



Contents

宅配事業部……………P2
 株主優待のご案内……………P5
 のぞいてみよう!学校給食……………P6
 オーシャンシステムのおせち 2025……………P8

キラキラレストラン焼肉黒真…………… P10
 第8回新潟リレーマラソン…………… P12
 子育てママ・パパ奮闘中!…………… P13
 リーダーズ ボイス vol.18…………… P14

Ocean Navi
 「オーシャンナビ」

2024年12月発行

発行：株式会社オーシャンシステム 管理本部 〒955-0845 新潟県三条市西本成寺二丁目26番57号 TEL.0256-33-3987









お祝い

申請時の内容で掲載しております。

ご結婚おめでとうございます! 明るく幸せな家庭を築いてください。

7/26
2024

ランチサービス事業部 長岡店
 星野 大智 さん

ご誕生おめでとうございます! お子様の健やかなご成長をお祈りします。

7/12
2024

業務スーパー事業部 秋田市民市場店
 伊藤 惟菜 さん [叶恋ちゃん]

10/7
2024

ランチサービス事業部 三条店
 木村 佳菜子 さん [柊芽くん]

7/14
2024

宅配事業部 足利営業所
 溝井 里緒菜 さん [莉輝くん]

10/12
2024

チャレンジャー事業部 寺尾店
 玉木 奈央 さん [宏和くん]

8/16
2024

ランチサービス事業部 長岡店
 渡邊 桃子 さん [七乃葉ちゃん]

10/23
2024

コントラクトフードサービス事業部
 浅田 彩香 さん [初花ちゃん]

9/13
2024

業務スーパー事業部 連取店
 中島 静羅 さん [勇くん]

10/29
2024

業務スーパー事業部 前橋朝日町店
 室根 聡 さん [滯ちゃん]

10/3
2024

宅配事業部 上越営業所
 内田 七星 さん [律心くん]

11/5
2024

ランチサービス事業部 事業本部
 長谷川 美穂 さん [愛奈ちゃん]

10/6
2024

宅配事業部 三条工場
 青木 魅佳 さん [輝宵斗くん]

若手社員の特集を
 見てみたい!

No.1から
 全部残っていて
 たまに見返すのが
 好きです

当社事業の多彩さが
 分かりやすく
 ポジティブに伝わった

THANK YOU!

第28号
 アンケートについて

みなさまから多くのご意見、ご感想をいただきました。
 ご協力いただきありがとうございました。

ご協力
 お願いします

所要時間:3分程度

励みになります!

第29号も引き続きアンケートを実施します。みなさまの声をお聞かせください!!



<アンケート回答方法>
 右の二次元コードをスマホで
 スキャンしてください。



TAKUHAI みんなのマルシェ



お客様の声を集めて作りました

「日用品も一緒に届けてほしいな」
「こんなものがあると便利だな」

そんなお客様の声にお応えして、「みんなのマルシェ」が生まれました。

毎週発行のカタログは、食料品や日用雑貨など日々の生活に欠かせない商品から、全国の美味しいものや季節の特集品など特別感のある商品まで、幅広く掲載しています。



「楽しい食卓・明るい家庭」の実現をお手伝い

「幸せ」と「笑顔」をおとどける
TAKUHAI

宅配事業部



19営業所と
2出張所から
お届けします

私たちが宅配事業部を紹介します

お客様にも愛される
三条のまっ子は
元書道ガール♡

寂かな
頑張り屋！

クールで熱い
新米ママちゃん！



新潟支店
三条営業所
竹田 楓
令和4年4月入社



群馬支店
前橋営業所
堀 千夏
令和5年4月入社



北海道支店
白石営業所
横山 七生
令和4年1月入社

YOSHIKE!

「ヨシケイ」は夕食の食材等をレシピ付きでお届けする宅配サービスです。当社は昭和53年にフランチャイズ加盟し、日々お客様に「ヨシケイ」商品をお届けしています。

5つの特徴

配達料無料

使いきりで
ムダ知らず

毎日違う
選べるコース

栄養士
考案メニュー

見やすい
レシピ付き

4つのメニューブックの中からお客様に合うメニューをお選びいただけます



新潟県を中心に「美味しいもの」や「懐かしい味」、「隠れた名店の逸品」を全国へ配送します。スタッフが商店街を巡る旅レポ「Ocean商店街の旅」(隔週月曜更新)では詳しい取材内容で新たなお店の魅力を発見できます。



チャレンジャーの商品をアプリでいつでもどこでも「お買い物」。実店舗と同価格で購入できる商品を数多く取り揃えています。受取方法は、私たちがお届けの他、チャレンジャー店舗カウンターまたは店頭ロッカーからお選びいただけます。



毎日お楽しみいただける日替わりのパンセットです。120種類以上の豊富なパンの中から毎日3種類をセットでお届けします。作り立てを美味しく召し上がっていただけます。



忙しい共働き夫婦にオススメ!

カットミール

- 肉・魚・野菜(一部)がカット済
- 実働の時短! /
- 包丁を使用しないメニューもあり!
- 使いきりで生ゴミが減り、ムダがない

約10~15分 2品構成

新米ママさんにオススメ!

petit mama プチママ

- 離乳食とりわけレシピ付
- 動画レシピを毎日配信
- 子どもに喜んでもらえるメニューを優先したい

約20分 2品構成

あなたはどのタイプ?

ミールキット診断

レパートリーを増やしたい

料理初心者もOK!

毎日の献立に困っている方に!

定番

- 人気の定番料理をラインナップ
- ヨシケイのロングセラーメニュー
- 手作りおかずで野菜が多め

約30~35分 3品構成

オシャレな料理を作りたい方に!

Lovyu

ラビュ クイックダイニングコース

- ワンランク上の映えメニュー
- 手作り+調理済みアイテムのスピードクッキング

約10分~ 2品構成 (手作り+お惣菜)

心をこめて
お届けします



株主優待のご案内

(株)オーシャンシステムには、年2回(3/31基準、9/30基準)の株主優待制度があります。
※株主の住所により、優待内容が異なります。

持株数	新潟県内在住の株主	左記以外の株主
200~499株	ご優待券 2,000円分 (200円×10枚の買い物割引券)	優待米3kg 魚沼産コシヒカリ(3/31基準) 魚沼産新之助(9/30基準)
500~999株	ご優待券 5,000円分 (200円×25枚の買い物割引券)	優待カタログギフト 新潟県の名産品(優待米5kg含)を掲載。 カタログ内から1点を選択。
1,000株以上	ご優待券 10,000円分 (200円×50枚の買い物割引券)	優待カタログギフト 新潟県の名産品(優待米10kg含)を 掲載。カタログ内から1点を選択。

優待券は当社運営施設「チャレンジャー」「業務スーパー」「海風亭寺泊日本海」「キラキラレストラン 焼肉黒真」「ヨシケイ新潟」「別荘寺泊にほん海」「感化」でご利用いただけます。

優待米

指定農家による魚沼産米



精米工場では高精度の選別機
で異物を徹底除去



カタログ内「焼肉黒真」 の厳選焼肉セット



更に、配当金があります(直近の令和5年度期は1株あたり年間19円の配当実績有)

株主への第一歩「従業員持株会」のご案内

持株会に入会すると、1,000円の設定額から
当社株式を購入でき、会社から奨励金をもら
うことができます。

例 設定額 1,000円(会員負担分) +
奨励金 100円(会社負担分)
=**1,100円分の株式を購入**

- POINT ① 月額1口1,000円から最大50口まで
- POINT ② 10%の奨励金が加算される
- POINT ③ 設定額が給与控除される
- POINT ④ 設定額の変更や休止も可能!
- POINT ⑤ 子会社を含む全従業員が対象

入会受付は年2回!! 今回は令和7年1月中旬まで受け付けます。

※株式の価格変動等により損失発生リスクがあります。
※インサイダー取引規制の対象となりますので、売買には社内規程に定める所定の手続きが必要です。

<お問い合わせ先> 従業員持株会事務局(管理本部 人事総務課内) TEL 0256-33-3987

11月便を一部ご紹介

旬なお野菜農家便



長谷川農園青梗菜

20年以上かけて開発した「もみ殻堆肥」で徹底的に土壌に
こだわり、「深呼吸うまみ栽培」
で育てた青梗菜は生でも食べ
れる納得のおいしさです。



ロマネスコ

鮮度が良いほど甘みとコクが
でるロマネスコは鮮度にこだ
わる「せっちゃんセレクション」
にうってつけ。加熱すると更
に甘みが強くなります。

旬な果物農家便



さぬきゴールド

オンリーワンを目指して栽培
されたゴールデンキウイです。
世界最大級の大きさで、豊か
な果汁とメロンのような食感
を楽しむことができます。



樹上脱渋太平核無柿

種が無く食べやすさが人気の
平角無柿は実は渋柿。木にな
ったまま脱渋し、糖度抜群に仕
上げます。特徴であるゴマ状の
斑点は、渋が抜けた証拠です。

ご存じ
ですか?

ご注文時に「従業員」と
お伝えください!!



従業員割引

対象の従業員は「すまいるごはん」や「ラビュ」など、ヨシケイ
カタログ商品を**10% OFF**でお得に購入することができます。

※クリスマスケーキやおせちなどの「特別販売」「みんなのマルシェ」は除く

対象：(株)オーシャンシステム、(株)サンキューオールジャパン

お問い合わせ先

宅配事業部

新潟支店 TEL 0256-33-3000
群馬支店 TEL 027-266-7700
北海道支店 TEL 011-666-2011



ヨシケイ商品
10% OFF
※対象外商品あり



今の給食ってどうなっているの？

時代と共に変化を辿る給食。食材やメニューも増え、ただ食べるだけのものではなくなりました。地域差はあれど、令和は豊富なメニューで彩られています。

令和っ子の好きな給食3選!!

みんな大好き
唐揚げ



不動の人気! ✨
カレーライス

意外にも!?
のり酢和え



現代



昔



昔は「栄養をとること」が目的でしたが、今は「楽しくおいしく」&「食育」が求められるようになり、教育の場となっています。



学校へ訪問しての「食育」活動

今後の学校給食事業について一言お願いします!

今後、全国的に調理員が減少するといわれていますので、現場のみなさんの力がより必要となります。そのためにも、現場の負担を減らして働きやすい環境づくりを目指していきます。

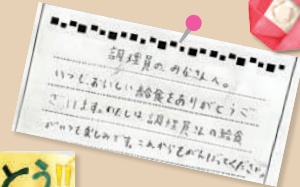
厳しい衛生管理ルールの中、現場のみなさんが努力し、知識や意識の向上が見えたときには非常に嬉しく思います。私自身も経験を積み、みなさんと共にステップアップしていけるよう頑張ります!

衛生指導
松原 良子 副主任
令和3年4月入社

管理&営業
片山 春輝 主任
令和3年7月入社

* Thanks for message *

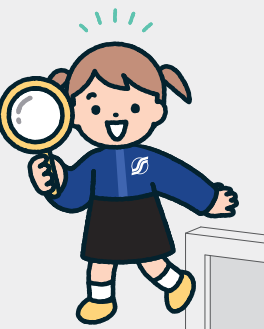
これからもたくさんの「おいしい」を届けられるよう前進して行きます。



コントラクトフードサービス事業部

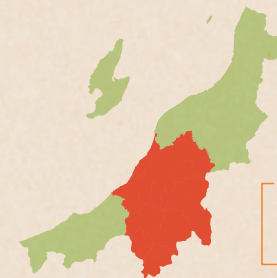
のぞいて
みよう!

学校給食



コントラクトフードサービス事業部は、社員食堂の他に学校給食を手がけています。みなさんにも馴染み深い学校給食が作られている調理場を、懐かしい思い出とともにのぞいてみましょう。

学校給食について



管轄エリア
<三条地区>
<長岡地区>

新潟県の中越エリアに管轄拠点をもち、その総数は30校、一日当たり6,000食もの調理をしています。給食は子どもたちの楽しみの一つなので、安心・安全はもちろん、品質とおいしさへの探求も妥協しません。それでは、実際に作っている現場を見てみましょう!



異物が
入らないよう
丁寧に...



作業前に身支度
チェック



品質を落とさず
きれいに



見た目、水分量、
色合いをみて調整!
おいしさはここで
決まります!



品質ヨシ!
記録ヨシ!



完

成



命に関わる
アレルギー
対応調理は
厳格に!

現場責任者より

調理のほか、作業工程を考えたり栄養教諭との打ち合わせなども日々行っています。これからも子どもたちに喜んでもらえるよう、丁寧な調理を心がけます。

共同調理場 責任者
清野 麻理子 副主任
平成31年1月入社



高級 三段重 嘉祥

【天使の海老艶煮】
甘みと鮮度が特徴の高級海老「天使の海老」を丁寧に艶煮にしました。絶妙な火入れ加減により引き出される、凝縮された海老の旨さと柔らかな食感が高級おせちにふさわしい内容です。

【国産 栗渋皮ワイン煮】
厳選した栗を渋皮ごと赤ワインでじっくり煮込み、芳醇な香りと甘みを引き出しました。華やかな風味と贅沢感が味わえること間違いなしです。

【極上伊達板新丈】
しっとり、ふわっとした食感があり、卵の甘みと魚肉すり身の旨みのバランスは美味の一言。新鮮な卵を使い、一枚一枚じっくりと焼きあげた逸品です。

【柚子貝柱】
厳選したイタヤ貝の貝柱をしゃもの卵と合わせ、柚子の香りを引き立てた一品。生のイタヤ貝から仕立てているので貝本来の味がとてよく出ています。



【黒豆ワイン煮】
厳選した黒豆を赤ワインでじっくりと煮込み、豊かな甘みと芳醇な香りを引き出しました。口の中に広がる上品な風味は市販の黒豆と比べ物になりません。

【ロブスター素焼き】
新鮮なロブスターを香ばしく素（もと）焼きにし、素材本来の甘みと旨みを存分に引き出しました。ぷりっとした弾力のある食感で食べ応えがあります。



昨年まではコロナ禍の影響で、取引先に出向いての調整が難しく、食材の切り替えが叶いませんでしたが、今年は幾度も取引先に足を運び、満足のいくものを選ぶことができました。試食を重ねることで味わいと見た目の両面から磨きをかけた自信作です。

ODX 営業推進部
高橋 謙次 マネージャー
平成19年4月入社

喜宝

お問い合わせ、ご注文は各事業本部まで

申込締切日
12月13日(金)



お肉
メイン

迎春

スタン
ダード



冷凍

福寿



海鮮
メイン

初夢

他にもニーズに合わせて
各種取り揃えています

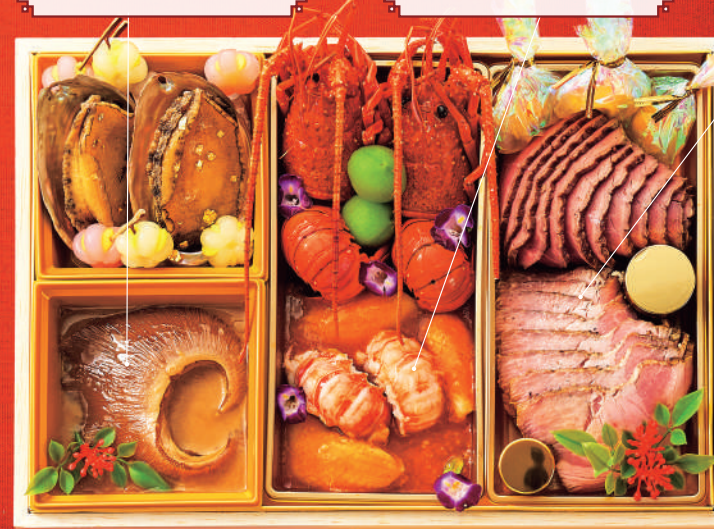
オーシャンシステムの 2025 おせち

今年は例年のラインナップに加え、感化の中華風おせちも登場。それぞれのこだわりポイントを担当者にお聞きしました。

【気仙沼産フカヒレの
姿煮】
コラーゲンたっぷり美容と健康にも良い最高級食材であるフカヒレを、長時間煮込んだ白湯をベースに、食感、旨味、風味がすべて残るよう丁寧に仕上げました。

【天然龍蝦(伊勢海老)と
松笠いかのチリソース】
天然伊勢海老と甲いかを、感化特製のソースで贅沢なエビデリに仕上げました。甘さ、辛さの絶妙なハーモニーをお楽しみください。

【四川風ローストポーク
山椒塩添え】
国産の豚肩ロース肉を強火で焼き固めた後、75℃のオーブンでゆっくり3時間火を通してあります。香りの良い四川花椒を炒った山椒塩で、シンプルにお召し上がりください。



【国産鶏の巻物 棒棒鶏仕立て】
彩り野菜を国産の鶏もも肉で巻いた、変わり棒棒鶏になっています。余熱でじっくり加熱したお肉のしっとり感を、感化こだわりの胡麻ソースでご堪能ください。

【北海道産帆立貝柱の
XO醬グリル】
お刺身レベルの鮮度の帆立貝柱に秘製の「XO醬」をのせ、高温、短時間で香ばしく焼き上げました。是非、辛口の日本酒やビールとのマリアージュを！

【真鯛の低温ロースト
感化 Soy ソース】
真鯛の身を紹興酒に漬けて、低温調理することで、柔らかく仕上げられています。香りのよい葱油と国産レモンのアクセントが効いたお刺身醤油でご賞味ください。



加藤 裕典 店長 令和6年1月入社
感化 スーパースノワ
檜川 貴志 料理長 令和6年1月入社
渡邊 弘士 副料理長 令和6年1月入社

中華料理と違い、おせち料理には新鮮な野菜をあまり入れられない分、いろんな食材を味わっていただきたいと思い、一桖を小さく、代わりに具材を大きくデザインしました。油っこい、味が濃いという中華のイメージを払拭するべく、優しい味付けを心がけましたので、たくさんの方にご賞味いただきたいです。

中華
おせち

二〇二五
一重奏

ホール担当

準備や片付けの際は、アルコールを使用して丁寧にテーブルを除菌しています。注文用のタブレットも油で汚れるため、毎回きれいに拭いています。

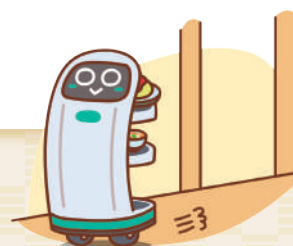


神島 恵利子 さん
令和5年5月入社



大野 綾香 さん
令和5年5月入社

お肉を提供するタイミングで網の状態を確認するようにしています。きれいな網で焼肉を楽しんでもらえるよう心がけています。



キッチン担当

お肉をカットする際は、断面の見え方を意識しています。サシがきれいに見えるように繊維を断ち切り、美味しそうに見える盛り付けを心がけています。



臼田 保孝 さん
令和5年4月入社



田辺 桂子 さん
平成30年5月入社

食べ放題メニューの和牛カレーも人気なんです！一頭買いのため、焼肉では提供していない牛すじ肉も余すことなく商品にしてロスを削減しています。



ボクも配膳してるよ！

初めまして！
KettyBotです

今年の夏より
スタート！



黒毛和牛カルビ & 牛ハラミセット

ランチタイム
営業中

平日 11:30 ~ 15:00 (火曜日定休)

A5ランクの黒毛和牛も食べられる平日限定のランチセット！
お肉の組み合わせは全9種類の中から選べます。
ライス・スープ・キムチ・サラダ付。
ボリューム満点のランチセットを堪能してみませんか？

リーズナブルなお値段で和牛が食べられますよ！

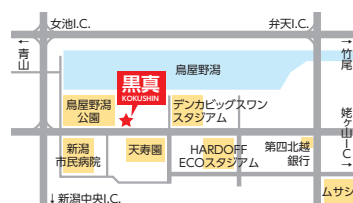


小林 麻里子 さん
平成26年5月入社

キラキラレストラン
焼肉 黒真

【月～金】※火曜定休
11:30 ~ 15:00 「焼肉ランチ」
17:00 ~ 22:00 「焼肉食べ放題」
【土日祝】
11:30 ~ 22:00 「焼肉食べ放題」

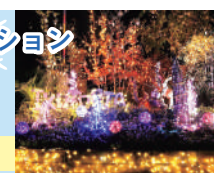
〒950-0933
新潟県新潟市中央区清五郎336
TEL. 025-280-1325



最新情報やお得情報はこちらをチェック!!



いくとぴあ 冬のイルミネーション目シ
令和7年1月13日まで開催中
点灯時間17時～20時
イルミネーションを楽しめる席もあります。



キラキラレストラン
焼肉 黒真

本当に旨い霜降り和牛

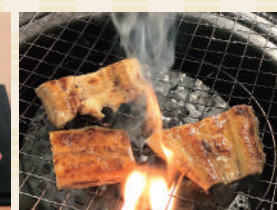
いくとぴあ食花内
霜降り和牛が食べ放題のお店
【焼肉黒真】をご紹介します！



焼肉黒真のこだわり

焼肉黒真は、地産地消を推進している「いくとぴあ食花」内にあるお店です。当店で、『にいがた和牛』を一頭買いし、仕入れ原価を抑えることで食べ放題を実現しています。しかしながら、黒毛和牛の価格は時価であるため国内外の需要や情勢に影響されます。近年は黒毛和牛の海外輸出も増加し価格も変動しているため、常に最新の状況に注意を払いながら、卸業者様のご協力を得て、少しでも良いお肉を低価格で仕入れられるよう日々努力しています。

また、9月にメニュー改正を行い、焼肉店では珍しい「うなぎ」を新たに取り入れ、他店との差別化を図りました。幸いお客様からの評判もよく、とても美味しいという声をたくさんいただいています。焼肉店なのでもちろんお肉も大事ですが、今後も新メニューを取り入れたり、新たなことにチャレンジしながら顧客満足度を高め、売上にも繋げていきたいと思っています。



谷内 陽介 主任
令和2年4月入社



新潟の豊かな自然が育んだ上質な味わいを持ち、品質規格等級が A3、B3 以上の黒毛和種を『にいがた和牛』と呼びます。
焼肉にすると香ばしい香りに肉のうまみ・甘さが引き立ち、口の中で肉汁とともにとろける食感が絶品です。



子育てママ・パパ 奮闘中！

各事業部で活躍している子育てママさん＆パパさんをご紹介します。



業務スーパー事業部 大野目店
葦原 朱里さん（平成31年2月入社）

年子で出産したため、2人の育休を経て職場復帰しました。子どもが小さいこともあり、仕事と育児の両立ができるか凄く不安でしたが、パパという力強い味方がいることで復帰することを決めました。子どもの送迎やご飯づくりなど協力してくれて助かっています。

復帰後、システムが変わり分からないところを親身に教えてもらったり、急な早退やお休みにも対応してもらったりと職場の方々のサポートにはいつも感謝しています。これからも感謝を忘れず、家庭と仕事どちらも笑顔で頑張っていきたいです。

仕事 準社員 販売

子ども 2歳、9か月

普段心がけていること

笑顔でいることを心がけています。
子どもに寂しい思いをさせないように、休日はたくさん遊びます。

子育て仲間にエール！

自分の時間が取れず、両立することは大変ですが、一緒に頑張りましょう！



ODX営業推進部

小川 和也さん（令和3年7月入社）

第三子を授かり、2か月間の育休を取得しました。育休中は三男の育児だけでなく、長男の幼稚園送迎や次男の支援センター付き添いなどを通じて、家庭以外での子どもたちの様子をたくさん見ることができ、とても貴重な時間となりました。復帰後も、なるべく家族との時間を過ごせるよう、職場の方々と連携しながら効率よく仕事を進めることを心がけています。これからも育児は続きますが、子どもたちの成長を見守れる毎日に感謝しながら、仕事と子育てを両立させ日々過ごしていきたいと思います。



仕事 社員 事務管理(システム担当)

子ども 6歳、2歳、9か月

育休中の役割分担

新生児の沐浴やおむつ替え、上の子たちのお世話や家事などできることを率先して行うようにしていました。

子育て仲間にエール！

子育てと仕事の両立は大変なことも多いですが、その分充実した毎日を過ごせると思うので、身体を労わりながら日々頑張っていきたいと思います。



Ocean System presents

8TH NIIGATA RELAY MARATHON

Supported by FM-NIIGATA 77.5

2024.10.27 (SUN)

紫雲寺記念公園（新潟県新発田市）

今年で第8回を数える42.195km新潟リレーマラソンが無事に開催されました。1チーム2名以上14名以内で自由にタスキをつないで完走を目指すこのイベント。総エントリー87チーム、当社からは3チームが出走しイベントを盛り上げました。



業スーパーランナーズ **総合 49位**

業務スーパー事業部

京ヶ瀬店 樋口 聖
京ヶ瀬店 近 政吉
柏崎店 中林 力輝
新井店 福崎 辰嘉
村上店 佐藤 真一
紫竹山店 大竹 保

けやき台店 小林 紀世彦
事業本部 西方 冬馬
事業本部 原 英徳
事業本部 渋谷 雄太郎
事業本部 宮本 学

with サポーターズ

それいけ！チャレンジャーズ **総合 83位**

チャレンジャー事業部

赤道店 伊東 友衣
赤道店 角田 龍海
赤道店 宮澤 伶
新潟中央インター店 田澤 翔
新潟中央インター店 八木 和紀

巻店 田辺 優
北長岡店 前田 聖
小千谷店 吉岡 結
海老ヶ瀬店 井野 吾
with サポーターズ



宅配とランチと商店街 **総合 70位**

ランチサービス事業部

三条店 森谷 純
新潟店 鈴木 政二
新潟店 霜田 京介
新潟店 海老 知子
新潟店 小池 正幸
新潟店 曾山 翔人
ぐるめし本舗 新潟店 川瀬 純

宅配事業部

ヨシケイキッチン 渡辺 大樹
長岡営業所 鈴木 将大
五泉営業所 山田 俊介
新発田営業所 齋藤 拓也
ODX営業推進部 倉澤 裕介
管理本部 岩澤 繁生
with サポーターズ





リーダーの
声
お届けします。

LEADER'S VOICE

リーダーズ ボイス
vol.18



プロの品質とプロの価格
業務スーパー

帯広西5条店（北海道）
田中 義憲 店長
（令和2年8月入社）

「一つのチーム」となり、心配りをして業務に取り組むことができるよう、なんでも気軽に話をしてくれるような環境を作り、チームから離れてしまうスタッフがでないように心がけています。そのために積極的に声がけをし、挨拶からはじまって細かい注意事項を朝礼で伝え意識付けを図っています。従来からの良い雰囲気や伝えつつ新しい風も取り入れながら店を盛り上げていきたいと思っています。



プロの品質とプロの価格
業務スーパー

八代永碓町店（熊本県）
大西 良輔 店長
（令和4年7月入社）

お客様との対話を大事にし、地域に密着した店舗を作りたいです。そのために自分一人の考えに固執せず、スタッフの意見を尊重し積極的に取り入れていきますので、スタッフには自ら率先して新しい取り組みや展開を提案してもらえるとありがたいです。最近は青果テナントと連携した東南アジア系の客層に特化したコーナー作りに励んでいます。熊本で一番を目指し、全身全霊で頑張ります。



プロの品質とプロの価格
業務スーパー

村上店（新潟県）
大越 敬一 店長
（令和2年11月入社）

業務部門は前回の売場コンテストで入選し、高いモチベーションを維持。馳走菜も好評を得ており、月1~2品の新商品を提供することでお客様に飽きられないよう取り組んでいます。それぞれ課題はありますが、共有して解決し、働いてよかったと思える風通しの良い一つのチームを作りたいです。今はスタッフに頼りっぱなしですが、村上店愛は誰にも負けないと自負しています。成長し頼られる店長を目指します。



プロの品質とプロの価格
業務スーパー

大曲店（秋田県）
鈴木 貴博 店長
（令和2年7月入社）

自分の性格上、先頭で引っ張るよりも、各スタッフをフォローして目標達成に導く「サブリーダー」を心がけています。スタッフの労力を軽減する効率化も大切であり、既製の販促グッズの有効活用にも取り組んでいます。スタッフの皆さんには、売れても売れなくても常に「なぜ？」と疑問を持ち積極的に改善を積み重ねてほしいです。今年度の年末商戦は秋田エリアの売上記録更新を目指します。



プロの品質とプロの価格
業務スーパー

事業本部（新潟県）
大竹 純子 フロア管理部門長
（平成18年9月入社）

チャレンジャーとして、はじめて導入したセルフレジを、お客様の使いやすい最優先で円滑に運用できるよう取り組んでいます。様々な取り組みを推進するためにスタッフが自分の役割や責任を理解し、共に成長していける、社訓どりのチームを作っていけるよう努めたいと思います。そのためにチームの一人ひとりを尊重し、ポジティブな姿勢で関わることや、常に感謝と謙虚さを持つことを大切にしています。



プロの品質とプロの価格
業務スーパー

八山田店（福島県）
佐藤 伸人 店長
（平成29年10月入社）

大切にしていることは、私自身がいつも明るく、元気に、ご機嫌でいること。真逆なら士気が下がってしまいます。朝礼時には雑学クイズなども織り交ぜて楽しい雰囲気を作り、また、感謝の「ありがとう」を伝えるようにしています。期待するのは、良い職場環境から、一人ひとりがお客様、会社、そして自分のための「心」を持つこと。そしてその心が最終的にお客様に波及し、良い影響を及ぼすと思っています。



プロの品質とプロの価格
業務スーパー

事業本部（新潟県）
吉井 政春 業務部門長
（平成9年8月入社）

変化する時代のなかで、味・コストも含めた商品の魅力を知ってもらえるよう、お客様目線に立ち、何を求められているのかを大事にし、課題とともにスタッフと共有し進めていきたいと思います。そのために最近では試食販売に注力しています。何事も「計画に基づく挑戦と検証」を大切に、失敗を失敗と思わず、次のステップアップへの糧になるように皆で取り組んでいきます。



「幸せ」と「笑顔」をおもてする
TAKUHA!

長岡営業所（新潟県）
田村 梢 所長
（平成17年5月入社）

リーダーとして力不足ですが、皆をどう楽しませてあげようかと、毎日必死に考えています。懐メロを歌ったり、変顔をしたり…。いつも笑顔で元気であることで、皆が楽しく仕事ができるよう私は女優になります(笑)それは皆が一つになり、上手くいったこともそうでないことも共有し、同じ方向に向かって仕事に取り組むための土台になると思っているからです。皆で目標をクリアしていきましょう。



「幸せ」と「笑顔」をおもてする
TAKUHA!

柏崎営業所（新潟県）
猪俣 美穂 所長
（平成23年11月入社）

まだまだ未熟すぎる自分を支えてくれるスタッフに感謝しています。柏崎営業所のスタッフはたくさんの力を持っていると思います。その力を生かし、同じ方向に向かって発揮するパワーあふれる営業所にしたいです。そのためには感謝の気持ち、人を想う「和」の心を大切に、働きやすい営業所・環境作りに日々努力し、私も「頼られる人」になれるよう頑張っていきます。



フレッシュランチ39

札幌店（北海道）
米澤 寿嗣 店長
（平成22年12月入社）

お客様が何を求めているのかを考えることも重要ですが、目の前の一緒に働く仲間が何に困っているかに気付き、直ぐにフォローするなどの行動ができるチームを作りたいです。それができるチームは、顔の見えないお客様のことも大切にできると思っています。北海道の地域的動向を考慮した販路拡大、年末のおせち製造に向けた他事業部との連携、長い冬季間の安全な配送、OMZINを活用した良い商品の提供等々、全体をみて注力していきます。

