

INTRODUCTION

際コーポレーションについて

私たち際コーポレーションは、平成2年12月に設立され、「紅虎餃子房」、「万豚記」等のヒットブランドの他、和洋中様々なレストランなど350超の店舗を開発・運営し、また外部のレストランプロデュースや旅館の再生など多様なコンサルティングプロデュースを手がける会社です。

私たちは直営事業にてブランドを成熟させて、全国展開を行っていたチャイニーズレストラン「紅虎餃子房」のFCパッケージ化を平成8年に成功させ、FC展開を開始しました。

私たちの目指すフランチャイズ

私たちは直営事業においても「街のレストラン」として開発・運営を実施し、直営事業とFC事業の区別なく、顧客嗜好の変化に常に対応できる様々なブランドを作ってまいりました。

その際のブランドを信頼していただき皆様の独立、開業にあたり、何よりも成功に向けた熱い思いと成長を第一に考える方を新しいフランチャイズオーナーとして募集致します。



CHINESE RESTAURANT

紅虎餃子房

BENITORA GYOZA BO

力強い大陸の味を伝えます

紅虎餃子房 ベにとらぎょうざぼう

鉄鍋棒餃子のヒットを生んだ紅虎餃子房は、中国の庶民的な料理をもっと大勢の人に気取らずに食べていただきたいとの思いで誕生しました。

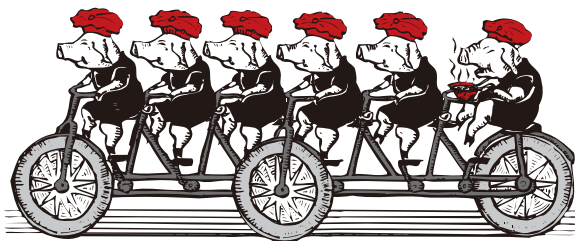
独創的な「虎」や「龍」の壁画は店舗ごとに表情を変え、店内は北京下町の活気ある雰囲気です。

名物鉄鍋棒餃子、元祖韭菜万頭、北京式げんこつ肉のすぶた、本格四川麻婆豆腐など個性にあふれた「紅虎の味」をお楽しみください。



KIWA CORPORATION





万豚記

ワンツーチ
WAN ZHU JI

これぞ本場の中国の味

■ 万豚記 わんつーち

力強さが自慢の「担々麺」。
ボリュームのある「炒飯」はじめ、大人気の「やみつき餃子」や
一品料理、お酒のおつまみメニューなど品揃えパワーアップ！！

豊富な日替わりメニューでお客様を飽きさせません。
安い！ボリュームあり！これぞ本場の中華の味！！



とんかつ 富金豚

とみきんとん

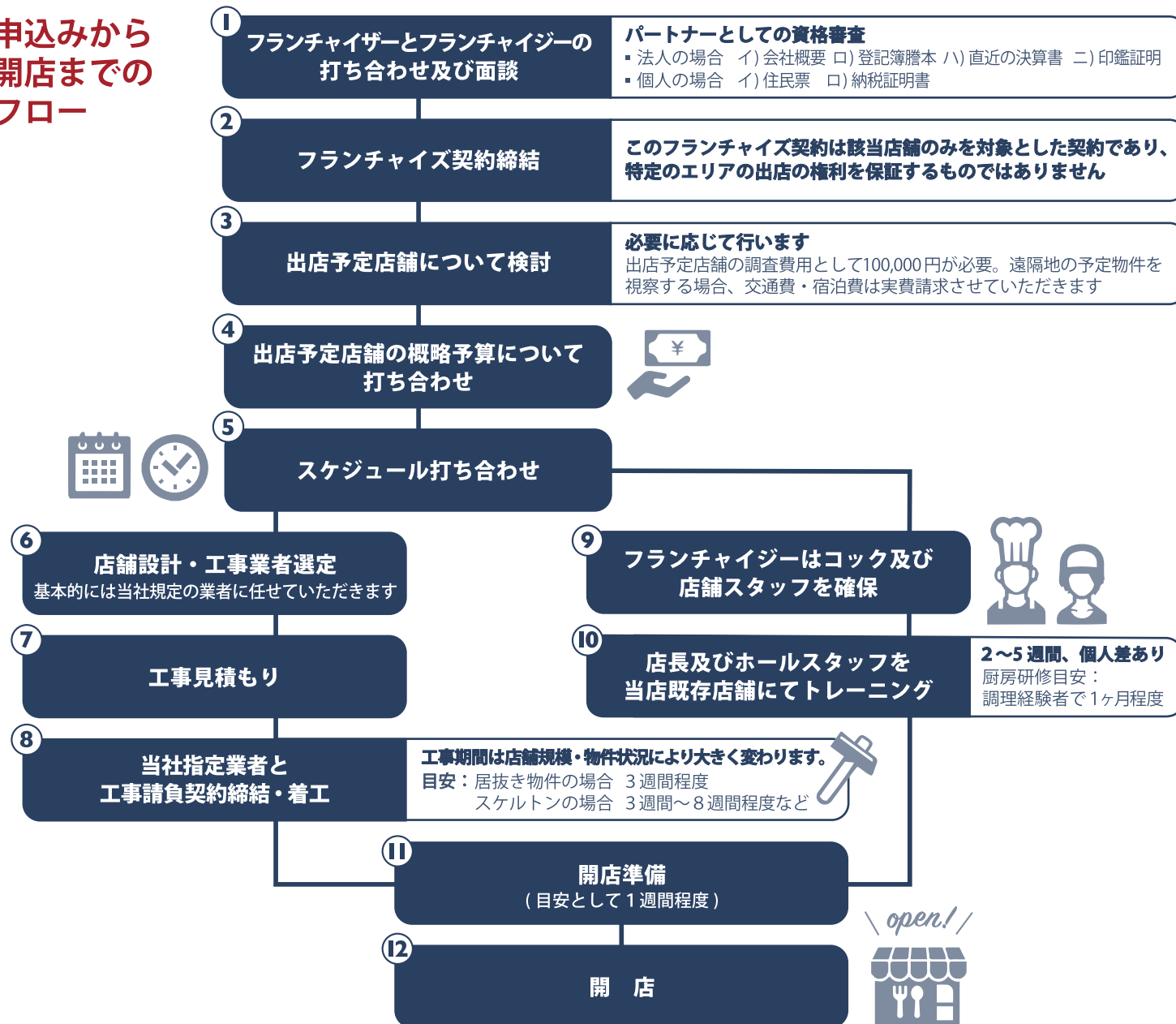
とんかつ食堂

富金豚 とみきんとん

当店名物の厚切とんかつ、ひれとんかつ、骨付とんかつなど
豚肉 パン粉 油のひとつひとつの素材にこだわり、とんかつの
旨さを追求しました。揚げたてサクサク衣とジューシーな肉の
旨みを感じるとんかつをご堪能ください。
春夏秋冬のおすすめもご提案します。



申込みから 開店までの フロー



ご 連 絡 先

際コーポレーション株式会社

担当 FC 事業部

東京都目黒区大橋2-22-8 いちご池尻ビル4階

Tel: 03-5453-6685 / Fax: 03-3469-6679

お問合せはこちら

KIWA CORPORATION