

お弁当屋さんってどんなお仕事？

街で働いている人たちの

お弁当を作って届けているよ！

お客さんが食べに来てくれるレストランとは違って、お弁当さんは料理を作って届けるお仕事だよ。お葬式の精進料理やお祝いの時のごちそう、会社の昼休みやイベントの時に食べるお弁当など、色んな場面に合わせておいしい料理を作って、時間通りにお届けするよ。

有限会社 魚松



地域の味を真心込めて届ける

魚屋さんからスタートした魚松は、地域の人びとの人生の大切なできごとや街の成長を支えてきたお弁当屋さんです。日上市にある幼稚園の子どもたちや夏休み中の先生たちのお昼ご飯としてもおなじみ。主に茨城の食材を使ったオリジナルレシピの魚料理や昔ながらの煮物が人気で、心を込めて一つひとつ手作りしています。



オリジナルの
おいしい手料理を
大事にしているよ！

時間の無駄なく
テキパキと
調理していくよ！



衛生的で安全な食べものを作るため、「HACCP（ハサップ）」という世界共通のルールがあります。それをきちんと守って、安心して食べられる料理を作っています。



しょうぶくはたらく人の
体調など毎日
チェックしてるよ！

多い時は、一日で200～300人分のお弁当を作ることも。注文や人数に合わせてメニューを決めて、お届けの時間に間に合うように、みんなで協力して調理しています。

はたらく人に聞いてみた！



INTERVIEW

その日の注文に合わせて、さまざまなメニューを調理しています。調理場はチームワークが大事。魚松秘伝のレシピを元に、おいしい料理を心がけて作っています。お客さまから「おいしかったよ」と言われた時はやりがいを感じます。

調理師

小川 典宏 さん



INTERVIEW

調理師さん達が作ってくれた料理を盛り付けるのが仕事です。料理は見た目も大切。お客さまがお弁当を開けたときに「とてもおいしそう！」と思ってもらえるように、きれいに整えて盛り付けをしています。

盛り付け・事務

原田 由佳 さん



お弁当ができるまで

1.受け付け



電話やFAXで注文を受けて、メニューや届ける日時などお客さまのリクエストを確認します。

2.調理



大型の調理器具を使いながら、調理師がこだわりのレシピを元に、手分けをして調理します。

お弁当の調理が始まるのは朝の5時から！たくさんの料理を作るには準備が大切！みんなにおしく食べてもらうため、一つひとつ心を込めて手作りしているわよ！残さず味わって食べようね！



3.盛り付け



食べたい気持ちが高まるように、きれいに一つひとつの料理を盛り付けていきます。

4.配達



でき上がったら、すぐに車で配達。お客さまが食べる時間や場所に合わせて届けます。

5.清掃



お弁当箱や調理器具、床など使うものは全て洗って、きれいな調理場を保ちます。

ここにも
注目！！



定番の和食を中心に真
心込めて手作りの味を
届けています。



お米は常陸太田産コシ
ヒカリ。地域の食材を
主に使用しています。

もっとちょうさする！



茨城県日上市諏訪町3-11-30

0294-32-2452

会社ができた年：1970年

人数：16名

<https://uomatsu.sakura.ne.jp/>