

食からはじめるお節介で、世界を元気に。



OK's DELICA INC.

# オーケーズデリカ株式会社



本社外観



集合写真



第二工場外観

## 企業概要

代表取締役社長

杉本 香織氏



所在地 三重県桑名市大字蓮花寺字惣作396番5  
TEL:0594-21-3234 FAX:0594-23-4730

設立 1987年(昭和62年)4月

資本金 5,000万円

従業員数 210名(2024年1月現在)

事業内容 給食弁当製造販売・惣菜製造販売・学校給食製造販売・介護食製造販売・食品OEM受託

URL <https://www.oks-delica.jp>

食を通じて世界を元気にする企業

## 「おかん」の愛情を世界へ

オーケーズデリカ株式会社は1987年創業、本社を桑名市に置く弁当製造販売を主な事業とする企業である。産業給食、学校給食、福祉食、食品OEM受託を事業の柱とし、近年では和惣菜の海外輸出事業を5本目の柱とすべく拡大している。

## 家庭の温もりを「おせっかい」に込めて繋ぐ

代表取締役社長の杉本香織氏は3代目。現会長である父の川崎義久氏が創業した弁当店で幼い頃から、雨の日も雪の日も弁当を必死になって届ける従業員の中を見て育った。オーケーズデリカ株式会社は「食からはじめるお節介で、世界を元気に。」をタグライン(会社の想いを表したフレーズ)としており、そのルーツをたどれば、祖母や母の焼く「お節介」が日常にあったことが大きいという。「身近な人々の縁

結びをしたり、近所の子どもがお腹を空かせてはいないかと常に気にかけて料理をふるまったり、人生相談にも耳を傾けていた」と杉本社長は当時を振り返る。

そのお節介は今も随所に感じられる。同社が提供する弁当や給食には「皆が食べたいもの」に加えて、健康を気遣う母が作るような「大切な人に食べてほしいおかず」を必ず入れているのだという。

## 時代と共に進化する学校給食

2006年から、選択制学校給食の調理製造、配達、配膳業務を受託。2種類のメニューから選択できるシステムや、温かい弁当を届ける保温カートでのメニュー提供を行っている。同時期に関連会社「株式会社菜友」で「スクールランチ®」サービスを開始した。選択制の学校給食とは、学校給食か、家庭からのお弁当かを選択でき、生徒や保護者のさま



ビジョンマップ

とは杉本社長の言葉だ。消費者満足はもちろんのこと、本質は社員満足度ナンバーワンを目指すことにある。社員が幸せでなければ美味しい弁当を作ることはできないからだ。同社は「ALL OK!」で笑顔と愛ある共感社会を創る」をビジョンに掲げ、多様な個性を受け入れ「みんなが主人公になれる社会」を目指している。杉本社長や直属の上司が社員一人ひとりと深く話をし、

に自社配送している。

さまざまな想いに幅広く対応し多様化した現代のライフスタイルに沿った給食制度だ。学校に専用機器を設置することなく生徒が自宅から簡単に注文できる仕組みで、管理の手間を省きながら給食費の未納もしつかり防ぐことができる。このサービスはこれまで、全国約300校、約15万人が利用している。

### 様々な方法と厳選食材で家庭の味を提供

福祉食（高齢者介護食、障がい者介護食）として提供している「スマイルパック」は、クックチル（加熱調理済み冷蔵食品）方式を採用し、15分湯せんするだけで温かい料理をすぐ提供できることが特長だ。施設利用者に温かくおいしい食事を楽しんでもらうことはもちろん、調理時間が短縮でき他の業務に従事できるようにになったと施設スタッフにも好評だという。また、スピーディーかつ利便性の高い配達サービスを提供するため他社の配達業者は使わず、名古屋市中心とした東海圏150施設以上

に自社配送している。

惣菜や弁当のOEM受託事業では、煮る、焼く、蒸す揚げるなどのあらゆる調理工程で幅広い要望に対応している。受注が増加したため、2023年3月に第2工場を新設した。同工場では、本社工場で製造した弁当や惣菜を真空包装して冷凍・冷蔵保存し、商品の発送も行う。

同社では食材選びにもこだわり、信頼する仕入れ業者から季節ごとに旬の食材を調達。使う米は全て国産で毎年産地を厳選したものを使用。さらに電子水で炊き上げることで、しつかりとした米の粒感を保ちつつ旨味・甘味を最大限に引き出している。おかずの調理には抗酸化成分が多く含まれるこめ油を使用。社内の管理栄養士が季節の食材を取り入れた飽きのこない献立を考案し、1日に1万4千食を製造している。

近年では海外での日本食人気を追い風に、真空パック包装、冷凍加工を施した惣菜の輸出にも力を入れる。その背景には「普通の人の普段の食事を和食で改

きる限り各自が働きやすい環境を作っている。例えば営業部門であれば、「新規アポイントメントが得意」「クロージングが得意」と社員の性格を見極め、得意な業務に集中させる。杉本社長自身も「自分も一人の人間。当然不得意もある」と完璧であるとうとせず、不得意なことは得意な社員に頼るようにしている。

多様な人々が助け支え合い、自分の居場所を見つけられる職場を目指す。2023年には「もにす認定企業（障害者雇用に関する優良な中小事業主）」にも認定された。

### やりがいを持ってチャレンジできる環境

同社では「未来創造委員会」という集まりを定期的に開催。肩肘の張った会議ではなく、「こんなこと思いついたんやけど」「それええな！」と和気あいあいと会話が広がっていく。社員もパート社員も進んで企画を考え提案しており、「小顔になる飴」という商品を熱心に提案した社員は、実際に県内の製菓メーカーに訪問



おかん弁当

善したい」という「おかん」の思いがある。現在は香港が主力市場だが「今後はアメリカやヨーロッパにも展開していきたい」と杉本社長は語る。

### 国際基準に対応した食の安全管理

本社工場では2006年に業界でいち早くHACCP高度化基準認定を取得し、同規格に基づいた食の安全管理を行っている。例えば、精肉は加工時の菌の付着を防ぐためカット済のものを、野菜は土を落とすとして洗浄した状態のものを仕入れる。調理した弁当や惣菜は専用機械で急速冷却し、菌が繁殖する温度帯となる時間を極力短くする、なるべく人の手を介さず盛り付ける、など徹底した管理ぶりだ。

し、アドバイスをもらいながらやり甲斐を持って取り組んでいる。

自社の経営計画書を社員に配布し、会社の数字をオープンにしているため、皆が短期的な目標だけではなく長期的なビジョンを持って話し合うことができるといふ。

杉本社長も「新しい領域に飛び込む姿勢や、失敗やチャレンジに対してポジティブであるなど、能動的な行動、持続可能な経済活動を通して企業価値を高める方針を実践する経営者」として、2023年に「EYアントレプレナー・オブ・ザ・イヤー・ジャパン 東海・北陸地区」の審査委員特別賞を受賞するなど、同社のポジティブな挑戦を体現している。

### 関わる人全ての「おかん」として

「20年間当社の弁当を食べている方から『自分の身体はオーケーズデリカの弁当でできていますよ』と言ってもらった時は、大きなやりがいとともに責任を感じた」と杉本社長は話す。生きるために欠かすことのできない「食

工場内は3つのクリーンレベルにゾーン分けされ、清潔区には外部から直接入れない構造になっている。盛り付け室は本社工場で最も清潔度の高いエリアで通年室温18℃、湿度60%に保たれ、クリーンルーム用フィルターを通じて清潔な空気を取り入れている。さらに虫の侵入を防ぐため、室内の気圧を高めて外の空気が工場内に逆流しない工夫も施されている。

「創業以来、食中毒は一度も発生していない」と胸を張る杉本社長。さらに、新設した第2工場では海外輸出にも対応した、より高度な国際規格「FSSC 22000」も取得している。

### 社員の個性に寄り添う職場づくり

「『日本一のお弁当屋』を目指す」



調理工程の様子

のインフラ」を担っていると常に意識し、気を引き締めている。

オーケーズデリカ株式会社の目指す未来は「ビジョンマップ」に集約されている。全ての人がいきいきと毎日を過ごすことを願う「おかん」の愛情は海も越えて広がっていく。

編集委員会 中嶋 理可

### 支店より一言

経営理念に「Food is Life 食べることは生きること」を掲げ、「おかんの愛情とおせっかい」をビジョンマップに込め、未来を担う子ども達の学校給食・働く人の産業給食・障がい施設や福祉施設の介護食など様々な人の食を支えながら、食を通じて社会共創を目指されています。おかんの愛情と食の安心と安全を世界にも広げられるべく、海外進出も視野に入れた事業領域拡大など、益々の成長が期待されます。



百五銀行 矢田支店長 今井 智子