



房総郷土菓



オランダ家

(株式会社オランダ家)

健保組合
加入事業所の
ご紹介
その⑩

経営理念は「おいしいさは心、おいしさが取り持つ心と心の絆、その心が通じ合う豊かな関係をいつまでも忘れずに」。

「おいしい幸せ」をお届けしたい、オランダ家の願いです

今年の夏は天候不順で集中豪雨が多く発生する一方で、野菜などが値上がりし、米の作柄も心配されました。また、衆議院選挙が行われ、熱い論戦が繰り広げられました。

去る八月五日、千葉市美浜区の本社を訪問して、池田孝雄社長と健保推進委員の成瀬忍総務課長お二人からお話を伺いました。早速、社長室に案内されて池田社長が笑顔で出迎えてくださいました。

池田社長には、組合会議員を平成七年から十三年までご担当いただいたこともあります。社長の趣味はジャズのドラム

演奏で、山武市松尾町にある造り酒屋でライブコンサートを隔月で開いたり、社員研修会がちょつとしたジャズパーティーに早変わりしたりします。先日モオークラ千葉ホテルで、ディナーショーのライブを開き、「ジャズは個性を発揮できる自由さがいい。でもハーモニが大事なものは、いろいろな素材で作るお菓子和じかな」とインタビュに答えられています。そのほか、時間がとれるとウォーキングに励んでいるそうです。「当健保組合でも、ウォーキングキャンペーン」を行っていますので、ぜひご参加ください」とお願いしました。

家族の絆を深めるお役に立ちたいと、「オランダ屋」から「オランダ家」へ社名変更

初めに沿革からお聞きしました。



池田 孝雄社長

昭和二十四年十月、千葉市稲毛町に「木村屋」として菓子・パンの製造卸を開業しました。当時は物資のない時代でしたが、初代社長は原材料にこだわり苦労をされたそうです。その後昭和二十八年七月に千葉市新田町に新工場を建設し、移転。昭和三十九年に入り欧米の食文化が浸透し、「自前のお店で、本物の素材やごまかしのない製法で本当にいいお菓子を作り、お客様に喜んでい

ただきたい」という思いから念願の洋菓子製造を始めました。その専門店を出店することになり、店名をみんなで考え、何百という案のなかから「オランダ屋」に決まりました。オランダというと、チューリップ、風車、チーズ、ココアなど有名で、豊かな自然に恵まれた西欧風のイメージが洋菓子専門店のイメージに重なり、言葉の響き、覚えやすさなどから満場一致で店名が決



▲店舗（花見川店、フラッグシップ大型店）

まったそうです。ちなみに、「オランダ屋」と発案をしたのは池田社長です。「当時はまだ学生でしたが、お前も考える」と言われて。名づけ親みたいなものです」と話されました。その後、オランダという国名を屋号に使用するので、オランダ大使館に使用の承諾を得るため、ごあいさつをしに行かれました。それなら、おいしいお菓子を作ってくださいね、と快くご承諾くださり、参考にとオランダのいろいろな資料をいただきました。そして、「オランダ屋」という洋菓子専門店の開店となり、卸主体から高級洋菓子の製造直売に切り替

えました。

昭和四十六年に現在の千葉市新港に新工場を落成して株式会社オランダ屋を設立し、昭和六十二年には会社商号を株式会社オランダ家に変更、和菓子製造も始められました。オランダ家と社名を変更したのは、「お菓子を囲んだ笑顔あふれる家族団欒のひとつとき。そんな家族の絆を深めるお役に立ちたい」との願いからです。

今年創業六〇年、おいしさを追究し数々の新製品が発売されています。新製品は、池田和正副社長が厳しくチェックしています。特に、和菓子は季節感を出し、「どらやき」には質の高い北海道十勝の「きたろまん」という小豆を使用しています。また、洋菓子部門では、千葉のお菓子、千葉のお土産という観点からビ



▶社員教育のデコレーションコンテスト

ーナッツを使った「薬花生パイ」を発売し、パッケージは黒を基調にするなど斬新な発想による商品で、一番人気となっています。また、ベイFMと提携して「新・千葉銘菓を作ろう」と企画して作られたのが「千葉ミルフィユ」です。ちなみにミルはフランス語で「千」、フィユは「葉っぱ」という意味だと池田社長から教えていただきました。千葉のお菓子にびったりですね。

え方など、仕事を楽しくやりがいのあるものにするよう指導しています。

健診の受診率は一〇〇%近く。保健師による個別面接指導等も実施

次に、健保組合の重要事業でもある健診や、健康づくりについてお聞きました。健診については、事業主健診を全員の方が受診し、さらに三五歳以上の方は、健保組合の生活習慣病健診を受診しています。健診後も健保組合からの保健師による個別面接指導の実施など社員の方の健康にも気配りされています。

また、今年度も集団健診を多数の方が受診されています。「気持ち豊かにし、免疫力を高めて病気にかからないようにすること、医療費が少なく済むようになり、結果として健保組合も助かりますね」と話されました。

社内では、個々の店舗に分かれていて、みんながそろるのが難しいなかで、唯一、釣りチームは盛ん

に活動しているとのこと。

最後に、今後めざしていることは、とお聞きしましたら「お菓子は素材が大切です。農作物が多く使われるので農業にかかわっていききたいと思っています。農業（アグリカルチャー）は文化です。無農薬や低農薬野菜にこだわっていききたい」と話されました。これからも、「おいしいさは心、おいしさが取り持つ心と心の絆、その心を通じ合う豊かな関係をいつまでも忘れずに」の経営理念のもと、発展されることと思います。

お忙しいなか長時間にわたり取材にご協力いただきまして、誠にありがとうございました。



●ホームページもご覧ください。
<http://www.orandaya.net/>