



バブル経済期

第二次オイルショック

第一次オイルショック

高度経済成長期

戦後復興期

「のり弁当」が出来るまで

創業時からの定番メニューとして不動の地位を確立している「のり弁当」。その誕生秘話は、昭和の時代とともにありました。ここでは、そんな「のり弁当」が出来るまでの歴史を紹介します。

昭和20年代

麦めし・銀しやり・日の丸弁当

終戦後昭和20年代、お弁当は「麦めし」中心の時代が2〜3年続き、その後「銀しやり（白ごはん）」が登場する。そこから昭和30年代にかけて、梅干を乗せた「日の丸弁当」が主流となった。

昭和30年代後半

のりおおかか弁当

多くの家庭で保存食として常備されていたかつおぶしをごはんの上に乗せてしょうゆをかけ、のりを乗せたもの。当時、身近な食材で作られたお弁当。

昭和40年代半ば

シヤケ弁当

経済成長を背景に、お弁当のおかずも種類が増加。ごはんの上に焼いたシヤケの切り身に乗せたシヤケ弁当が登場。

昭和50年代

ほっかほっか亭第1号店オープン

昭和51年6月、ほっかほっか亭第一号店が、埼玉県草加市にオープン。「のり弁当」を商品化した事をきっかけに世に広まる。

※「のり弁当」創業時の価格260円。
ほっかほっか亭創業時の初期メニュー考案時に、昔からお母さんが家族のために作っていたお弁当を商品化して販売したものが「のり弁当」の始まり。

昭和50年代に入るとおかずのバリエーションがさらに多様化し、ほっかほっか亭の初期メニューとして「のり弁当」の他、唐揚げ弁当・ハンバーグ弁当・かきあげ弁当などが登場する。しかし、実は!!

創業時の「のり弁当」は、今日の仕様とは一部異なり、上に乗っていたおかずは白身フライではなく、焼き魚(ホキのみそ漬を焼いたもの)を乗せていた！創業後2年ほど焼き魚が乗った「のり弁当」を販売していたが、白身フライの登場により今日のスタイルが完成した。



ほっかほっか亭 第一号店

平成

令和 今も健在、元祖「のり弁当」

「のり弁当」に唐揚げをトッピングしたもののやボリュームのあるスペシャルバージョンなど、お客さまのご要望にお応えし、のりシリーズとして様々なバリエーションを展開しているが、創業時からのメニュー「のり弁当」は健在。お客さまから永く愛されるほっかほっか亭の定番メニューとして不動の地位を確立している。