

K.INNOVATION, Inc.

1-34-1 NAGONO, NISHI-KU, NAGOYA,
AICHI 451-0042

1F, 34-17 DAIKANCHO, HIGASHI-KU,
NAGOYA, AICHI 461-0002

HAERA B2F, 3-25-1 NISHIKI, NAKA-KU,
NAGOYA, AICHI 460-0003

求
人
募
集



中華を次のステージへ。

Recruit

< FOOD CREATIVE COMPANY >

K.INNOVATION,INC. IS A FOOD CREATIVE COMPANY DEDICATED TO CREATING
INSPIRING, HEART-STIRRING EXPERIENCES THROUGH FOOD.

EST.2025

#わたしたちについて

本格中華×自由な発想。

新しい中華の価値を、名古屋から。

私たちは、飲食を通じて"心躍る体験"を生み出すフードクリエイティブカンパニーです。本格四川料理の技術をベースに、中華酒場「689酒吧」、さらに栄の大型商業施設HAERA内に「KOUGEI」をオープン。異なるコンセプトのブランドを展開しながら、新しい中華の楽しみ方を提案してきました。今後も新規出店や新ブランドの展開を積極的に進め、名古屋から全国へ、新たな食文化を発信していきます。成長を続ける会社だからこそ、新しい挑戦の機会も豊富です。店舗づくりやブランドづくりに、ともに挑戦する仲間をお待ちしています。

RECRUIT

K.INNOVATION IS A FOOD CREATIVE COMPANY
DEDICATED TO INSPIRING, HEART-STIRRING
EXPERIENCES WITH GOOD.

CHEF

中華料理人

SERVICE

サービススタッフ

WE ARE HIRING NOW



虹霓

〒451-0042 名古屋市中区那古野1-34-16

2022年オープン。ミシュランガイドやゴ・エ・ミヨ掲載、全国的美食家から注目を集める一軒。四季折々の厳選食材を用い、素材の持ち味を引き出す繊細な技法で一皿一皿を丁寧に提供。季節を映すコース構成と行き届いたおもてなしで、特別なひとときをお楽しみいただけます。



1-34-1 NAGONO, NISHI-KU, NAGOYA,
AICHI 451-0042



689酒吧

〒461-0002 名古屋市中区代官町34-17 1階

2025年オープン。四川料理と独創的な創作料理を楽しむ本格中国酒場。伝統に根ざした四川の技法に、自由な発想を掛け合わせた一皿が特徴。本格派でありながらも、酒場ならではの気軽な一品を、紹興酒やワインとあわせてお楽しみいただけます。

689
jiuba
酒吧

1F, 34-17 DAIKANCHO, HIGASHI-KU,
NAGOYA, AICHI 461-0002



KOUGEI

〒460-0003 名古屋市中区錦3丁目25-1 HAERA B2階

2026年オープン。虹霓の哲学と、確かな味わいを継承しながら、より開かれたカルチャーを体現する新ブランド。上質さはそのままに、空間や体験はより自由に。感度の高い大人たちが自然と集う社交場として新たな食体験をお届けします。

KOUGEI

HAERA B2F, 3-25-1 NISHIKI, NAKA-KU,
NAGOYA, AICHI 460-0003

K.INNOVATION, Inc.

STAFF INTERVIEW | K.INNOVATION, Inc.

#中華に革新をおこす、

先輩たちに聞いてみた。

01

挑戦できる環境が、
成長のスピードを
加速させてくれる。



@KOUGEI

新店舗オープンの話聞いたことをきっかけに、「オープニングメンバーとして挑戦したい」と思い、応募しました。
K.INNOVATIONの一番の魅力は、「やらせてもらえること、任せてもらえることの多さ」。中華料理の世界では、新人のうちはなかなか触れられない鍋や調理業務も、日々のまかないや練習を通じて丁寧に教えてもらえます。そして、できなくても必ず、より良くなるための具体的なアドバイスが返ってくる環境です。
現在はホールでのサービス業務や、マネージャーとしての裏方業務が中心ですが、空いた時間には自身で率先して鍋を振り、麻婆豆腐や炒飯をひたすら練習中。
自分の知らなかったことの多さに驚きながらも、その分、日々成長を実感しています。目標は、この店を圧倒的な繁盛店にすること。そして将来は、“日本の中華を世界へ”。名古屋から、アメリカやヨーロッパ、東南アジアなど世界へ、このブランドを広げていきたいと本気で思っています。

落合 亮司 [マネージャー]

02

飲食の現場にある
本質的な魅力と成長を
毎日感じられる。



@ 689 JYUBAR

この会社を選んだ理由は、料理や空間づくりに対する姿勢に共感したからです。
単に料理を提供するだけでなく、お店全体でひとつの体験としてつくりあげているところに魅力を感じ、入社を決めました。特徴的なのは、オープンキッチンを通じて生まれる、お客様との一体感のある空間です。キッチンとホールが明確に分かれていないので、スタッフ同士の連携も生まれ、常にチームとしてお店づくりに向き合える環境があります。
日々の業務を通じて、本格中華ならではの専門的な技術や考え方に触れられるところも、この職場の大きな魅力です。料理への理解を深めながら、食材や味、提供のタイミングまで含めた“飲食の仕事の本質”を学ぶことができます。
また、先輩スタッフの丁寧な指導と、意見や相談をしやすい風通しの良さも印象的でした。個人に任せきりにするのではなく、チーム全体で支え合いながら成長していく文化が根付いています。毎日の積み重ねを大切にしながら、料理・サービス・空間づくりすべてに関われる環境で、飲食人として仲間と共に成長できると感じています。

上田 弥咲 [ホールスタッフ]

03

今までの経験を活かし、
次の新たなステージへ進める場所。

@ 689 JYUBAR

専門学校を卒業後、これまで積み重ねてきた中華料理人としての経験を評価してもらい、その力を次のステップに繋げられると感じたことが、約13年間勤めた会社から転職し、入社を決めた理由です。
K.INNOVATIONの魅力は、オーナーを含め全員が同じ目標に向かい、立場に関係なく意見を本気で出し合いながら、日々より良いお店づくりに取り組んでいるところ。自分自身に対しても、ここまで親身に向き合ってくれるオーナーは、正直これまでひとりもいませんでした。現在は、任されている新店舗で、「お客様に心から“美味しい”と思ってもらうこと」を何より大切に、日々料理と向き合っています。これからも仲間のサポートを受けながら、この会社で料理だけでなく、数値管理や人材育成など、経営者に必要な知識を学び、さまざまな挑戦と経験を重ねていきたいと考えています。将来は独立し、自分自身の店を持つことが目標です。

島 貴士 [689酒吧 料理長]



PICK UP



採用サイトにてクロストーク公開中！

代表取締役

KOUGEI 料理長

篠田 昌利 × 川島 準矢

シェフや実業家をはじめ、さまざまな立場で中華と向き合う人々によるクロストーク。
異なる立場で中華と向き合う二人が、仕事や成長、そして新しいチームとして描く中華の未来について語り合います。

オフィシャル採用サイト

RECRUIT SITE



#採用フロー

RECRUITMENT FLOW | K.INNOVATION, Inc.



ENTRY&CONTACT

採用サイトからご応募／お問い合わせ



INSTAGRAM DM

インスタグラムからお問い合わせ



MESSAGE | K.INNOVATION, Inc.

食で人の心を動かし、 飲食を“憧れられる仕事”に。

私たちK.INNOVATIONは、
「食をイノベーションする」という想いのもとに生まれました。
料理は美味しくて当たり前の時代。だからこそ大切にしているのは、味だけでなく、
空間や時間を含めて“お客様が心から楽しめる体験”をつくることです。

誰もが親しんできた中華料理を、もっと自由に、もっと楽しく。
本格的でありながらも堅苦しくない、新しい中華のかたちを追求しています。

料理が好きな人、人が好きな人は、必ず成長します。
そしてその成長は、仲間やお客様、ひいては社会を幸せにする力になる。
中国料理を通じて、関わるすべての人が笑顔になれる会社を、
これからも仲間と一緒ににつくっていききたいと考えています。



MICHELIN
2019

Gault Millau
'23-'26



篠田 昌利 オーナーシェフ／代表取締役

- 2016 明道町中国菜一星をオープン
- 2019 ミシュラン一つ星獲得／ゴエミヨ23.24.25.26獲得
- 2022 虹霓を移転オープン
- 2025 689酒吧をオープン
- 2026 栄・HAERAにKOUGEIをオープン