



大切な瞬間に 最高の記憶を

ENTRY

先輩たちのホンネ、まだまだあります。
QRからチェック&エントリー！



COMPANY INFORMATION

企業名	中条商事株式会社 (ナカジョウショウジカブシキガイシャ)
グループ会社	N&H株式会社 (エヌアンドエイチ カブシキガイシャ) 富貴株式会社 (フウキ カブシキガイシャ)
代表取締役	中条商事株式会社: 中条 正義 / 宮内 正恵 N&H株式会社: 春原 泰宏 富貴株式会社: 小泉 貴敬
資本金 / 設立日	5,000万円 / 1975年4月1日
従業員	400名
事業内容	中国料理10店舗、物販3店舗、パティスリー、BARの経営
問い合わせ番号	03-3452-3323
メールアドレス	jinji@chuugokuhanten.com (採用担当宛)

中国飯店

中条商事株式会社

NAKAJOU SHOJI CO.,LTD.



「美味しい」と「心地良い」を

すべてのお客様に、最高の

変わらぬ情熱と 終わらなき進化

私たちは常に挑戦を続けてきました。富麗華では初の自社ビルを構え、紫玉蘭ではチャイナバルという新たな業態に挑み、倶楽湾ではパティシエがデザートを担い、フランス文化を内装に融合させました。琥珀宮ではホテル内への初出店を実現し、麗穂では名古屋、麗晶では軽井沢と、新たな領域へと、一步一步、歩みを進めてきました。

その精神は、これからも変わりません。半世紀の歴史に誇りを持ち、最高峰の中国料理と、洗練されたホスピタリティを追求し続けます。

沿革

HISTORY



わたしたちの想いとコンセプト

OUR MESSAGE&CONCEPT

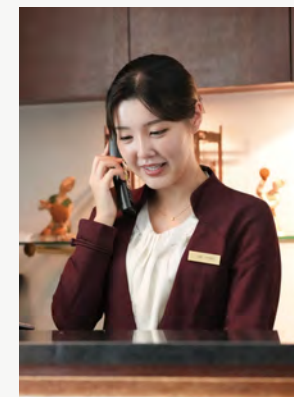
中国本土の一流料理人を招き、本場の技術をそのままお客様に届けたい。その一心で、半世紀という時間をかけて「本場の中国料理」を日本に根付かせてきました。

私たちが創業から変わらず大切にしてきたことは、シンプルです。炒飯一皿にも、大切な記念日の一席にも、同じ真心を込めること。その誠実な姿勢だけが、長くお客様に愛され続けてきた理由だと、私は信じています。

私たちは次の挑戦へ踏み出そうとしています。さらなる新規店舗のオープン、そしてその先へ。あなたと一緒に、次の50年を歩み出せる日を、心から楽しみにしています。

中条商事株式会社

代表取締役社長 中条 正義



1975年、東京・六本木でわずか7名から始まった「中国飯店」。小さな一歩から始まった「中国飯店」の歴史において最大の心の支えとなったのが、あるお客様との絆でした。

そのお客様からいただいた「実るほど頭を垂れる稲穂かな」という言葉。これは、どれほど技術を極め、一流のプロフェッショナルとして成長しても、決して驕ることなく常に謙虚であり続けなければならないという意味です。この誇り高き教えは、今も当グループの至高の哲学として全員の胸に刻まれ、日々の営業スタイルに今も息づいています。

私たちのレストランでは、お客様の社会的地位やご注文の金額によって、お届けする満足に差をつけることはありません。当店での食事体験の一瞬一瞬が素敵な思い出として刻まれるように、ホールとキッチンが強いチームワークで結ばれ、常に全員でベストを尽くしています。互いをリスペクトし合う絆があるからこそ、お客様の心に残るあたたかな時間が生まれるのです。

六本木の小さな一軒が始まり
半世紀愛され続ける
レストランの原点



顧客満足度No.1を実現する 最高のチームワーク



1975年の創業以来、中国飯店グループが大切にしてきたのは、「過ごした時間が記憶に残るレストラン」を目指す誠実な姿勢です。

ご友人と囲む気軽なランチの炒飯一皿でも、ご家族の大切な記念日や特別なビジネスの接待でも、私たちのおもてなしに変わりはありません。ご来店いただいたすべてのお客様に深い「居心地の良さ」と「あたたかみ」を感じていただくこと。そのために、極上の中国料理と真心を込めたサービスで、五感が満たされる記憶に残るひとときをお届けしています。



最高の「美味しい」と「心地良い」を創り出すのは、強いチームワークです。私たちのレストランでは、お客様の声を一番近くで受け取るホールスタッフの気づきや提案をキッチンと共有することを大切にしています。「今日の気分に合わせて一皿を提案したい」「お好みに合わせて少しアレンジできないか」。そんなホールの熱意ある想いに、キッチンの一流料理人たちが確かな技術と柔軟性で全力で応えていく。お客様の笑顔のために一丸となるこの絆こそが、あたたかなサービスを実現しています。

総合職 ホールスタッフ SERVICE

レストランの最前線で、お客様の「記憶に残る時間」を演出する要です。料理はもちろん、ワインのペアリングまで、幅広い知識を習得できます。また、ソムリエとして本格的なワインの知識も身につけることができます。

総合職 レセプションスタッフ RECEPTION

お客様がご来店された際、あたたかな笑顔でご挨拶とお迎えするお店の顔です。予約管理や電話対応、お出迎えからお見送りまでを担当します。ハイクラスなレストランにふさわしい一流のホスピタリティが磨かれます。

総合職 販売スタッフ SALES

店内厨房にて料理人が作り上げた逸品を販売する仕事です。温かいお客様対応から、バック詰めをする丁寧な仕上げ作業まで商品と売場の印象を守る大切な役割を担います。

専門職 キッチンスタッフ KITCHEN

各店舗の仕込み、盛り付けなど、調理場のオペレーションを行う仕事です。中国から招いた一流料理人のもと、「刀(包丁)」と「火入れ」の高度な技術を学び、将来の料理長を目指します。

専門職 点心師／焼師 KITCHEN

本物の中国料理レストランならではの、美しさと繊細さが求められる専門職です。点心師は生地練りから芸術的な包み方まで点心を一つひとつ手作りし、焼師は「北京ダック」や「叉焼」など専用の窯で最高の焼き上がりを目指す。どちらも「一生モノの職人技」を手にすることができるポジションです。

専門職 パティシエスタッフ PATISSERIE

自社パティスリー「Port Sincere」での洋菓子製造や商品企画をはじめ、レストラン「倶楽湾」での独創的なデザート開発にも携わります。中国料理の美しいコースの最後に華を添える、繊細であたたかみのあるスイーツを作る仕事です。

EDUCATION & CAREER



基礎研修と本物の技から学ぶ 一生活きるプロフェッショナルの土台

奥深い中国料理の技術や心に響く最高のおもてなしを極めるためには、現場で本物に触れ、自ら探求していく姿勢が大切です。中国飯店グループでは、皆さんのその熱意を後押しするため、近年のニーズに合わせた充実した研修プログラムをご用意しています。

おもてなしの基本や中国料理の知識をしっかりと学ぶ新人研修をはじめ、基礎を固めるサポート体制を整備しています。その上で、中国本土の一流料理人や経験豊富な先輩たちの一流の技を間近で体感しながら、プロとしての感性を磨いていただきます。

— 主な福利厚生

新人研修

衛生研修・ビジネスマナーの基本的な講習

社宅完備

シェアタイプ・ワンルーム・家族寮など、ライフスタイルに合わせた寮に引っ越し可能

海外研修

本場中国のレストランで研修

社割制度

中国飯店グループをお得な社員価格で利用可能 ※一部店舗除く

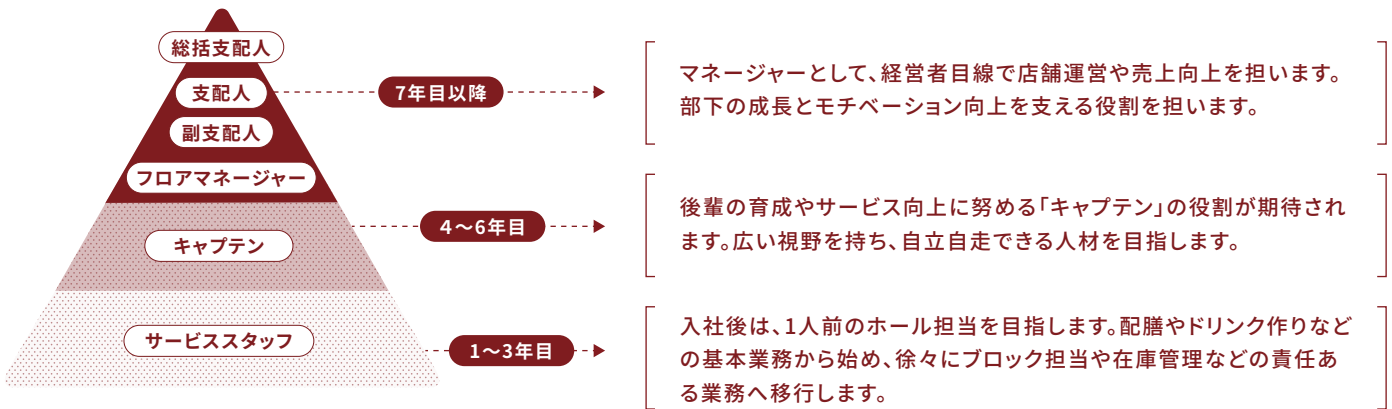
まかない

朝昼晩の食事が無料

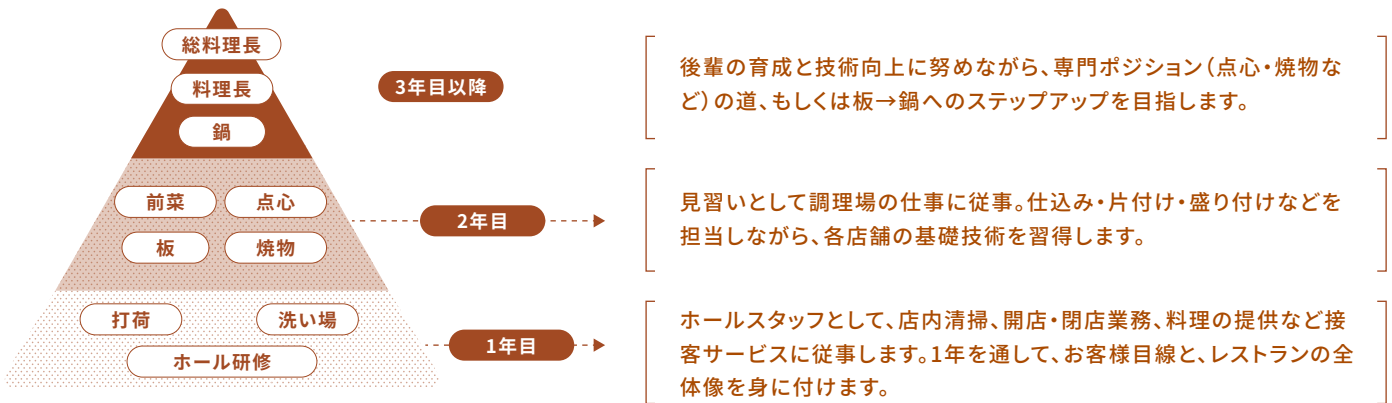
工場見学研修

名物料理や食材を知るための研修を不定期で開催

■ ホールスタッフキャリアステップ



■ キッチンスタッフキャリアステップ



職種インタビュー

JOB INTERVIEW



ホールスタッフ

Service / 2024年入社 / 鈴木 太陽 / 市ヶ谷店

自分がやりたいことを見つけて頑張ることが大事だと思います。「どうになりたいか」よりも「何がしたいか」をしっかりと考え、色んなことに挑戦してほしいです。



キッチンスタッフ

Kitchen / 2024年入社 / 吉田 大地 / 富麗華

中国人、日本人含めて優しく、経験豊富な先輩方が多いので勉強になることばかりです。分からないことを分からないままにせず、どんどん先輩たちに聞いてほしいと思います。



ホール・レセプションスタッフ

Service&Reception / 2020年入社 / 成田 菜々 / 六本木店

経験者でも未経験者でも不安なく気楽に挑戦できる環境だと思います。人と接することが好きな方、人を笑顔にすることが好きな方、そして中国飯店はスタッフ同士の繋がりが大切に行っているので一緒に成長していきましょう。



レセプション・物販スタッフ

Reception&Sales / 2008年入社 / 白石 琴音 / 富貴

中国飯店は会社も人も本当に温かいです。困っている時に突き放すわけでもなく、受け入れてくれて。悩んでいることも一緒に解決してくれるんです。困ったときは会社の仲間たちが助けてくれるので、失敗を恐れずにチャレンジしてほしいと思います。



料理長

Head chef / 2000年入社 / 石 嵐 / 富麗華

新しく入るスタッフに一番に伝えたいことは「料理を好き」になることです。これは厨房スタッフの原点だと思います。そして中国飯店で働くことで、日本、中国それぞれの文化の良さを知ってほしい。ぜひ、他社にはないこの職場で一緒に働きましょう。



支配人

Manager / 2010年入社 / 下平 太樹 / 富麗華

チームとして一致団結し成長していく、尊敬しあえる仲間と働く、そんな自慢の職場です。だからこそ「入って良かった」そう思ってもらえるよう私たちが全力でサポートします!一緒に中国飯店のファンを、あなたのファンを作っていきますか?

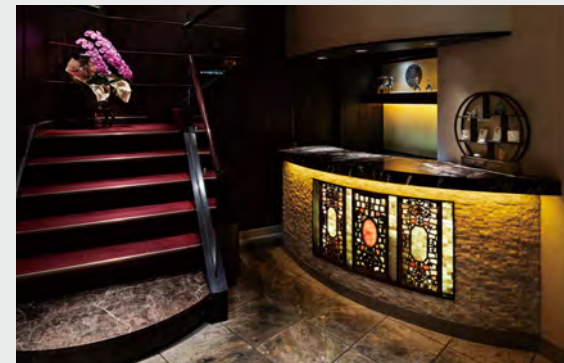
エントリーはこちらから

WEBにてロングインタビューやデータを公開中! エントリーもこちらで受付中!



中国飯店グループ

STORE INFORMATION



六本木店

📍 東京都港区西麻布 1-1-5 オリエンタルビル 1F

クラシックで落ち着いた雰囲気のある、アットホームな雰囲気の六本木店です。本場上海出身の料理人が作る正統派上海料理を提供しており、フカヒレの姿煮や名物の上海蟹など伝統的な料理を守りつつも進化を続けています。



富麗華

📍 東京都港区東麻布3-7-5

上海料理と広東料理を楽しめる唯一のレストランです。ゾーン毎に違う多様な個室や客席、店内を中国の調度品で飾られたラグジュアリーな大型店舗で、プライベートでのお食事からビジネスシーンでのご会食まで、幅広いシーンにご利用いただけます。



新宿伊勢丹店

📍 東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店

伊勢丹新宿店は、2007年の食品フロアリモデルに合わせて出店した惣菜・物販専門の店舗です。店舗に併設されたキッチンで常時3〜4名の中国人料理人が素材の下処理から調理まで一貫して手がけており、出来たての料理を販売しています。



Patisserie PORT SINCERE

📍 東京都港区芝浦3-13-9

中国飯店グループが手掛ける、テイクアウト専門のパティスリーです。焼き菓子、プティ・ガトー、アントルメなど四季折々のフランス菓子を提供しており、地域に根ざした、お客様が笑顔になれるようなお菓子づくりをコンセプトとしています。