



いんしょく しょくひん
飲食・食品
せいぞう
製造

心のおもてなしを大切に お客さまに美味しいらーめんを提供

かぶ しき がい しゃ ご み はっ ちん
株式会社五味八珍

所在地／(湖西店)湖西市吉美961-5 (本社)浜松市中央区小池町2424-3 TEL.053-464-0644

https://gomihattin.co.jp 創業／1970(昭和45)年 従業員数／1,549名(2026年7月現在)



もっと、くわしく
みてみよう!

しょくば げんがく か のう
職場見学可能です

私たちの仕事

全国的に有名な浜松餃子を気軽に食べられる、中華ファミリールーレストランを運営しています。1970年に創業し、現在では静岡県を中心に47店舗を展開しています。また、「親子3世代で楽しく豪華な食事をしてもらおう」ことをコンセプトに、全世代がおいしいと感じられる料理はもちろん、安全性、サービス、器に至るまで丁寧に探究。料理とサービスを通してお客さまに喜んでもらうため、おもてなしの心を大切にして仕事をしています。



▲浜松三島店外観

飲食・食品製造の仕事とは?

一つひとつの料理に心を込めて提供

お店で食べるご飯には、さまざまな人が関わっています。それぞれの人が自分の担当する仕事でより良いものを生み出せるように働いています。



商品開発スタッフ



新商品を考えたり、すでにあるメニューを改良したりします。

工場スタッフ



衛生管理を徹底して、お店でお客様に提供する餃子を作ります。

調理スタッフ



店舗のキッチンで、餃子やらーめんをおいしく作ります。

ホールスタッフ



注文を聞き、料理を運びます。会計や片付けも担当します。



お店の料理はどうやって作られるの?

みなさんの「おいしい」のために
ぜんりょく たんきゅう
全力で探求しています。



材料を購入する

料理に使う食材を調達します。季節によって購入先を変えることで、その時に品質の良いものだけを使います。



商品を作る

餃子には国産の豚肉・野菜を使うなど、こだわりの材料を使っています。できあがたものを確認する作業も欠かせません。



商品が安全か検査をする

安心して食べられる商品をお届けするために検査を行います。その日工場で作った餃子に問題がないかなどをチェックします。



商品を開発する

よりおいしく、より愛される商品にするために、理想の味を追求しながらお店のメニューを考えます。



器を作る

料理が盛られる器にもこだわっています。料理が一番映える色・形・サイズをオリジナルで作り、おいしさを支えます。



お店で調理し、お客さまに提供する

お客さまにおいしいと感じてもらうため、できたてをお届け。また、ゆっくりとでもらえるような接客を心がけています。

働く人の声

仕事のやりがいを聞いてみました。



とくはん じぎょうぶ しゅにん
特販事業部 主任
Sさん



せいぞう ぶ
製造部 チーフ
Sさん

毎日の積み重ねを大切にしています

全国のスーパーなどで販売される餃子の配送手続きを担当しています。毎日コツコツと仕事をして、無事に取引先へ商品をお届けされると満足があります。

全店舗においしさや幸せをお届け

餃子の生産に関わる全ての仕事を行っています。お客さまから「やっぱり五味八珍の餃子おいしい!」と言ってもらえることが、何よりのやりがいです。