



食からはじめるお節介で、世界を元気に。

第4号

2024年4月号(年6回発行予定)

発行:オーケーズデリカ株式会社

おかんだより

私たちはこんな想いで
“食”と向き合っています

Food is Life

「食べることは生きること」。
今回は、それがどのような意味なのか
お伝えします。



“日本一の弁当屋”のおかん
杉本 香織

実際にお客様から直接いただいた一言から
「Food is Life」という経営理念が生まれました。
食という体の素を作る大事なお仕事だからこそ、
食べてくれる方が心も体も毎日元気に
過ごせるように、愛情たっぷり想いを込めて
お作りしています。



うちの工場は20年くらい
ずっとOKさんに世話にな
っとるよ。俺の体はOK
弁当でできとるんやから、
たのむでえー!

そうや!確かに毎日
食べる物で体が
できとるんやから、
責任重大や!



OKが大切にすること

お客様の“体の素”を作り、日々元気にお過ごしいただける為のお食事をお届けすることが私たちの役目です。“安全”な食事を毎日お届けし続けることで“安心”していただけたらと考えます。大切な人を想って、美味しいご飯を一生懸命お作りします!

01

みんなの安心と
笑顔のために、
安全を最優先にする。



調理製造部
星野 誠

02

大切な人を想い、
誠実に美味しさ
をお届けする。



お客様サポート部
配達課
今井 亜希子

03

チームワークを大切に、
仲間と共に成長する。



お客様サポート部 営業課
伊藤 秀晃&眞鶴 芽生

04

プロフェッショナルの
誇りを持って、
ワクワクLifeを生きる。



商品部
磯和 浩

05

変化を楽しみ、
まずやってみる。



管理部
渡邊 貴子

安全のために

業界では先駆けて、食品の安全につ
いて高い基準を定めているHACCP
高度化基準認定を取得しています。
これは、OKの食事を食べていただく
お客様に対して万が一にも食中毒の
ないよう、絶対的に安全を確保する
ためです。

衛生管理に関する年表

2006年4月 HACCP高度化基準認定取得
2007年9月 ISO22000
(食品安全マネジメントシステム)
認証取得
2023年4月 FSSC22000(第二工場)
FSSC DP(本社工場)で取得

輸出にも
対応!!

衛生管理に気を配りつつ、美味しさを追求



調理製造部 部長
(第2工場 工場長)
森 俊介

「茹ですぎるとクタクタに、加熱しないと芯が残る…」このように、加熱で食材を殺菌処理する際は、安全と美味しさのバランスをとるのが難しいんです。そこでOKでは、一つひとつの食材に適した調理法を考え続け、衛生管理と美味しさの両立に磨きをかけています。



HACCP(ハサップ)って
宇宙でも絶対に食中毒
が起こらないために生ま
れた基準なんやでー

給食業者の選定は “リスク管理”

集団食中毒が起こると、大
変なことになります。給食
業者の選定は、天災や事故
の保険のようにリスク管理
として、食品安全を徹底し
ている会社を選ぶべきだ
とお伝えしています。

安全を支える“人の力”



商品部
シニアマネージャー
西川 周一

安全と美味しさの両立を継続するた
めには、各部門の連携も欠かせません。ス
タッフ間の仲の良さもOKの特長。若い
スタッフも多く、皆が気持ちをひとつに
して取り組んでいます。

衛生管理は
やりすぎじゃ
ないで
ええねん!!



みんなが毎日元気に頑張れるように

めっちゃ高い基準で衛生管理をしてる食事を、安心して食べてもらいたいんですよ。

裏面へ
つづく



ようこそ！ Web工場見学へ

2月1日
オープン！

オーケーズデリカのサイトに誕生した「Web工場見学」。おかんだよりをご覧のあなただけに、とっておきの見どころをお伝えします！これを読んでから、ぜひHPもご覧ください！

新田

Web工場見学は、子供たちがわくわく楽しんで見てもらえるのを目指して作りました！ぜひご覧くださいね！

森

Web工場見学では皆さんが楽しめるように写真や動画を沢山撮影しました！動画は今後公開される予定なので、楽しみにしてくださいね！

宇宙へ飛び出す未来図
いずれは地球も飛び出して宇宙で食べられるお弁当も作るかも…！？

工場を再現！
実際に工場で使っている設備や床の色も細かくイラスト化しました！

ちょこちょこ動くよ！
イラストが動いたら、ついつい見ちゃう！そう考えて動きを追加しています。

に注目！！
衛生管理で重要なポイントに★を付けました！ぜひじっくり見てくださいね！

ほかにも遊びゴコロが隠されているので探してみてくださいね！

第2工場長 森のこだわり！
大切な衛生管理の取り組みを、余す所なく再現します

新田のお気に入り！
気温や湿度を考慮して、水の量やガスの調整する様子を細かく再現！



制作の裏話

※1 大人から子どもまで楽しめる！
Web工場見学は「大人だけじゃなく、子どもまでワクワクする」を目標に作成しました。読みやすいように平仮名を使ったり、イラストや動きを取り入れて分かりやすくしたりなど、親しみやすい工場見学を意識しています！

イラスト担当が語る！
計算された形はオモシロい！
工場には、衛生管理を徹底しつつ美味しい料理を作るために考えられた「仕組み」があります。その計算された形こそが工場の持つ「個性」です。似顔絵を描くように個性を際立たせて描きましたので、ワクワクしながら細かいところまで見てもらえるとうれしいですね。

おかんからひとこと
自分の体をつくっている土台は「食」なんやで。だからこそどうやって作られてるかを見て欲しいし、ちゃんと知った上で決めて欲しいんやで。Web工場見学もぜひ見たってなー！

※2 ワクワクできる動画も追加予定！
実際の工場の様子を知るには、イラストや文字だけでなく、やっぱり動画が大切だと思うんです。そこで、それぞれのコーナーごとに動画を追加予定です！OKで動画を手作りするため、お楽しみにしてください！

Web工場見学はこちらからチェック！

おかんだより担当
新田 真由子

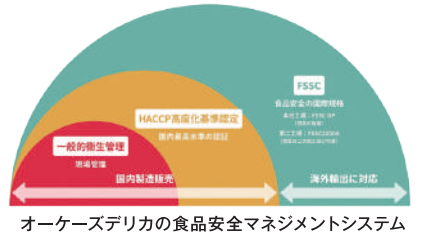
イラストレーター
米光 マサヒコ



FSSC22000 について

FSSC22000の「FSSC」とは、「Food Safety System Certification」の略で、食品安全管理システムの国際規格を指します！そして、世界トップクラスの食品安全管理システムでもあります。FSSCを取得しておけば、海外への輸出も可能なのです。そこでOKでは、桑名から日本全国、そして世界中のお客様に絶対的に安全で美味しく食べていただけるお食事を目指して認証を取得しました。

体に入れるもんなんだから、しっかり管理されたものを選びなあって！



編集
後記

右のQRコードからアクセスして「おかんだより」4号のアンケートにお答えいただくと、あなたの好きなメニューが実現するかも?!みなさんの声を聞かせてください！



オーケーズデリカ株式会社
〒511-0854 三重県桑名市大字蓮花寺字惣作396番5
TEL.0594-21-3234(代) <https://www.oks-delica.jp/>