

出来立てほっかほっかのお弁当と笑顔をとどけています！

お弁当の調理

「ほっかほっか亭」で、出来立ての温かいお弁当を作る仕事です。お弁当を調理したり、お客様を笑顔でお迎えしたり、お店をきれいに掃除したりして、気持ちよく利用できるお店づくりをしています。子育て中の人や学生など、様々な人が働いているにぎやかな職場です。「おいしかったよ」「また来るね」と言ってもらえた時が一番うれしく、お客様に喜んでもらいたいという気持ちを大切に仕事をしています。



このお仕事に
ついた
きっかけ

高校生の時からほっかほっか亭でアルバイトをしていました。お弁当の調理が得意で、お客様への接客もとても楽しく、自分に向いている仕事だなと思ったので卒業後そのまま入社しました。

お弁当の調理ってどんなお仕事をしているの？

仕込み



キャベツを切ったり、玉ねぎを切ったりして、注文が入ってからお客様をお待たせしないようにします。残り少なくなった食材の注文もします。

調理・もり付け



マニュアルにしたがって、手際よくお料理をして、どこのお店で食べても同じ味が提供できるようにしています。おいしそうにもり付けるのも大事な仕事です。

接客



注文を受け、出来上がったお弁当を受けわたします。常に元気なあいさつと笑顔で心がけています。お客様の笑顔にこちらが元気をもらう時もあります。

清掃



お店の掃除や調理器具を清潔にあらうことも大切な仕事です。お客様に安心してお弁当を食べてもらえるようにこまめに掃除をしています。

こんな人も
働いています！

■ 店長 ■ 店舗管理マネージャー

この会社に教えてもらったよ！

美味しいお弁当でみんなの町を元気にする企業

株式会社ほっかほっかフーズ

高知市朝倉西町1-8-14 TEL/088-824-5078

創業/1982年4月 従業員数/170名

店舗/116店舗(加盟店含む 2026年9月現在)



株式会社ほっかほっかフーズはこんな仕事をしています

スーパーバイザー

お店を回って、お弁当がおいしく作られているか、お店がきれいに保たれているかを確認します。店長やオーナーにアドバイスをしながら、みんなが安心して利用できるお店づくりを支える仕事です。



商品企画開発

定番商品以外の季節のお弁当や期間限定メニューを考える仕事です。食材や調味料の会社の人と相談しながら、おいしくて食べくなる新しいお弁当を作り、多くのお客様に喜んでもらえる商品を生み出しています。



コインランドリー事業

ほっかほっか亭の敷地内でコインランドリーも運営しています。高知県では5店舗あり、最新の機械を置いていて、毎日掃除や点検をしています。洗濯の待ち時間にお弁当を買ってくれる人もたくさんいます。



☑ CHECK! お客様のお気持ちをおあずかりして寄附活動をおこなっています

お店のレジ横に募金箱があるのを知っていますか？ほっかほっか亭では、各店舗でお客様からおあずかりした募金を、小学校や障がい者施設、子ども食堂、地域の団体へとどけています。地域の皆さんを応援し、笑顔が広がる活動をおこなっています。

