



HISTORY

GINZA ASTER 100th Anniversary

歴史の幕が上がる

銀座アスター創業者・矢谷彦七。

東洋汽船会社に入社後、サンフランシスコ航路乗船、上海支店勤務を経て、独立。
30歳にして有限会社矢谷バターを立ち上げ、わずか数年で日本の販売シェア6割を占めるほどの成功を収めました。

しかし、1923年（大正12年）の関東大震災によって、店舗・倉庫・工場のすべてが失われます。失意の中で彦七が再起を誓い、脳裏に描いたのは、かつて海運会社員時代にサンフランシスコで親しんだ「チャイニーズレストラン」の光景でした。

そして1926年（昭和元年）12月、銀座一丁目に「銀座アスター」は誕生します。
店名の由来は、彦七が憧れた上海の高級ホテル「アスター・ハウス・ホテル」。
横浜南京街（現：中華街）でスカウトした料理人の手による本格的な広東料理、そしてハイカラなアメリカ風のモダンなレストラン…。
その斬新さは、流行の最先端であった銀座の街に受け入れられ、長い歴史の第一歩を力強く踏み出しました。

1926~1960



創業者・矢谷彦七



昭和元年創業の本店



昭和30年頃の運送兼宣伝用車



ロングセラー商品のアスター麺

焦土からの再起

1945年（昭和20年）、東京大空襲により本店は焼失。創業以来のレシピや資料もすべて失いました。それでも銀座アスターは歩みを止めませんでした。
翌1946年（昭和21年）には早くも営業を再開。戦後の復興の波とともに、力強く再生の道を歩んでいきます。

1949年（昭和24年）には「銀座亜寿多食品株式会社」を設立。
百貨店の「のれん街」ブームを背景に、1950年頃からデリカショップが本格化。
1956年（昭和31年）に発売した焼餃子は大人気となり、築地や原宿に工場が新設されるまでに成長しました。この“デリカ事業の成功”と“百貨店食堂街への出店”が、後のディナーレストラン事業拡大を支える土台となっていきます。

名品の誕生とアスターちゃん人気

戦後、昭和の食卓が豊かになっていく時代。
銀座アスターは“名品”を次々と生み出しました。

1958年（昭和33年）には東京タワー開業記念として「アスター麺」が誕生。
現在まで続くロングセラーになります。

1960年（昭和35年）、当時宣伝部の太田喜久子が考案した、マスコットキャラクター「アスターちゃん」は大ブームを巻き起こし、アスターちゃんのノベルティグッズの人気の、焼売・餃子が2億円を超える売り上げを記録しました。

1963年（昭和38年）、本来温かく食べる中国料理を冷めても美味しくなるよう工夫し、日本の重箱につめた「中華おせち料理」の販売を開始。日中食文化を融合した高級おせち料理の先駆けとなりました。

Established in 1926

『食の遣唐使』を派遣 本場中国に

1960年代、銀座アスターは“本物の中国料理”を極めるため、日中国交正常化よりも早い時期から中国への視察を重ねます。

1964年（昭和39年）、太田喜久子は中国政府招待の視察団に同行し、各地の名店を訪問。

1965年（昭和40年）～1966年（昭和41年）には幹部たちが香港・広東・杭州・上海・北京の名店を巡り、本場の味と技を“体感として”吸収していきました。

国交正常化後は香港に知己を得て、香港太白海鮮舫に数次にわたる調理長の入店研修を実施。

かつて遣唐使が唐を訪れ、中国文化を日本に持ち帰ったように、現地を自ら訪れ、味わい、学び、持ち帰る。これが「銀座アスターらしさ」の基盤となり食文化を正しく伝えるという姿勢が、今日まで脈々と受け継がれていきます。

1960～1970



香港太白海鮮舫に研修団派遣

理念の確立と、 ディナーレストランへの布石

1967年（昭和42年）、創業者・彦七が逝去。

彦七の思いを受け継ぎ、銀座アスターは新たな時代へと進みます。

ホテル阪神店（1967年）、日本橋賓館（1968年）のオープンにより、“賓館（賓客を迎える館）化”が加速。1971年（昭和46年）に太田芳雄が社長に就任すると、300坪前後の大規模宴会に対応する高級レストランとしての地位を確立していきました。

1973年（昭和48年）には新たな企業理念「CCIVSS (Chinese、Cooking、Information、Value、Service、System)」を策定。中国料理が持つ＜酒・茶・美術・工芸・社交＞などの価値を“総合的に提供する”という先進的な思想です。同年にはその理念を実現する、イメージリーダー店として、450坪規模の「新宿賓館」が誕生。その壮大なスケールは時代の象徴となり、銀座アスターの名を全国に広めていきました。

さらに同年、香港の老舗「大同酒楼」で「満漢全席」を再現。「満漢全席」とは、清朝宮廷料理の最高峰と伝えられる宴席料理です。清朝滅亡後、失われた料理を文献より再現した三日三晩に及ぶ宴を、関係者たちは、寝る間も惜しんで記録していきました。



オープン当時の新宿賓館



香港の大同酒楼で満漢全席を再現

中国の名店に学ぶ

1970年代、外国人規制が厳しい時代に、清朝宮廷料理を受け継ぐ北京仿膳飯荘、広東の名店泮溪酒家、広州酒家など名店をめぐる研修の中で、社長・太田芳雄はこう語りました。「中国の厨師（調理師）以上に、中国を勉強しなくてはいけない。中国人以上に中国の歴史と文化を学べ。そうしてはじめて彼らと一緒にのところに立てる」

その成果のひとつが、銀座アスターの人気メニュー『陳麻婆豆腐』です。

案内人からは「陳麻婆豆腐店という元祖はあるが外国人を案内することはできない」と断られてしまいましたが、一行は粘り強く交渉を重ねた結果、数日後にようやく訪問と試食の許可を得ることができたのです。その麻婆豆腐は、それまでに経験した、どんな皿とも違う味でした。それから2年後、本家・陳麻婆豆腐は銀座アスターのメニューに登場し、現在では名物レシピとして人気を博しています。

銀座アスターの料理一つひとつが、この陳麻婆豆腐と同じように、中国の原点を尋ねながら練り上げられています。



陳麻婆豆腐

Growth Phase

『名菜席』の幕開けと 技術の継承

1977 年（昭和 52 年）。

中国研修の成果を披露する場として新宿賓館で『名菜席』を開始。

お客様に本場の多彩な中国料理を楽しんでもらうために始まったものですが、同時に、通常の営業では作ることのない名菜を調理師たちがつくる機会や、腕を磨く機会を与えるためのものでもありました。本場の味を楽しむ名菜席は、予想以上の好評を持ってお客様に受け入れられることになりました。

中国での探求と並行し、社内での「技の継承」も制度化されていきました。

1989 年（平成元年）には北京から特級調理師・郭明を招聘し、中国料理の理論と実践を学ぶ「調理ライブラリー教育」を開始。膨大な食の情報を共有しながら料理に反映して、素材や調理法への見識を深め、銀座アスター全体の料理レベルを上げていきました。

1970~2010



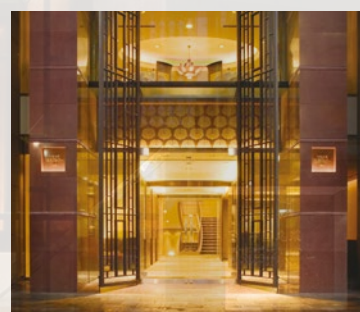
初期の名菜席（新宿賓館）



調理特別教育



平成 4 年新築オープンの銀座本店



平成 18 年リニューアルの銀座本店

新・銀座本店の誕生

1992 年（平成 4 年）、創業の地・銀座一丁目に新・銀座本店が誕生。

長年中国各地で食の研鑽を続けてきた集大成として、銀座アスターが蓄積してきた「オールチャイニーズ」を発信していく旗艦店とも言える存在です。

1996 年（平成 8 年）には、20 年にわたり交流を続けてきた広州酒家と正式な友好店契約を締結。

2008 年（平成 20 年）には、世界中国料理連合会から『国際中餐名店』の称号を授与されます。

銀座アスターは、世界に誇る中国料理店として、確かな地位を築きました。

80 周年、新たな ブランド価値への挑戦

2002 年（平成 14 年）、現社長・矢谷郁が就任。

2006 年（平成 18 年）の 80 周年リニューアルを機に、銀座アスターは“ブランドとしての価値創造”へ舵を切ります。

2012 年（平成 24 年）には「日本橋紫苑」が誕生。

特級調理師・郭明がプロデュースする宮廷料理を再現したレストランとして誕生。郭は「本物を知るお客様のご期待に応え続けたい」という信念のもと、長きにわたり、日本人の味覚に寄り添う中国料理を探求。お客様と真摯に向き合いながら、その腕を磨き続けています。清朝宮廷料理の伝統技法に和のエッセンスを融合させた郭の料理は、ここ「日本橋紫苑」でしか味わえない、唯一無二の逸品です。

伝統を守りながら、新たな美意識に挑む。

銀座アスターの第二創業期とも言える時代です。

To the Next 100 years

2015～2016 年、目黒工場は「匠工房（匠の技を活かす技芸集団）」へと生まれ変わり、人気商品の品質向上と製造工程の効率を高める改革が進みました。

そして大きな転換期となったのは、2019 年（令和元年）以降のコロナ禍。

外食の楽しみが制限されるなか、“家庭でも銀座アスターの味を”という想いのもと、冷蔵・冷凍惣菜の開発が加速。2022 年（令和 4 年）には本格中国料理の冷凍惣菜を展開し、中食需要という新たな市場に向き合いました。

2024 年（令和 6 年）、新・匠工房が稼働。

最新設備の導入により、品質・衛生・開発力は大きく進化し、銀座アスターのレストラン・デリカショップの“次の 100 年”を支える基盤が整いました。

2010～2020



銀座アスター匠工房稼働

伝統を守り、文化を創り、百年先へ。

銀座アスターの歩みは、

創業者の志と、時代ごとにその担い手たちが積み重ねてきた努力の結晶です。

変わらない伝統と、変わり続ける挑戦。

世界の食が交わり、新しい文化が生まれる場所へ。

これからの銀座アスターは、

創業 100 年の感謝を胸に、次の時代へと歩みを進めてまいります。



銀座アスター