

Ocean Navi

オーシャンナビ

2025
No.32
December



Contents

- 日高屋 FC 契約P2
- にいがた健康経営推進企業P3
- コントラクトフードサービス事業部特集P4
- スマートミール認証取得P6
- 無人販売機スマリテ新登場P7
- 感化 -ニューベルシノワ-移転P8

- ピックアップJOB -チャレンジャー教育専門係- P10
- 雪道注意喚起 P11
- 第9回新潟リレマラソン P12
- ポイ活始めませんか? / ヨシケイ東北地区表彰式 P13
- 教えて!コンプラ先生 P14
- 健康診断補助金制度 P15

Ocean Navi [オーシャンナビ]

2025年12月発行

発行:株式会社オーシシステム 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。

- 1/27 2025 業務スーパー事業部 仙台一番町店
村上 純子 さん(旧姓:大場)
- 8/8 2025 業務スーパー事業部 柏崎店
中林 力輝 さん
- 8/30 2025 業務スーパー事業部 京ヶ瀬店
木部 龍人 さん

- 9/6 2025 チャレンジャー事業部 赤道店
古川 玲 さん
- 10/17 2025 ランチサービス事業部 三条店
弦巻 勇 さん(旧姓:山川)



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。

- 7/9 2025 デリカフーズ事業部
伊藤 由佳 さん [聡良くん]
- 7/24 2025 宅配事業部 長岡営業所
林 裕紀子 さん [花乃音ちゃん]
- 7/28 2025 業務スーパー事業部 前橋朝日町店
品川 佳世 さん [凜心ちゃん]

- 9/6 2025 業務スーパー事業部 稲里店
赤田 美輝 さん [結奈ちゃん]
- 10/16 2025 コントラクトフードサービス事業部
笠原 窓香 さん [波留ちゃん]



ご協力お願いします

所要時間:3分程度

第32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!!



アンケートに答えると必ずもらえる!

アンケートに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。送付方法など詳細は二次元コードからご確認ください。



Ocean Naviの過去1年のバックナンバーが ご覧いただけるようになりました!



こちらから



「にいがた健康経営推進企業」 推進企業

当社は令和7年4月「にいがた健康経営推進企業」として
新潟県に登録されました！

「にいがた健康経営推進企業」とは

新潟県では、従業員およびその家族の健康づくりに積極的に取り組み、健康経営の普及に携わっている企業を登録し、支援します。



健康経営って
なに？

会社が社員の心身の健康
づくりに積極的に取り組み
会社の持続的な成長を
図るための手法の一つです



心身の健康づくりのための... 健康増進イベント開催

血管年齢 測定会

センサーに指をのせるだけで血管年齢が測定できます！



ベジチェック 測定会

センサーに手をかざすだけで野菜摂取レベルと推定野菜摂取量がわかります！



ベジチェックはカゴメ株式会社の登録商標です。

笑顔チェック 測定会

体験者の「口角の上がり」「口角の広がり」「上唇の上がり」を分析し、笑顔の点数や全国ランキングを測定します。



- 他にも
- * 自律神経チェック
 - * 脳年齢測定
 - * 立ち上がりテストボックス



(宅配事業本部にて)

★ 笑顔チェック

スマホで貴方の笑顔を数値化 私、100点でした (^_^) v



宅配事業部
事業本部 管理課
瀬高 裕子さん



ランチサービス事業部
事業本部 購買課
伊藤 留美子さん



チャレンジャー事業部
事業本部 商品課
清水 幸さん

令和7年7月、宅配事業本部を皮切りにランチ三条店、新潟本部、チャレンジャー燕三条店で健康増進イベントを開催。今後も様々な拠点での実施を予定しています。

皆様のご参加、お待ちしております。

あの人気「飲食店チェーン」 日高屋とFC契約！



令和7年10月17日、ハイデイ日高と
オーシャンシステムがFC契約を締結

左から 青野社長(ハイデイ日高)・樋口社長(オーシャンシステム)・神田会長(ハイデイ日高)



メモ

ハイデイ日高は首都圏を中心に約465店舗を展開する「街の中華食堂」。「安く・早く・美味しい」を合言葉に、誰もが気軽に立ち寄れる温かな食堂として、多くの人に親しまれています。東京ではランチタイムに行列ができるほどの人気を誇り、ラーメンや餃子はもちろん、定食や一品料理まで、豊富なメニューを手頃な価格で楽しめる「大衆中華の定番」として愛されています。

関東圏で大人気の「熱烈中華食堂 日高屋」は新潟県はもちろんのこ
今回のフランチャイズ締結に關してはハイデイ日高の創業者である神田会長と当社社長との出会い【ご縁】と両社の共通の価値観「食を通じてお客様に満足していただきたい」「地域や社会に貢献する」このような経営理念が合致したことにより、新規事業が立ち上がりました。この提携により、「熱烈中華食堂 日高屋」は新潟県はもちろんのこ

と、日本海側においても初進出となります。ハイデイ日高においても、社員が独立した際に契約する制度以外のFCは当社が初めてとなります。既に、SNS等では「ついに新潟に、あの日高屋が来る」「第一号の店舗開店をとても楽しみにしている」と多くのコメントが寄せられており、地元新潟県民の期待の大きさも当社に伝わってきています。現在、ODX営業推進部が中心となり各事業部と連携しながら、来年4月の「新潟県第一号店」開店に向けた準備を進めています。今後の開店に関しても、みなさんに情報発信を行いますのでどうぞご期待ください！

特集 コントラクトフードサービス事業部

社員食堂や学校給食など、日々の食を支える現場には、見えない工夫と責任が詰まっています。今回は、企業向け食事提供の運営や人材育成について高橋部長に、学校給食の現場対応や人気メニューについて田村課長に、それぞれお話を伺いました。

現場の声を大切にした “温かい給食づくり”

Q コントラクトフードサービスとはどのような仕事ですか？

高橋 企業や施設などから委託を受け、食事の提供を行うサービスです。社員食堂や学校給食、福祉施設など、対象は幅広いですが、受託先ごとにニーズは異なりますが、「安全でおいしい食事を届ける」という想いは共通です。単なる「調理」ではなく、利用者の満足と健康を支える責任ある仕事です。

Q 企業給食の運営体制はどのようなになっていますか？

高橋 企業給食としての運営体制は、『本部管理』『現場運営』『サポート部門』の三位一体で構成されており、献立作成・仕入管理・衛生指導・人材教育などを本部が統括し、現場では、調理・接客・発注などの実務を担当しています。また、定期的な巡回やミーティングを通じて、品質と満足度の両立を図っています。

Q メニューは自社で考えるのですか？

高橋 そうです。自社の栄養士や調理担当が中心となって構成します。ただし、食堂会議などで出た意見はしっかりと反映しています。利用者の声を活かすことで、より喜ばれる食事に近づけています。

Q 現場で求められるスキルは？

高橋 企業食堂などでは、調理だけでなく接客も重要です。明るい挨拶やコミュニケーションが求められます。お客様との関係づくりも、「おいしさの一部」だと思っています。

Q 人材確保や教育面はどう取り組んでいますか？

高橋 「人こそがサービスの原点」と考え、採用から教育まで丁寧に取り組んでいます。各地域で採用活動を行い、地元に着着した人材を積極的に登用しています。入社後は、先輩スタッフによるOJTなど、安心してスキルアップできる体制を整えています。「食」を通じて人の心を動かす——そんな仲間づくりを目指します。

Q 今後の展望をお聞かせください。

高橋 衛生管理や従業員教育、施設ごとのルール対応など、きめ細やかな運営が求められる仕事です。まずは目の

Q 現場のスタッフにはどのような教育や指導を行っていますか？

田村 学校給食では「安心・安全」が最優先です。そのため、調理工程の意匠や衛生ルールの背景を丁寧に伝え、なぜそれが必要なかを理解してもらうことを大切にしています。ヒヤリハットが起きた場合も、原因を一緒に検証し、再発防止策を考えるなど、現場全体で学び合う姿勢を重視しています。

Q 子どもたちに人気のメニューは？

田村 唐揚げなどの揚げ物系のほか、納豆を使ったメニューも人気です。野菜を使ったメニューは残りがちなので、見た目や味付けを栄養教諭の方が工夫されています。最近は創作系メニューも増えていて、栄養バランスを考えながら楽しんでもらえるように提供されています。

Q セレクトデザートも人気だとか。

田村 はい、年に数回実施されています。例えばプリン・ゼリー・ヨーグルトなど3種類から好きなものを選ぶ仕組みで、クラスごとに希望を集計して配膳します。準備は大変ですが、喜ぶ子どもたちの笑顔をやりがいとして調理員の皆さんが一生懸命がんばってくれています。

届く範囲である近隣から活動エリアを拡大していきたいと考えています。現場に足を運び、顔の見える距離で運営していくことが、品質と信頼を守る鍵だと考えています。

“おいさと安全”を 両立する食の現場を支えて

“ 現場の状況を正しく理解するための適切な距離感を保つことを重視しています。 ”



コントラクトフードサービス事業部
高橋 政晴 部長 平成 19年7月入社

お二人の現場の工夫や責任感、そして子どもたちの笑顔を守る姿勢がよく伝わってきました。これからも、安心・安全で温かい「食の時間」を届けてください。

“ 子どもたちの成長と教育に対し
その一躍を担える喜びを次世代へ
引き継いでいきたいです。 ”



コントラクトフードサービス事業部
田村 徳和 課長 平成 30年4月入社



SCHOOL OMZIN / OMZIN

無人販売機 スマリテ 新登場

新潟初

当社の取扱商品を販売する鍵付き冷凍冷蔵庫「スマリテ」を新潟市古町のNSGスクエアに導入しました。



NSGスクエアって？
複数の専門学校が集まる教育拠点で、学びだけでなく地域とのコラボレーションを重視した施設です。



スマリテの特長

高度なセキュリティ
登録者だけが開錠可能。管理体制が万全で安心運用。

かんたんな購入手順
重量センサーで自動認識。商品を取り出すだけで決済完了。

商品の登録がスムーズ
商品の重さを登録するだけ。決済用バーコードは不要。



担当者の声

導入や運用で苦労したことは？
専用システムへの商品登録は慣れるまで大変でした。また、学生さんへの決済方法の説明にも苦労しましたが、分かりやすく伝える工夫を重ねながら、今は新商品をテスト的に導入したり、反響を見ながら柔軟に対応しています。

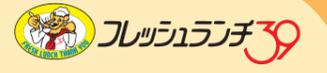
どんな商品を置いていますか？
冷凍弁当やお菓子、ジュースに加え、アイスやプリンなど季節に合わせて商品を変更しています。補充は月1回が基本ですが、人気商品は2週間に1回補充しています。学生さんだけでなく、先生にも冷凍ドリアや洋食シリーズが好評です。

今後の目標を教えてください！
売れ筋や利用者の声を活かし、まずはNSGスクエアでの運用強化を目指します。また、学生さんによるPOPコンテストなど参加型の企画にも挑戦したいと考えています。機器が高額なため積極的な拡大は難しいものの、興味を持つ企業への提案は視野に入れています。

ランチサービス事業部 新潟店
鈴木政二 店長
平成21年10月入社



ランチサービス事業部 三条店



冷凍弁当でスマートミール認証取得!

～健康とおいしさを両立する挑戦～



ランチサービス事業部三条店にて、健康的な食事の目印となる「スマートミール認証」を取得しました。そこで今回は、開発を担当した高橋さんに認証取得のきっかけや工夫について伺いました。

認証取得、おめでとうございます。まずはスマートミール認証について教えてください。

ありがとうございます。スマートミール認証というのは、国の進める「健康な食事・食環境」推進事業の一環で、外食・中食・事業所給食において、栄養バランスの取れた食事を継続的に提供している店舗や事業所を認証する制度です。認証されると事業者はロゴマークなどでアピールできるようになります。消費者はそれを見て安心して栄養バランスの取れた食事を選ぶことができるようになります。

豆腐ハンバーグ トマトソース 弁当

認証基準をクリアするために、特に工夫された点はどのようなところでしょうか。

一番意識したのは、PF（バランス（たんぱく質・脂質・炭水化物の比率）を認証基準に収めることでした。

きっかけは当社のコントラクトフードサービス事業部が新潟県三条市で学校給食業務を受託していたことです。三条市は健康づくり非常に力を入れており、スマートミールの取り組みも積極的に推進していました。そうした中で、市の職員の方から『御社でも取り組んでみては？』と声をかけていただいたのが大きな後押しとなり、挑戦を決めました。

認証取得を目指したきっかけは何だったのでしょうか。

きっかけは当社のコントラクトフードサービス事業部が新潟県三条市で学校給食業務を受託していたことです。三条市は健康づくり非常に力を入れており、スマートミールの取り組みも積極的に推進していました。そうした中で、市の職員の方から『御社でも取り組んでみては？』と声をかけていただいたのが大きな後押しとなり、挑戦を決めました。

今回の経験を今後の商品づくりにどう活かしていきたいですか。

今回の取り組みを通じて、冷凍商品ならではの難しさを実感しました。特に

す。そのうえで、減塩であっても『おいしい』と思っただけのように、味付けの調整を細かく行いました。具体的には、醤油や塩を控える分、出汁をしっかりと効かせることで風味や満足感を出しています。また、品数を豊富にして、最後まで飽きずに食べていただけるようなメニュー構成を心がけました。

ありがとうございます。今後の展開に期待します。

ありがとうございます。今後の展開に期待します。

食材選びはとても重要で、ヘルシーだからといって春雨やこんにゃくのように、冷凍すると食感が損なわれてしまう食材は外さざるを得ませんでした。こうした経験を踏まえ、これからは「冷凍してもおいしい食材」をより意識して選定し、健康とおいしさを両立できる商品づくりに努めていきたいと考えています。

ランチサービス事業部 事業本部
管理栄養士 高橋真衣さん
平成23年 4月入社





中華会席 × ヌーベルシノワ

ヌーベルシノワは、フランス語で「新しい」を意味する「ヌーベル(nouvelle)」と「中国の」を意味する「シノワ(chinois)」を組み合わせた造語で、50年程前に香港で始まった新しい中華料理のスタイルです。



新たにランチ営業がスタート！

ランチ営業では、季節感あふれる「週替わりランチ」をご用意しました。メイン料理に副菜を添え、炊き立ての新潟コシヒカリとスープで食事を彩ります。中国料理の旨味にフレンチの技法を融合させた“新感覚の中華”。午後の活気に、ご友人との語らいに、ご褒美ランチとしてもぜひご賞味ください。

ホール 加藤 裕典さん
令和6年1月入社



週替わりランチ 1,480円(税込)



華やかさが佇むエントランス



落ち着いた時間を楽しめる個室



お酒を楽しめるバーカウンター



〒951-8062
新潟県新潟市中央区西堀前通6番町905
第二西堀ビル1F
営業時間 11:30~14:30 LO. 14:00
17:00~22:00 LO. 21:30
定休日 日曜・月曜・その他
TEL 090-7909-3338



最新情報は
Instagramを
チェック



従業員割引
実施中！
1/31(土)まで



唯一無二の美食体験を古町で

これまで「いくとびあ食花」内にて「別亭寺泊にほん海」とスペースを共有しながら営業してまいりましたが、より多くのお客様にご来店いただけるよう、このたび古町エリアへと移転いたしました。新店舗は、最大50名様までご利用いただける広々とした空間を備えており、周囲を気にせず、ゆったりと食事をお楽しみいただけます。

移転を機に、メニューも一新しました。これまでのコース料理に加え、贅沢な味わいのフカヒレラーメンなどこだわりの料理をご用意しております。

ご来店いただくお客様は、近隣にお住まいの方や古町エリアで働く方が中心ですが、遠方から足を運んでくださる方も少なくありません。開店から間もないにもかかわらず、初めのお客様はもちろん、何度も足を運んでくださるリピーターの皆さまにも支えられ、大変ありがたく思っております。

今後は古町エリアでの認知度をさらに高め、カジュアルなランチからフォーマルな会食まで、さまざまなシーンでご利用いただけるお店を目指します。料理の美味しさはもちろん、空間やサービスにもこだわり、ここでしか味わえない“唯一無二の体験”をお届けできるよう、スタッフ一同努めてまいります。



令和7年10月10日
感化ヌーベルシノワが
移転しました。



梶川 貴志 料理長
令和6年1月入社

冬の運転にご注意!!

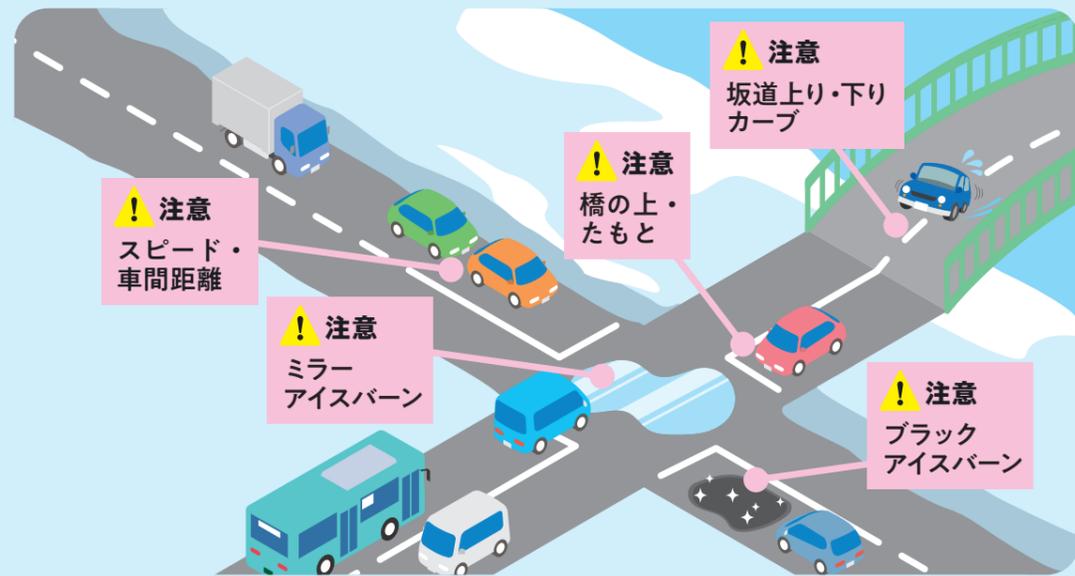
毎年この時期、降雪・積雪、凍結路面でのスリップ事故が多発しています。



こんなとき
あなたならどうする!?

こんなとき... part 1

- 物凄い雪、うわぁ積もってる!! → まずは車の雪下ろし
(フロントガラスだけでなく、車の屋根の雪も忘れずに)
- よし、出発だ! → アクセルをジワリと踏み込み、ゆっくり発進
- 雪が多いな、ハマリそう → 車のわだちを走り、**2台分以上**の車間距離を



こんなとき... part 2

- うわっ、スリップした! → 慌てない、焦らない、冷静さを保つ
→ 車体が右にスリップしたらハンドルは右に
左にスリップしたらハンドルは左に切ります。
→ ブレーキはかけず、アクセルをゆるめて
- やばっ、スタックした!! → ゆっくりと前後の移動を繰り返し脱出
→ スコップ、毛布、新聞紙等があればタイヤに噛ませて
グリップを確保して

▶▶ 路面状況等に合わせた運転で事故ゼロを目指しましょう ◀◀

事故が起きたら / 起こしたら (対応)

- 車を安全な場所に移動
- 移動が困難ならハザードランプ、三角表示板、発煙筒などを活用
- 110番(警察)、119番(救急車)ご自身が務める会社、付保している自動車保険会社へ連絡
- 可能な限りで相手方の情報収集
 - ・運転免許証(住所/氏名の確認)
 - ・連絡先(携帯番号)
 - ・勤務先(所在地、電話番号)
 - ・車検証(所有者/使用者の確認)
 - ・保険会社(今後の交渉窓口)



高橋こず恵 マネージャー

チャレンジャー事業部
平成16年9月入社

ピックアップ
JOB

組織を支える、新しい力

- チャレンジャー教育専門係 -

令和7年4月から教育専門係として活動している高橋マネージャー。新人研修の拡充や若手社員の定着・スキルアップ、既存社員の目標管理など、会社から与えられたミッションに基づき、現場に寄り添った教育を進めています。教育チームや店長と連携しながら取り組む、教育専門係としての具体的な活動内容や想いを伺いました。



人材育成を推進しながら、現場の“話しやすさ・相談しやすさ”を守る存在でありたいです。



育成のチャレンジ

育成の「正解」が定まらない中、現在は指導者側の育成に力を入れており、中堅・ベテラン社員向けに1on1やリーダーシップ、コーチング研修を実施。研修後は現場の声を拾うためのヒアリングや観察も行い、実践的な支援を試みています。

サポート体制

新人研修や年間研修の実施・フォロー、若手社員や中途社員への面談や研修を通じて育成につなげています。新入社員への指導はOJTでチーフが担当し、私は定期巡回や面談を通じて成長支援と職場環境の確認を行い、傾聴と寄り添いを意識したサポートをしています。

指導スタイル

指導では知識の伝達だけでなく、他店舗研修やイベントなどに参加し、実体験や成功、失敗を通じて学ぶ機会を重視しています。若年層の「調べてわかった気になる」傾向に対し、「考えるな、感じる」を合言葉に、体験を通じた本質的な学びを大切にしています。

future

currently

ポリシー

若手社員には「教える」より「補助輪のように支える」姿勢を大切に、必要な時だけサポートしながら、自分で考え行動できる力を育てていきたいと考えています。

期待する成長

一人の力でできることには限りがあります。『みんながって、みんないい』互いに個性を認め合って長所を活かす。足りないものを指摘し合うより、補い合ってチームワーク良く業務遂行する方が効率的だと考えます。個を磨くことも大事ですが、プラスして他者も活かせるスタッフに成長して、お客様に必要とされる店舗運営ができれば最強ですね。



こんな環境は



いわゆる「ちんげんさい(沈・限・最)」の状態です。安心して力を発揮できるよう相談しやすい環境や雰囲気作りに努めています。

- 「ちん」沈黙する
- 「げん」限界まで言わない
- 「さい」最後まで我慢



ポイ活 始めませんか？

「ポイ活」＝「ポイント活動」

日常生活の中でポイントを効率よく貯めて賢く使う、いま注目の節約ライフハックです。最近ではポイ活情報を発信するインフルエンサーも登場するほどの人気。ちょっとした工夫で家計の助けになるのも魅力です。実はこのポイ活、オーシャンシステムのサービスでもできるんです！ポイントを貯めて使ってお得な生活をしてみませんか？



OM Channel で OM ポイント が 貯まる！



100円(税込)の利用ごとに1ポイントをゲット！貯めたポイントは対象商品と交換できます。Ocean商店街の商品やギフトカードなど、選べる景品が盛りだくさんです。



チャレンジャーでも リサイクルポイントが貯まる！



空ペットボトルを所定の回収容器に入れるとポイントをゲット。ペットボトル1本で2ポイント付与され、500ポイント貯まると50円分のチャレンジャーお買い物券がもらえます。ポイントカードの発行は各店サービスカウンターへ！チャレンジャー全店舗に設置しています。



業務スーパーで Gyomuca をはじめよう

電子マネーとポイントカード 一体化サービスがスタート！

今後も順次拡大を予定しております。導入店舗につきましては、こちらからご確認ください→



受賞

2025年11月15日(土)ヨシケイ東北地区表彰式が 仙台ロイヤルパークホテルにて開催されました

東北地区で優れた成績を収めた販売員を称える「ヨシケイ東北地区表彰式」が開催されました。売上高や伸長率、新人賞、MVP賞など多彩な部門で功績が認められ、日々の努力が形となった一日となりました。



おめでとうございます

各部門で栄誉を手にした受賞者の皆さま

- | | |
|--------------|----------|
| 新潟支店 (長岡営業所) | 田村 梢さん |
| (新潟営業所) | 中野 京子さん |
| 群馬支店 (前橋営業所) | 渡邊 秋奈さん |
| | 塩野入 雅俊さん |
| | 岸 茉里奈さん |
| (桐生営業所) | 福岡 桂子さん |
| 北海道支店(白石営業所) | 古道 楓さん |
| | 村田 奈央子さん |

Ocean System presents

9th NIIGATA RELAY MARATHON

第9回 新潟リレーマラソン
2025.11.2
START/AM10:00

会場 新潟県立島見緑地(新潟市北区)



澄み渡った青空の下、当社協賛の新潟リレーマラソンが開催されました。1チーム2名以上のランナーで42.195kmの完走を目指すこの競技。全95チームが激戦を繰り広げ、会場を沸かせました。様々なドラマが生まれ、感動的なゴールとなりました！

業務スーパーと ゆかいな仲間



業務スーパー

- 京ヶ瀬店
- 京ヶ瀬店
- 柏崎店
- 柏崎店
- 村上店
- 紫竹山店
- ひたちなか店
- 神酒店
- 事業本部
- 事業本部

チャレンジャーズ13



チャレンジャー

- 燕三条店
- 燕三条店
- 燕三条店
- 田家店
- 海老ヶ瀬店
- 巻店
- 北長岡店
- 新潟中央インター店
- 新潟中央インター店
- 新潟中央インター店
- 新発田店
- 事業本部
- 事業本部

宅配とランチと 商店街2



ランチサービス

- 三条店
- 新潟店
- 新潟店
- 新潟店
- 新潟店
- ぐるめし本舗新潟店

宅配

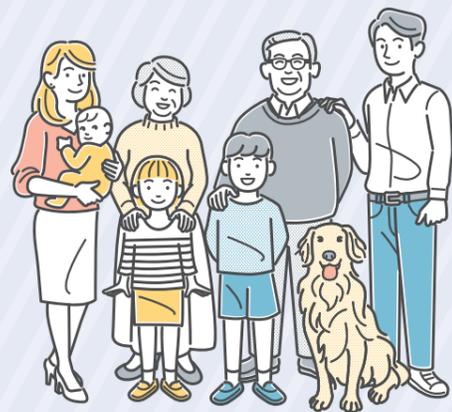
- 三条営業所
- 長岡営業所
- 五泉営業所
- 新発田営業所
- ODX営業推進部
- ODX営業推進部
- 人材開発室
- 管理本部

- 森谷 純
- 鈴木 政二
- 霜田 京介
- 海老 知子
- 小池 正幸
- 川瀬 純

- 梨本 倫子
- 佐藤 奨真
- 鈴木 将大
- 齋藤 拓也
- 倉澤 裕介
- 田中 勝美
- 今井 玲志
- 清水 太郎



出場者の皆様 お疲れ様でした！



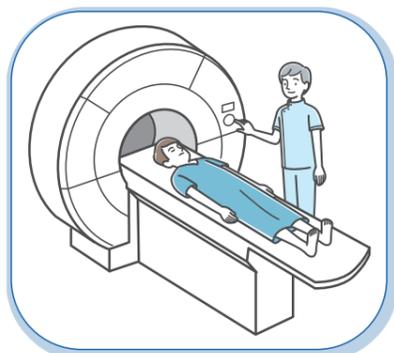
ご自身と大切な家族の 未来を守る健康診断

当社の健康診断受診料の補助金制度について



【定期健康診断】

●毎年実施される定期健康診断の受診料は会社が全額負担します。正社員、準社員の受診は義務になります。パート社員は任意で受診できます。



【人間ドック】

●40歳以上の被保険者は隔年で、55歳以上の正社員は毎年受診することができます。基本受診料は会社が全額負担します。オプション検査費用（自身で選択）も1万円を上限として会社が負担します。



【生活習慣病予防検診】

●35歳、37歳の被保険者が対象で、基本受診料は会社が全額負担します。定期健康診断の代替で受診することができます。



【インフルエンザワクチン予防接種】

●正社員と準社員のワクチン接種料は会社が全額負担し、それ以外の被保険者並びに扶養家族の方のワクチン接種料は会社が千円を補助します。



【深夜業務従事者健康診断】

●夜勤（22時～翌朝5時）を概ね1カ月あたり4回以上従事する全従業員は、年2回の受診義務があります。受診料は会社が全額負担します。

＜お問い合わせ先＞

管理本部 人事総務課 ☎0256-33-3987
E-mail: soumu@ocean-system.com

教えて!コンプラ先生



【海野さん】

入社3年目
●素直で一生涯懸命だけど、ちょっと抜けてる
●周囲のアドバイスを受けて成長していくタイプ



【三条さん】

入社5年目
●会社のルールや制度にある程度詳しく、真面目で冷静
●「正しく理解したい」「みんなにも伝えたい」という意識が高く、追加解説してくれる頼もしい存在

そもそも『コンプライアンス』って何？



コンプライアンスとは…

企業・組織・従業員が法律、会社規程や規則、倫理（道徳・モラル）を守ること、それに従って行動することを指します。単にルールを守るだけでなく、社会の一員としての責任を果たすことが求められます。

次号から私と一緒に色々なケースを通して
学んでいきましょう

違反すると最悪…
会社存続の
危機!

コンプライアンスを遵守することで…

- 従業員のモチベーション向上
- 企業の信頼性、ブランド価値の向上
- 法的リスクの軽減
- 働きやすい職場環境の構築
- 持続可能な成長の実現

コンプラ先生

