

こどもレポーターによる お仕事魅せまショー #3



かっぱ寿司



取材日: 2025.8.7

レポーター: K・M(中3)

H・M(中1)

F・M(中1)

<会社概要>

- カッパ・クリエイト株式会社
- 本 社 : 横浜市西区みなとみらい2-2-1
ランドマークタワー12階
- 設 立 : 1981年11月21日
- 総従業員数: 14,599名(うち正社員数698名)
- 業務内容 : 飲食店(回転すし)の経営、
食料品の加工及び販売

カッパ・クリエイト株式会社

カッパ・クリエイト株式会社では、「お客様の喜びが私たちの喜びです」を会社の基本方針として、回転寿司チェーン「かっぱ寿司」の運営をしています。「かっぱ寿司」は東日本を中心に国内に298店舗ありますが、韓国に4店舗、インドネシアに4店舗と、海外にも活動範囲を広げている企業です。

お客様に食を通じて満足していただくため、グランドメニューや、フェアメニューを見直し、地産地消にこだわった商品の提供するだけでなく、陸上養殖のものを多く取り入れるなどサステナビリティにも力をいれています。さらにスタッフ教育にも力を入れるなど、お客様に「また来たい!」と思ってもらえるような店舗づくりを目指しているそうです。

「かっぱ寿司」には、各店舗でドリンク提供、お皿の片付け、レジ、お客様対応、テイクアウトの注文受付・受け渡しなど接客を行うホール担当、商品の製造、提供オペレーションなどを行うキッチン担当のほか、スタッフのシフト作成や教育、店舗管理、新メニューの開発、お客様に「かっぱ寿司に食べに行きたい!」と思ってもらえるような広報のお仕事など、見えないところからお店を支える社員もいて、私たちがお店でお寿司を食べるまでに大勢の方が関わっていることを知りました。



お寿司作りに挑戦したよ!

■体験内容: メニュー開発業務、キッチン担当業務

- 実際にお店で提供されているシャリやネタを使って、テーマや食べてもらいたい人を想定しながら、オリジナルメニューを開発!
- 制限時間内に見た目やネタの内容が同じになるように3皿同じお寿司の調理を行い、試食しました。



取材のウラ話

「かっぱ寿司」の店名の由来は、「開店当初お皿を水に浮かべ、客席まで流して商品を提供しており、その様子がかっぱのお皿のようだったから」だそうですよ!



間違えた時のフォロー体制も万全!

■業務を体験してみて...

- 指示を誤解していて、違うことをしてしまった時、優しくフォローしてもらいました。将来、このようにチームワークがよく、フォロー体制がしっかりしている会社で働きたいと感じました。



教えて先輩！若手社員へのインタビュー

取材にご協力いただいた若手社員の方へ気になることをインタビューしました！



◆ **山本さん 管理部リーダー**
2021年入社。店舗でのキッチンスタッフの経験があり、仕事に一生懸命取り組む姿が評価され、管理部に異動。

😊 小中学生の時は中学校の先生になるのが夢でした！
「相手に分かりやすく伝えること」が求められるところは今の仕事にもつながっています。

◆入社理由

食べることが好きで、学生時代のアルバイト先で自分が大切にしていた「働く人やお客様を一番大事にする」という思いと社風が一致したからです。

◆業務内容

店舗で働いている人の管理・サポート業務、採用活動、人材育成、食品の衛生面での管理などを行っています。

お仕事の魅力や、やりがいは なんですか？

お客様に「良い時間を提供できた」と心から思えた瞬間です。
「おいしかったよ」、「また来るね」と笑顔で言ってくれた言葉が何よりの喜びです。

大変なこと、苦労したことは なんですか？

人と関わる仕事のため、コミュニケーションをとることを大切にしていますが、社員ひとりひとりと向き合うためには、相手に合わせてコミュニケーションの取り方を変えることが必要になることがあります。その難しさは日々感じています。

例えば、社員に伝わっていると思ったことが実際には伝わっておらず、結果として口論になってしまったことがありました。その経験から、お客様はもちろん、社員とも、日頃から丁寧にコミュニケーションをしっかりと取ることの大切さを深く学びました。



社会に出て働くうえで、必要な“能力”は なんですか？

①コミュニケーション能力、②考える力、③継続する力、④協力する力、⑤挑戦する力の5つだと思っています。より良い会社やものを作るためには、人との関わりが欠かせないので、協力し合い、考え、続けていくこと、そして、新しいことにチャレンジする姿勢が大事だと感じているからです。

会社として、「お客様の喜びが私たちの喜び」をモットーにしているため、私自身もお客様のために何ができるのかを考え続け、何か困ったときには、「報告・連絡・相談」を正確にするように心がけています。

<インタビューや体験を通して感じたこと・学んだこと>

😊 学校では聞くことができない実際に働いている方のお話を聞くことで、ぼんやりしていた将来働くことへのイメージが少しクリアになりました。特にインタビューで聞いた「必要な能力」は、働くイメージができていない私にとって勉強になりました。「継続する力」「挑戦する力」を実行するのはとても難しいことだと思いますが、学校や部活など私たちの身近なところでも当てはまると思うので、これからの生活でも意識したいです。そしていつか私が社会に出た時、山本さんみたいにそれを笑顔で伝えることができる大人になりたいです。(K・M)

😊 体験やインタビューを通じ、普段お店に行くだけでは分からない裏側を知ることができました。お店に行った時の見え方や感じ方が変わりそうで、今後お店に行くのが楽しみです！体験で自分で作ったお寿司を他の人に食べてもらい、「おいしい！」と言ってもらったときに、社員になったような気持ちになり、うれしかったです。山本さんから学んだ「働くうえで必要なこと5つ」は将来働くときに役立つだけでなく、中学生としても学べるのがすごく多く、今後の学生生活の中で活かしていきたいと思いました。(H・M)

😊 仕事の内容については自分が初めて聞く言葉があり、見えていない内部の仕事について知ることができ、体験では刺身の切り方や軍艦の巻き方など、「こうやってお寿司が作られているんだ！」という驚きもありました。新しい一面を知ったことで、かつば寿司でお寿司を食べることが楽しみになりました。(F・M)

