

Ocean Navi

オーシャンナビ

2025
No.31
August

Ocean System
IDEA & INNOVATION

Ocean Navi
「オーシャンナビ」

2025年8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



Contents

サンキューオールジャパン.....	P2
役員体制の紹介	P4
海風亭 寺泊 日本海	P5
ピックアップ JOB ～業務スーパー事業部 SV～	P8
品質管理課からのお知らせ	P10
熱中症にご用心!	P11
食べる夏バテ予防	P12
リーダーズ ボイス Vol.19	P14

表紙 / 海風亭 寺泊 日本海 屋上

お祝い

申請時の内容で掲載してあります。

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。

4/6 2025 宅配事業部 札幌営業所 藤井 亜貴子 さん(旧姓:村上) 4/12 2025 業務スーパー事業部 中沢店 西脇 絵梨奈 さん 4/18 2025 宅配事業部 新潟営業所 古俣 加代 さん(旧姓:今井)	4/29 2025 宅配事業部 白石営業所 阿達 絵理 さん(旧姓:野坂) 5/7 2025 ランチサービス事業部 ぐるめし本舗新潟店 池田 瑛里 さん(旧姓:本間) 5/26 2025 チャレンジャー事業部 小千谷店 渡辺 優 さん(旧姓:古川)
--	---

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。

2/16 2025 チャレンジャー事業部 小千谷店 佐藤 亜弓 さん [叶芽くん] 3/18 2025 チャレンジャー事業部 新潟中央インター店 菊池 藤幸 さん [紘叶くん] 4/3 2025 ランチサービス事業部 三条店 中野 裕太 さん [桜翔くん] 4/7 2025 ランチサービス事業部 柏崎営業所 黒滝 美香 さん [陸人くん] 4/13 2025 コントラクトフードサービス事業部 関本 知花 さん [咲良ちゃん]	4/14 2025 業務スーパー事業部 元総社店 西條 未来 さん [菜奈ちゃん] 4/23 2025 コントラクトフードサービス事業部 古澤 和香菜 さん [奏くん・詩ちゃん] 4/30 2025 宅配事業部 足利営業所 中里 楓 さん [成那くん] 5/25 2025 宅配事業部 事業本部 大坂 花凧 さん [依央くん] 6/17 2025 業務スーパー事業部 築館店 千葉 瑠奈 さん [晴琉くん] 6/21 2025 コントラクトフードサービス事業部 稲月 七菜 さん [勇空くん]
---	--

毎号楽しみにしています!

お客様から他部署について聞かれたときに参考にしています

THANK YOU!

社長をはじめ、他の方々の思いや考えが知れて良かった

第30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31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。
回答期限 2025年8月末日

アンケートに答えると必ずもらえる!
ご協力いただいた方、もれなく全員に当社 BYSN大宮事業場で焙煎した「ドリップコーヒー」を御礼としてプレゼントいたします。

サンキューの？に迫る

普段フレッシュランチを利用している編集者が疑問をぶつけてみました！



メニュー開発担当
遠藤 智菜美さん
令和2年4月入社



悪戦苦闘中の遠藤さん

メニューの作成は基本的に本部が担当していますが、地域によって仕入れ状況が異なるため、加盟店ごとにアレンジを加えることもあります。また、メニューは4か月先のものを作成することから、まだ暑い時期に冬の想像しながら考えなければならず、季節感をうまく取り入れるのがなかなか難しいところです。

メニューを考えるの
って難しいそう…

39 BOOKって
どんな冊子？

39 BOOKは、加盟店やお客様に配布している月刊の機関誌です。加盟店の紹介や衛生管理などお弁当製造にまつわる話に加え、自社で考えたクイズやコラムなど、皆様に興味を持ってもらえるような内容を考えながら、柔らかい口調の文章で親しみやすさを大切にして作成しています。

最新号はHPからも閲覧できますので、ぜひご覧になってください！



そうなんです。これまでに100種類近くのお弁当容器やコンテナを開発してきました。お弁当を飽きさせないためにはメニューの工夫が欠かせませんが、見た目に変化を与える容器のデザインも重要です。そこで、色や蓋のデザインにこだわりながら、新しい容器の開発を続けています。

容器も自社で
作ってるの？



これまで手掛けた容器は多種多様

サンキュー オール ジャパン

(株)サンキューオールジャパンの設立から37年が経ち、その間に日配弁当業界も大きく変化してきました。衛生管理やコンプライアンスに対する意識は今とは比べるべくもなく、今であれば間違いなく「ブラック企業」と呼ばれるような体制のもと各社がしのぎを削った結果、業界は急成長しました。しかし、コンビニエンスストアの増加に伴い昼食の選択肢が広がったこと、さらに時代とともに衛生管理への意識が高まったことにより、日配弁当の市場規模は落ち着いた、というよりも適正な規模へ戻ったのではないかと考えています。



株式会社オーシャンシステム 取締役
株式会社サンキューオールジャパン 専務取締役

杉田 仁史

現在主流の日配弁当は、当日調理・当日賞味が基本です。これは常温商品なのである意味当然のことですが、社会全体が人手不足に直面しているように当社の加盟店も例外ではなく、当日調理の維持がますます困難になっていくことが予想されます。

実はこの状況を予測し、約25年前に作り置きが可能な冷凍弁当の開発に挑戦しました。中国でサンプルを作成して取り寄せるなどの試みを行いました。当時の冷凍技術では満足いく品質を実現できず、断念した経緯があります。

しかし、現在の冷凍技術であれば、日配弁当として十分に満足のいく品質のものが作れるのではないかと考え、改めてチャレンジを開始しました。この取り組みが成功すれば、調理した食材を冷凍することで計画的な生産が可能になるだけでなく、揚げ物はA工場、焼き物はB工場といった分業体制の確立、さらにはロボットの導入も進み、人手不足の解消に貢献できると考えています。弁当業界には「前日調理はもってのほか！」という考えを持つ方が多いことは理解しています。しかし、当日製造にこだわるのが難しくなってきたのが現状です。

こうした状況を打破するため、まずはオーシャンシステムで冷凍弁当の実績を確立し、冷凍でも問題ないという認識を広めることを目指しています。その成功を基に、加盟店が情報交換をする場であるサンキューカレッジなどを通じて加盟店への啓蒙を進め、冷凍弁当の普及を促すことで、今後の弁当業界を牽引していくかなければなりません。これこそが、リーディングカンパニーであるサンキューオールジャパンの使命だと考えています。

冷凍弁当にすることで、マーケットは世界へと広がります。現在は、同業他社に先駆けて第一歩を踏み出した段階ですが、この挑戦は今後につながる重要な一歩であると信じています。



加盟店について教えて

フレッシュランチ39には全国に29社、67店舗の加盟店があり、地元に着いたお弁当屋さんとして、各地域のニーズに添えるかたちで営業しています。コロナ禍や物価高騰の影響で食数や加盟店数は減少しましたが、強い繋がりを持つフランチャイズネットワークのおかげで、業界ナンバーワンの地位は今も変わっていません。



全国の加盟店が集まる
サンキューカレッジの様子



渉外担当
本間 真由美さん
平成17年7月入社



ホームページは
こちら





令和7年6月26日からの役員体制を紹介します。



同日、小野 純平 氏（元常務取締役）が
任期満了により退任されました。
在任中のご功労に心より感謝の意を表します。



新任挨拶

業務スーパー事業部、(株)カワサキ管轄の店舗数は116店舗になり、毎年の出店や既存店の売上増により、大きな成長を遂げてきました。さまざまな問題や課題もありましたが、事業に関わる全員が日々知恵や意見を出し合い、これらの課題の解決に向けて取り組んできました。現在は「不確実性の高い時代」と言われており、今後も激動の時代が続くと予想されます。こうした状況の中で、更なる成長を実現していくためには、私自身を含め、関わる一人ひとりが「一つのチーム」として協力し合い、共通の理想や目標に向かって努力していくことが重要だと考えています。全員の力を結集し、この時代を勝ち抜き今後も成長し続ける挑戦をしていきます。



取締役 兼 執行役員
業務スーパー事業部長
小池 聖樹

一步先を読む やさしさの案内人



近藤 愛 副主任
平成20年7月入社

仲居の仕事は、お客様をお迎えする前から始まっています。清掃が行き届いているか、アメニティや設備に不備がないか等、入念な最終チェックにより客室を快適な空間に仕上げるのも大切な役目です。また、季節ごとの彩りを感じていただけるよう、時季に合わせてお着き菓子を変更するなど、小さなおもてなしの積み重ねを大切にしています。

チェックイン時のご案内、夕食時の接客など、滞在中のさまざまな場面でお客様と関わらせていただいています。そうした一つひとつの時間が思い出に残るご滞在に繋がるよう、今後とも心を尽くしていきたいと思っています。



笑顔でお出迎え 癒しのコンシェルジュ

お客様と最初に対面する“ホテルの顔”として、フロントでは日々笑顔での接客を大切にしています。

また、日常業務に加え、イベントを通じてお客様の思い出づくりに携われることもやりがいのひとつです。中でも私のおすすめは、昨年始まった「星空観賞会」。語り部さんによる星座の話や流れ星も見える絶景に、お子さまから大人のお客さままで大好評です！開催当日は私たちスタッフが屋上にイスを並べ「この夜が特別な思い出になりますように」と心を込めて準備をしています。今年も夏限定で開催予定なので、HPやSNSで日程をチェックしてみてください。

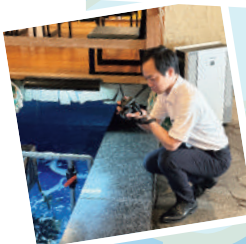


和田 郁美 副主任
平成27年4月入社

明るさ100% 日本海の発信番長

今回で6回目の開催となるものまねショー。今年の春に開催した際は、終了後すぐに夏の予約が60名ほど入り、根強い人気を実感しました。当日は、お客様の受付や出演者の控室準備、本番中の撮影や照明まで、スタッフが役割を分担し、普段とは違う業務に取り組んでいます。出演者の方々にも新潟を楽しんでいただけるよう、心を込めてお迎えしています。

また、夏休みにはお子さま向けの魚にまつわる企画や、キッズスペースの充実にも力を入れています。私はSNSも担当しており、イベントの告知や舞台裏を紹介しながら、その魅力がしっかり伝わるよう心がけています。



武石 嘉浩さん
令和6年5月入社

日本海に面した港町・寺泊にある 割烹旅館「海風亭 寺泊 日本海」で働く 従業員の皆さんにスポットを当てて紹介します。

四季彩を魅せる 技と心の料理長

当館では、朝食・昼食・夕食はもちろん、観光バスのツアーでお越しになる団体のお客様にも、全て異なるメニューをご用意しています。多い日には300名を超えるお客様を迎えることもあり、仕込みから調理、サービスまで、まさに現場総力戦です。

最近では、そば打ち機を導入し、新潟県産のそば粉を使用した『十割そば』の提供を始めました。打ちたて、寝かせたもの、冷凍保存など、さまざまな試作を重ね、現在は平日ランチ限定メニューとしてご好評をいただいています。

また足を運びたくなる「味」と「時間」をお届けできるよう、これからも技と真心を尽くしていきます。



黒崎 孝夫 主任
令和6年5月入社

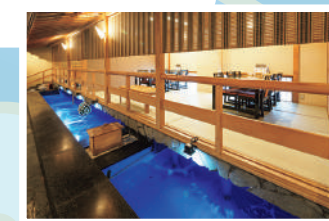
親切・丁寧・気配り上手 所作で語る接客力

私はいけすレストランで接客を担当しています。先日、老朽化のため「いけす」のリニューアル工事をしましたが、工事中は別会場でのランチ営業で残念というお声が多く、改めてその存在の大きさを実感しました。私自身も、魚たちに囲まれてお客様をお迎えするのがやっぱり好きだなと再認識しています。新しくなった「いけす」は魚の数も増えて、より賑やかに！ぜひ、この雰囲気と料理を楽しみにいらしてくださいね。

また、当館はBSN新潟放送のラジオで取り上げていただくことがありますが、出演の際は毎回緊張しながらも、寺泊日本海の魅力をしっかりお伝えできるよう心がけています。



大関 亜希子 主任
平成27年5月入社



新店 業務スーパー 富山婦中店 紹介

思いやりがあり
謙虚で
礼儀正しい
総勢21名の
スタッフが揃っています。

1番

富山県内の業務スーパー
では店舗面積、商品数が
1番！

ポイント

店舗入口正面に商品を
すっきりシンプルに配置
し、店の奥が見たくなる
よう工夫しています。

目標

富山県で売上No.1を
目指します！！



小林 正明 店長
令和4年3月入社

SVも関わる 新店が できるまで



業務スーパー富山婦中店
営業時間 9:00～20:00
富山県富山市婦中町速星111

個性豊かな SV達

モットー：温故知新



栗戸 謙治郎 課長代理

平成20年2月入社

モットー：臨機応変



伊藤 竜也 エリア長

平成25年1月入社

モットー：いつも楽しく！



菊地 智行 SV

平成24年3月入社

モットー：一心不乱



八木 国彦 SV

平成26年5月入社

ピックアップ
JOB

エスバイ

SV 業務スーパー事業部 スーパーバイザー を探る！

長野エリア 矢島SVの仕事に密着！

矢島 元

平成17年7月入社

モットー：成せば成る

当社業務スーパー SV は総勢 16 名おり、矢島 SV は長野県を担当。
現在、直営店舗 3 店舗とフランチャイズ店舗 12 店舗、計 15 店舗を管理。



棚割り(商品の配置)を指導する様子

業務スーパーでは、社員の育成を重視し、幅広い学びの機会を提供しています。CS(顧客満足度)ミーティングやスキルアップ研修を実施し、全社員の成長を支援します。オンライン学習の「school」や通信ツールを活用し情報共有を効率化しながら、課題解決をチームで推進します。巡回指導では個々の成長にも注力しています。これらの取り組み

人材育成が未来を創る、 業務スーパーの成長戦略

SVの主な役割は、担当エリア内の店舗運営をサポートし、全体の品質向上を図ることです。売上向上のために業務スーパーの強みであるオリジナル商品の積極採用を各店舗に依頼したり、LINEなどを活用したセールや商品紹介動画の発信によって顧客リピート率向上を目指しています。

店舗運営を支え、 品質向上を実現する役割

視察時には店舗の雰囲気や従業員のコミュニケーション、改善点を店長と共有しています。オリジナルポップの配置や内容も確認し、コンプライアンス違反がないかチェックしています。店舗運営ではQA(品質保証)チェックに基づき改善点を指導し、具体的な改善案を提示しています。スタッフ教育は集合研修や個別面談を通じて進捗を確認し、自主性を引き出すコーチングを心掛けています。



顧客満足度向上のための 店舗改善戦略



SV ミーティングの様子

により、顧客満足度向上と社員成長の両立を実現し、さらなる企業発展を目指しています。

夏の終わりの危険!? 熱中症にご用心!



8月は気温が30度を超える日が続く、熱中症に細心の注意を払っていると思います。一方で、暑さのピークが過ぎる9月、10月は過ごしやすくなるものの、まだまだ熱中症のリスクはあります。改めて、その予防のポイントを確認していきましょう。

気温が低くても湿度が高いときは要注意

熱中症は30℃を超える暑い屋外で起こるものと思いがちですが、気温がそれほど高なくても、湿度が高い場合はリスクが高まります。また、高湿度による熱中症は室内でも発症し、特に湿度70%以上の環境は要注意です。



高湿度の環境に 長時間いると...

- ① のどが渇いたと感じにくくなり、水分不足に
- ② 汗が蒸発できず体に熱がこもる

自覚症状がなくても
熱中症に!

自覚症状のない熱中症は 「かくれ熱中症」とよばれます

かくれ熱中症のチェック

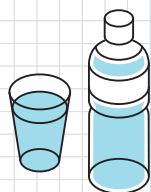
- ☒ 1. 手のひらが冷たい
- ☒ 2. 舌が乾いている
- ☒ 3. つまんだ皮膚が戻りにくい
- ☒ 4. 爪を押して赤みが戻るのが遅い

1つでも
当てはまったら
熱中症かも
しれません

熱中症を予防するポイント

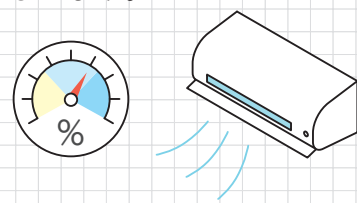
1 こまめに水分補給を しましょう!

のどが渇かなくても定期的に水分補給をしましょう。カフェインやアルコールは利尿作用があるため水分補給にはなりません。経口補水液やスポーツドリンクが効果的です。



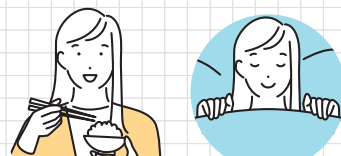
2 エアコンを適切に 使いましょう!

室内にいる場合はエアコンの除湿機能を使って湿度を調整しましょう。湿度70%以下が目安です。湿度計をチェックして湿度を調整しましょう。



3 食事・睡眠をしっかり とりましょう!

体に必要なエネルギーが不足すると、体温を調節している自律神経のバランスが崩れ、熱中症リスクが高まります。食事をとることで水分補給もできます。正しい生活習慣を心がけましょう。



夏が終わったと油断せずに、適切な行動で、熱中症を防ぎましょう!

品質管理課
からの
お知らせ

食中毒

注意
連絡

例年同様、この夏もキケンな暑さとなっています。体調管理だけでなく、『食べ物』にも注意して暑さを乗り越えましょう!

キホンを覚えよう!

01 つけない

細菌を食材に付着させないこと。つけないことが一番重要な対策です。手洗い、調理器具の洗浄が肝要です。



02 増やさない

すでに生存している細菌の増殖を抑えること。冷蔵・冷凍保管をすることで抑えられます。



03 やっつける

加熱や殺菌剤などを使って細菌を殺すこと。中途半端だとリスクが残る点に注意してください。



お家で実践!食中毒対策

「キホン」をもとに、買い物から食事までの注意点を紹介します!

買い物後



生鮮食品はどんなにキレイに洗っても細菌をゼロにすることはできません。「すでに菌がいる」ことを前提に、速やかに冷蔵・冷凍庫に入れて「増やさない」ようにしましょう!

調理



生鮮食品とそのまま食べられる加工品などを分けて調理し、細菌を「つけない」ようにしましょう!また、生鮮食品は75℃で1分間以上の加熱で「やっつける」ことができます!

食事



調理した食材は放置していると細菌汚染リスクが生じるため「増やさない」ようすぐに食べましょう!残った食材の常温保管はNGです。

ポイント

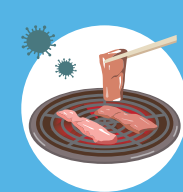
庫内に物を詰めすぎると十分に冷やせなくなるので要注意。

生鮮食品に触れた手や調理器具はこまめに洗浄。

調理後すぐに食べない場合は一旦冷蔵庫で保管。



細菌は20℃～40℃の温度帯が増殖しやすいため、常温での放置は非常に危険。カレーなどは冷蔵保管または残さないことを意識しましょう。



表面に焼き色がついていても、中まで火が通っていないことがあります。特に鶏肉や豚肉は、意識してしっかり加熱しないと危険です。

安心でおいしい食事のために、ちょっとした注意を心がけましょう!



精肉バイヤー /
水戸 良勝
マネージャー
平成20年7月入社
好きな肉と部位 豚バラ



青果バイヤー /
富樫 直樹
マネージャー
平成17年12月入社
好きな野菜 なす

食欲が増す味付けで疲れ知らず

夏に必要な栄養と
元気を取り戻す食材は？

豚肉ですね。

夏に欠かせない栄養のひとつビタミンB1が豊富で炭水化物を効率よくエネルギーに変えるため、体を元気にしてくれます。また、体の調子が悪いときは鶏肉(特にササミやムネ肉)がおすすめ。胃腸に負担をかけず、タンパク質補給に適しています。



おすすめの食べ方は？

食欲増進に豚ひき肉をみそで味付けしニラ、ニンニクで炒めるのがおすすめ。ごはんだけでなく、そうめんにも和えてもgood!

水分含有量が多く、かつ 栄養価の高いものがおすすめ

夏に必要な栄養と
元気を取り戻す食材は？

トマト、きゅうり、オクラ、すいか、オレンジなどがおすすめです。また、枝豆やとうもろこし、ピーマン、なす、ゴーヤ、ズッキーニなどもビタミン、ミネラル、食物繊維などが豊富な野菜です。ミネラルを含む食材を摂ることで、体の調子を整え、エネルギーとバランスを保ち、元気で快適な日々を過ごせます!



トマトやきゅうりは水分含有量が95%近くあり水分以外にも欠かせない栄養素が豊富です!



パンチが効いて
食べる手が止まらない!

おすすめの食べ方は？

焼き枝豆です。

枝豆を水で洗って、塩もみをしてから、フライパンに枝豆が重ならないように広げ、中火で10分。ごま油を加えて更に5分蓋をせずに時々裏返ししながら焼くだけで完成。

夏バテ予防



まだまだ続く厳しい暑さ、夏バテを防ぐためには、適切な食材選びが重要です。今回は、チャレンジャーのバイヤーが厳選した「夏バテ対策におすすめの食材」を紹介します。栄養たっぷりの魚・肉・野菜を取り入れて、元気に夏を乗り切る秘訣をチェックしてみましょう!

出演中!

BSN新潟放送
月～金 午後6時15分～
夕方ニュース『ゆうなび』内

BSN NEWS
ゆうなび 食なび コーナー

チャレンジャー
旬食材を毎月紹介



どの店の誰が出演するか
毎回見逃せません★

おすすめはコレ!

夏に必要な栄養と
元気を取り戻す食材は？

うなぎ、カツオのたたきです。良質なタンパク質やビタミンを多く含んでおり、**免疫力の向上や疲労回復に効果的**です。

うなぎ 一鰻一



鮭、サバなどはミネラルが豊富。美肌や疲労回復、鉄分やカリウムも豊富で、貧血防止やむくみ軽減にも役立ちます。

カツオ 一鰹一



おすすめの食べ方は？

カツオのたたきにニンニク、青じそ、みょうが、玉ねぎ、生姜等をたっぷり載せた「のつけ盛り」は、さっぱり食べられておすすめです。



ダントツで
うなぎが
売れてます!



鮮魚バイヤー /
井塚 暁
マネージャー
平成28年11月入社
好きな魚 うなぎ

リーダーたちの声、お届けします LEADER'S

リーダーズボイス VOICE

Vol. 19

プロの品質とプロの価格
業務スーパー

笹谷店（福島県）
菅原 史任 店長
(平成29年5月入社)



店の魅力を伝えるべく、AIの導入やLINEの動画投稿に注力しています。そのおかげか、神戸物産の売場コンテストで入賞でき、大変光栄でした。今後の目標は業務効率化ですが、それにはスタッフの自発的行動が欠かせません。既存のやり方を見直す意識を持ち、失敗を恐れない挑戦が必要です。常に確認・連絡・相談を念頭にコミュニケーションを図りたいと思います。

プロの品質とプロの価格
業務スーパー

京ヶ瀬店（新潟県）
木部 龍人 店長
(令和4年4月入社)



売場コンディションの向上維持、店内の清潔さに力を入れお客様に気持ちよく買い物をしていただける環境づくりに力を入れています。売上が伸びず苦労しましたが、小さな積み重ねと継続することの大切さ、アイデアを上手に活かせることの喜びを学ぶことができました。リーダーとして、売上向上のためにも頼ってもらえる関係性づくりを大切にしたいです。

TAKUHAI

白石営業所（北海道）
土屋 深雪 所長
(令和5年3月入社)



まず自分が動くこと、周りの意見を聞くこと、そして目標に向かうための動きをしっかりと共有することを大切にしています。これまで新規が取れず苦労したこともありましたが、お客様からの温かい言葉に励まされ頑張ることができました。メンバーにはそれぞれのコース担当としての責任を持ち、お客様にとって特別な担当になってほしいと願っています。

TAKUHAI

札幌営業所（北海道）
今野 加菜 所長
(令和元年6月入社)



リーダーとしてチーム全体の責任を負う覚悟を持ち、メンバーの話を傾け理解しようと日々努めています。やることはたくさんありますが、売上目標を達成できたときは本当に嬉しいので、前年を超える売上を目標に掲げ、メンバーと協力し日々励みます。プライベートでは、念願だったフクロウを家族に迎える予定なのでとても待ち遠しく思っています！

プロの品質とプロの価格
業務スーパー

神立店（茨城県）
渡邊 裕馬 店長
(令和2年11月入社)



神立店オープン時は色々苦労しましたが、様々なことに取り組んだ結果、好転させることができました。その中で、スタッフに「働きやすく、やりがいがある」と思ってもらえる職場づくりが、結果的にお客様に選んでもらえる店舗になったと実感しました。スタッフにはこれからも失敗を恐れず色々なことにチャレンジしてほしいと思っています。

プロの品質とプロの価格
業務スーパー

高崎中泉店（群馬県）
西塔 秀明 店長
(令和2年3月入社)



仕事の中で最も重要視しているのは、従業員とのコミュニケーションです。問題があれば一緒に考え、理解と伝達がスムーズにいくよう工夫しています。また、お客様主体の利用しやすい売場づくりにも注力しています。失敗は誰にでもあり、それを悔やんでも仕方がないので、周りの方からいただいたアドバイスも糧にしながら次にどう行動するのかを大切にしています。

フレッシュランチ39

つくば店（茨城県）
山崎 健一 店長
(平成22年4月入社)



店長として日々の管理業務に加え、チルド弁当やパスタなどの新商品開発にも取り組んでいます。現場が主役、自分はあくまで脇役と考えており、自分がいなくても業務が滞りなく進み、「もっと良いやり方があるかも」と常に改善を図れる、強く柔軟なチームを育てたいです。支える立場として、結果につながる行動を積み重ねていきます。

フレッシュランチ39

三条店（新潟県）
吉澤 徹 店長
(令和5年5月入社)



リーダーとして、まず自分が実践する「率先垂範」を大切にしています。ルールを守りながらも創意工夫ができる、規律ある職場づくりを目指して、今年度の店舗スローガンは「ルールを守りましょう」としました。営業・配送・製造・事務の素晴らしい力を活かし、情報共有・連絡相談を徹底して、ワンチームで成果を出せる組織にしていきたいです。

プロの品質とプロの価格
業務スーパー

鹿嶋店（茨城県）
阿部 千恵 店長
(平成26年7月入社)



厳しい売上状況に悪戦苦闘していた頃、スタッフの支えとお客様の「また来るね」の一言で前を向けるようになった経験から、人とのつながりを大切にしよう心がけています。これからも地域密着型のオンラインワン店舗を目指し、アイテムの豊富さと安さを売りにたくさんの素敵な商品を提供していきます。

プロの品質とプロの価格
業務スーパー

ひたちなか店（茨城県）
達 莉沙 店長
(令和3年5月入社)



お客様やスタッフが過ごしやすい店舗づくりを目指し、売場の改廃や社員教育に努めています。どうしても上手くいかないときはSVや近隣店舗の店長に相談させてもらうこともありますが、スタッフや自身の成長を感じたときは嬉しくなり頑張ろうと思えます。何事も自分が率先し、相談しやすい雰囲気を作ることが、立場に関係なく教え合えるチームをつくりたいです。

チャレンジ

事業本部（新潟県）
磯貝 駿 浜寿司部門長
(平成21年4月入社)



今年度から浜寿司部門を担当することになり、新しい挑戦の連続です。現場の声を大切にしながら、一日でも早く頼れる存在になれるよう努力しています。少人数の体制だからこそ、コミュニケーションを重視し、風通しの良いチームを目指しています。18歳からチャレンジひと筋で歩んできた経験を糧に、今後も貢献できるよう日々業務に励みます。

チャレンジ

事業本部（新潟県）
三澤 宣明 管理課長
(平成16年1月入社)



営業・労務・コンプライアンス対応など、事業部内の調整役として奔走しています。「行動を伴わない知識は無知と同じ」この言葉を胸に、まずは自ら動くことを大切にしています。最近「心理的安全性」を意識し、相談しやすい環境づくりに注力して取り組んでいます。目的を共有できる仲間を増やし、楽しく働けるチームをつくっていきたいです。