を作るうえで必要な知識と技術を身につけるとても大切な期間です。

## 入社

### 加工係 / 物流係

加工職は調理教育に参加する機会もあり、工房で扱う商品である中国料理について初歩的な事柄から学ぶこともあります。

### 調理主任 / 調理副主任

管理職見習いとして、調理責任者の補佐。マネジメントの教育を受け、管理職へのステップアップ期間です。

## 入社8年目

### 工房主任 / 工房副主任 物流主任 / 物流副主任

匠工房内各ラインの責任者の役割を担います。

### 調理長代理

調理長代行として、調理長不在の際は調理責任者になります。

## 入社10年目

### 調理長 / 副調理長

調理の総責任者。仕入管理、メニュー管理、従業員管理など、調理全般に幅広い業務を持ちます。

## 入社15年目

### 工房長代理

※加工職のみ  
工房長代行として、工房長や副工房長不在の際は工房責任者になります。

### 本部スタッフ

本部と現場は密接に関わりがあるので、現場で経験を積んでから、能力、適性次第で本部で活躍するという道もあります。

## 入社20年目

### 工房長

工房の総責任者。  
工房の運営、衛生管理、従業員管理など、幅広い業務を持ちます。

# 新入社員の一年

総合職（営業）/  
サービス営業職

調理職

4/1入社式

総合教育

技芸別教育

店舗配属

入社1ヶ月合同教育

春

初級教育①

調理教育①

夏

初級教育②

調理教育②

秋

初級教育③

調理教育③

冬

初級教育④  
初級・中級教育合同  
試食研究

調理教育④

2年目



取り分けの様子



刀工の様子



※入社年度により、教育内容が変更する場合があります。

# 教育制度のご紹介

## Educational system

### ★総合職・サービス営業職・販売職

1年目：初級教育（年5回実施。実際に試食をしながらの商品教育や、調味料などの料理知識、電話対応、クレーム対応などの実際の接客スキルを学びます。以下は一例です。

5月：ビジスマナー、菜譜の読み方等 7月：調味料、金銭管理等  
9月：年中行事、中国茶等 11月：メンバー教育等 2月：試食研究等

2年目：中級教育（年5回実施。年4回実施。中国の四大料理系統を回に分けて詳しく学びます。中国の特級調理師の資格を持った技芸顧問が調理する工程を見学し、料理を取り分ける練習し、試食して本物の味を知る。専門的な知識講義を中心に、中国料理への理解を深めていきます。

3年目以降：店舗トレーナー教育、マネジメント教育等があります。



### ★調理職

年次ごとに分けて中国料理を1から学ぶ独自教育制度（経常教育）が7年間あります。初歩的な事柄から段階を追って、当社の主な商品100品くらいを学びます。

年次に合わせて、切り方、下処理、加熱、調味料や食材の知識など、料理を作るうえで必要な知識と技術を身につけます。同時に食品衛生や防災、安全、原価計算等、調理長になるために必要な知識の講義も行われます。以下は一例です。

1年目・2年目：食材の下処理、看板商品（アスター麺など）の作り方を学ぶ

3年目・4年目：前菜や揚げ物の作り方、盛り付け方を学ぶ

5年目・6年目：アラカルト商品の作り方を学ぶ

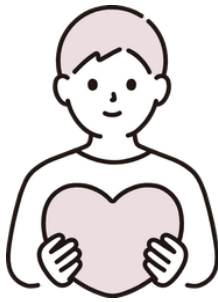
7年目：高級食材を使った調理方法を学ぶ

8年目以降：より高度な専門知識を講義と実習で学ぶ「ライブラリー教育」があります。



# 福利厚生

Employee benefits



## 各種社会保険完備

各種社会保険を完備。長く安心して働ける環境を約束します。



## 産前産後育児休業

産休・育休後の復帰率は男女共に「100%」長く働ける職場です。



## まかない1食150円

お財布にも健康にも嬉しい自慢の食事補助です。



## 社員優待割引

店舗利用時に20%割引  
家族や友人を連れてのお食事  
できます



## 完全週休二日制

シフト制の為、希望休の相談も柔軟  
に対応。予定に合わせてお休みでき  
ます。



## 新卒のみ 家賃補助

遠方からの転居も安心。  
家賃の4割とし(最大30,000円)  
を三年間支給。

# 採用に関して

Saiyo

基本給	大卒・大学院卒 230,000円 短大卒 210,000円 専門2年制卒 230,000円 専門1年制卒 228,000円 高校卒 210,000円
昇給／賞与	年1回（4月）／年2回（7月・12月 ※業績に応じて）
勤務地	東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、愛知県、大阪府 ※居住地を考慮の上で決定
勤務時間	1日8時間勤務（週40時間制） ※変形労働によるシフト制
休日	完全週休2日制（交代制）年間休日110日間 年次有給休暇（初年度12日、最大20日まで）
時間外手当	残業は1分単位で支給 休日出勤手当、深夜勤務手当、深夜残業手当
福利厚生	各種社会保険完備 通勤手当（40,000円まで全額支給） 新卒のみ 家賃補助手当 （家賃の4割とし最大3年間で最大30,000円まで支給） 給食1食150円 総合保障制度、財形貯蓄、産前産後育児休業、介護休業 資格取得支援、社員優待割引 短時間勤務制度（対象者と協議し小学校卒業程度までは可）

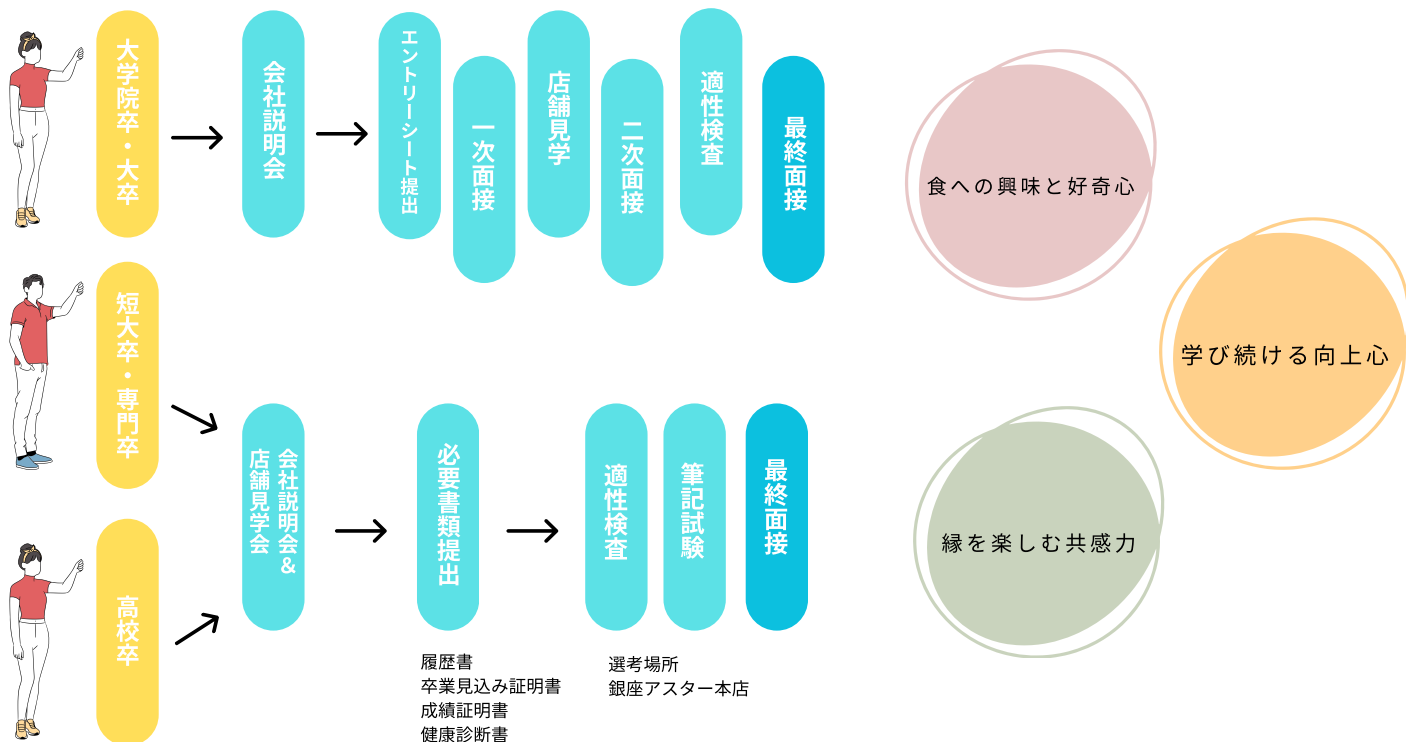
## インターンシップに関して

インターンシップにご興味がありましたら、お気軽にお問い合わせください。

対象者	銀座アスターにご興味のある学生
実習地	東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県（ご相談に応じて自宅から通える範囲で）
担当者	総務グループ 小林 淳・松岡 諒 TEL：03-3538-1681／MAIL：saiyo@ginza-aster.co.jp

# 選考フロー/求める人物像

Saiyo



## お問合せ

Contact us

採用に関するお問合せやご質問がございましたら、お気軽にご連絡ください。  
平日 9:00~18:00 (土日・祝日除く)



03-3538-1681



03-3538-1686



[saiyo@ginza-aster.co.jp](mailto:saiyo@ginza-aster.co.jp)



〒104-0061  
東京都中央区銀座1-8-16 GINZA ASTER BLD.8F



銀座アスター食品株式会社  
総務グループ 採用担当 小林・松岡・藤井



「会社紹介Movie」はこちらから



<https://www.ginza-aster.co.jp/>