

会社概要

会社名	株式会社オーシャンシステム
英文名	OCEAN SYSTEM CORPORATION
本社所在地	〒955-0845 新潟県三条市西本成寺二丁目26番57号
創業	1963年(昭和38年)6月
設立	1978年(昭和53年)11月1日
資本金	801,710千円
決算期	3月31日
従業員	1,026名(パート・アルバイト除く／連結)(2024年3月31日現在)
事業内容	食品スーパー、弁当製造販売、食材材料セット等の宅配、惣菜製造、旅館経営ほか
事業部名	ランチサービス事業部、宅配事業部、チャレンジャー事業部、 業務スーパー事業部、デリカフーズ事業部、コントラクトフードサービス事業部
子会社	株式会社サンキューオールジャパン、株式会社フーディー、株式会社カワサキ

役員					
代表取締役社長	樋口 勝人	取締役会長	樋口 勤		
常務取締役	小野 純平	社外取締役	齋藤 吉弘		
取締役	杉田 仁史	社外取締役	平 哲也		
取締役	長谷川 吉浩	常勤監査役	山田 秀樹		
取締役	本間 武士	社外監査役	捧 俊雄		
取締役	長井 守	社外監査役	逸見 和宏		

執行役員					
執行役員	佐藤 恵	宅配事業部長	執行役員	小池 聖樹	業務スーパー事業部長
執行役員	池田 和仁	ODX営業推進部長	執行役員	川崎 卓	チャレンジャー事業部長

※2024年6月30日現在

沿革

1963年	6月	ひぐち食品の商号で弁当給食事業を開始 (現在のランチサービス事業部)	2008年	3月	ジャスダック証券取引所に株式を上場
1977年	11月	(株)ひぐち食品を設立	2009年	11月	百米千葉工場を開設 (現在のデリカフーズ事業部)
1978年	6月	ヨシケイ開発(株)とフランチャイズ契約を締結、 夕食材料等の宅配事業を開始	2010年	11月	(株)フーディーを100%子会社化
	11月	(株)ヨシケイ新潟を設立(現在の宅配事業部)	2013年	6月	オムニチャネル構想 及びキャッシュレス決済 サービス(現在のOMペイ)の開発に着手
1987年	10月	(株)サンキューオールジャパンと フレッシュランチ39のフランチャイズ契約を締結		8月	総合衛生管理HACCP認証取得 (総合衛生管理HACCP認証協会)
1988年	11月	社員食堂の運営受託を開始 (現コントラクトフードサービス事業部)	2014年	6月	キラキラレストランを開店 (現キラキラレストラン焼肉黒真)
1991年	12月	チャレンジャー燕三条店を開店 (現在のチャレンジャー事業部)	2015年	4月	WEB宅配サービス みんなのマルシェを開始
1994年	7月	海風亭 寺泊 日本海を開店、旅館事業を開始	2017年	10月	(株)カワサキを100%子会社化
1998年	4月	(株)ヨシケイ新潟を存続会社として 関係会社6社を吸収合併し、 商号を(株)オーシャンシステムに変更	2020年	2月	JFS規格適合証明取得 (一般財団法人食品安全マネジメント協会)
2000年	4月	(株)サンキューオールジャパンを100%子会社化	2021年	4月	Ocean DX構想に着手、 アプリ「OM Channel」を開始
2001年	12月	業務スーパー1号店を開店 (現在の業務スーパー事業部)		4月	キャッシュレス決済サービス OM ペイを開始
2002年	1月	(株)神戸物産と業務スーパーの エリアライセンス契約を締結	2022年	4月	東京証券取引所のスタンダード市場に移行
	4月	新潟県経済振興賞受賞	2023年	4月	(株)ヨシケイ両毛を100%子会社化
2005年	6月	農林水産大臣賞受賞	2024年	4月	(株)ヨシケイ両毛を吸収合併

Top Message

私たちオーシャンシステムは、一人ひとりのお客様へ満足と豊かさを届けたいという思いを経営理念に込め、食を通じたさまざまなサービスを展開しています。

昨今、私たちを取り巻く事業環境は激しく変化し不確実性を増しています。少子高齢化、地域格差、労働人口減少など、様々な社会課題が顕在化、深刻化する一方で、ライフスタイルの多様化は加速しており、これらへの対応が急務となっています。

私たちはこれらの課題を「1to1サービスの実現」によって解決できると考えています。

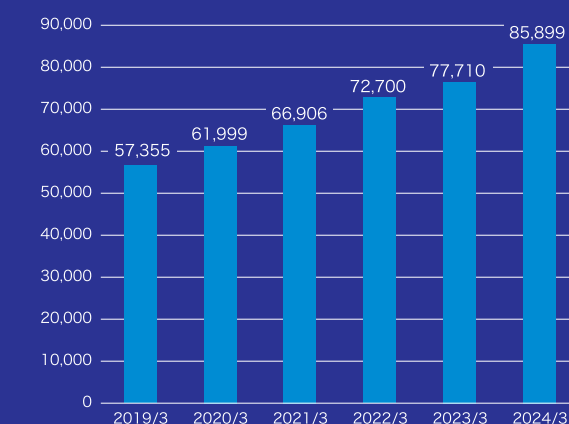
すなわち、お客様一人ひとりのライフスタイル、企業1社1社のワークスタイルに合わせたサービスを提供することです。食品を製造・販売だけでなく、お客様にお届けするラストワンマイルの物流機能があるなど、多角的な事業・サービス展開をしている当社だからこそワンストップで実現することが可能です。また、「1to1」は当社が創業以来、大事にしていた思いでもあります。1963年、当社はお惣菜の対面販売からスタートしました。目の前のお客様を笑顔にしたいという創業時の気持ちは、今日働くスタッフの心にも息づいています。

当社は「IDEA & INNOVATION」をスローガンとして掲げています。生み出したアイデアを大きく育て、イノベーションに変える。私たちは「1to1」の実現を目指し変革を続けてまいります。私たちがチャレンジする新しい未来に、どうぞご期待ください。

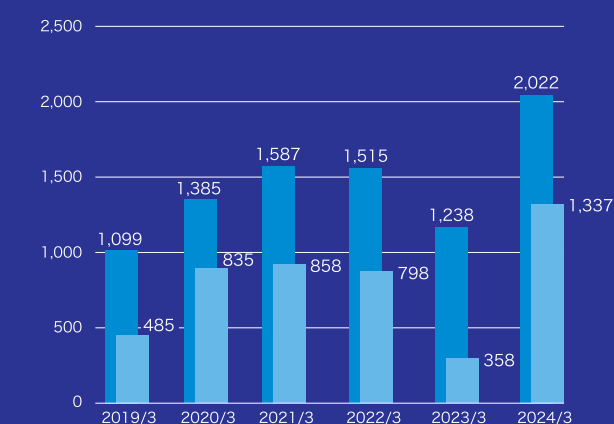
代表取締役社長 樋口 勝人

業績推移(連結)

売上高 (単位:百万円)



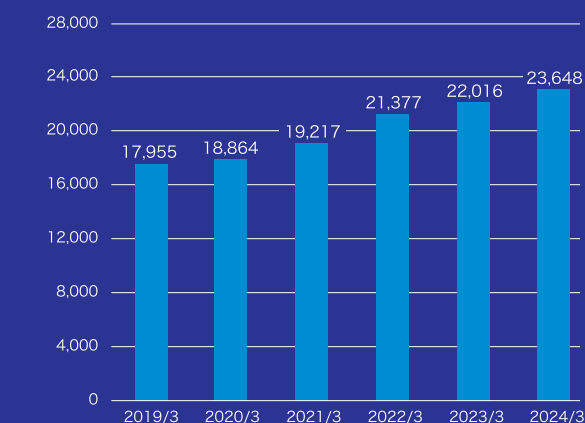
(単位:百万円)
■ 経常利益 ■ 親会社株主に帰属する当期純利益



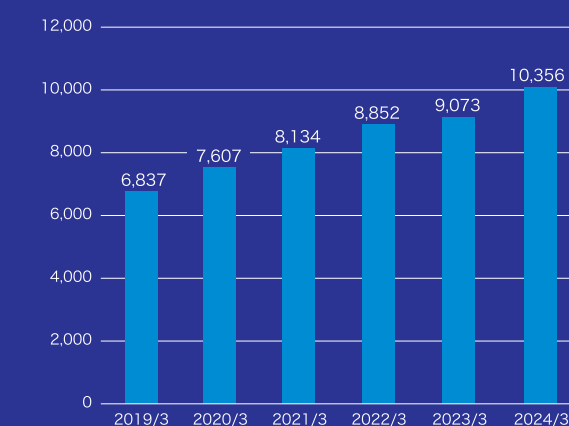
1株当たり当期純利益 (単位:円)



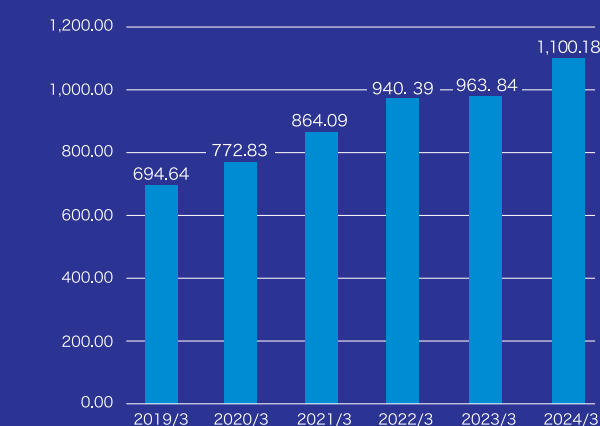
総資産 (単位:百万円)



純資産 (単位:百万円)



1株当たり純資産 (単位:円)



IDEA & INNOVATION!

Ocean System Philosophy

私たちは、すべてのお客様へ「より良いものを より安く」ご提供し、
一人ひとりの満足と豊かさを追求していきます。

そのために、リアルとネットの利点を融合させ、
無限の買い物体験を広げていく「Ocean DX構想」を推進。

高度デジタル社会だからこそ、「人から人へ」のサービスを
ますます充実させ、小売と消費のイノベーションを実現していきます。

お客様、従業員、株主様、すべてのステークホルダーの
利便と利益を守りながら、笑顔が生まれる社会づくりに貢献します。

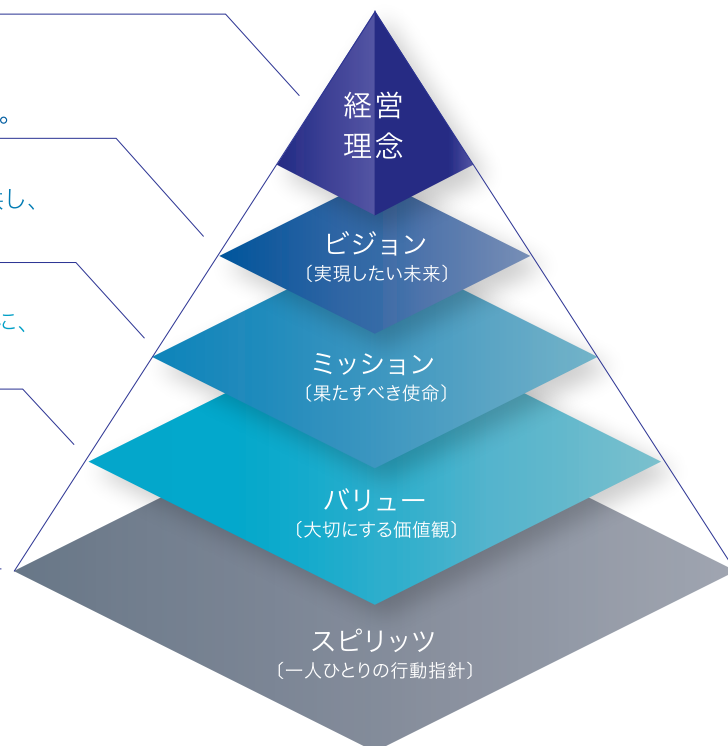
より良いものを より安く ご提供し、
一人ひとりのお客様に満足と豊かさをお届けします。

Ocean DX構想を推進し、
「無限の買い物体験」を提供する。

独自のサービスとシステムを提供し、
リアルとネットの融合を実現。

「人から人へ」のサービスを大切に、
ラストワンマイルまで充実。

感謝と思いやりの心を持つ。
チャレンジ精神を持ち、
新たな価値を創造する。



オーシャンシステムの価値創造モデル

オーシャンシステムのフィロソフィーのもと、様々な社会課題や多様なニーズと向き合い、
お客様との1to1実現によって価値創造に努めてまいります。



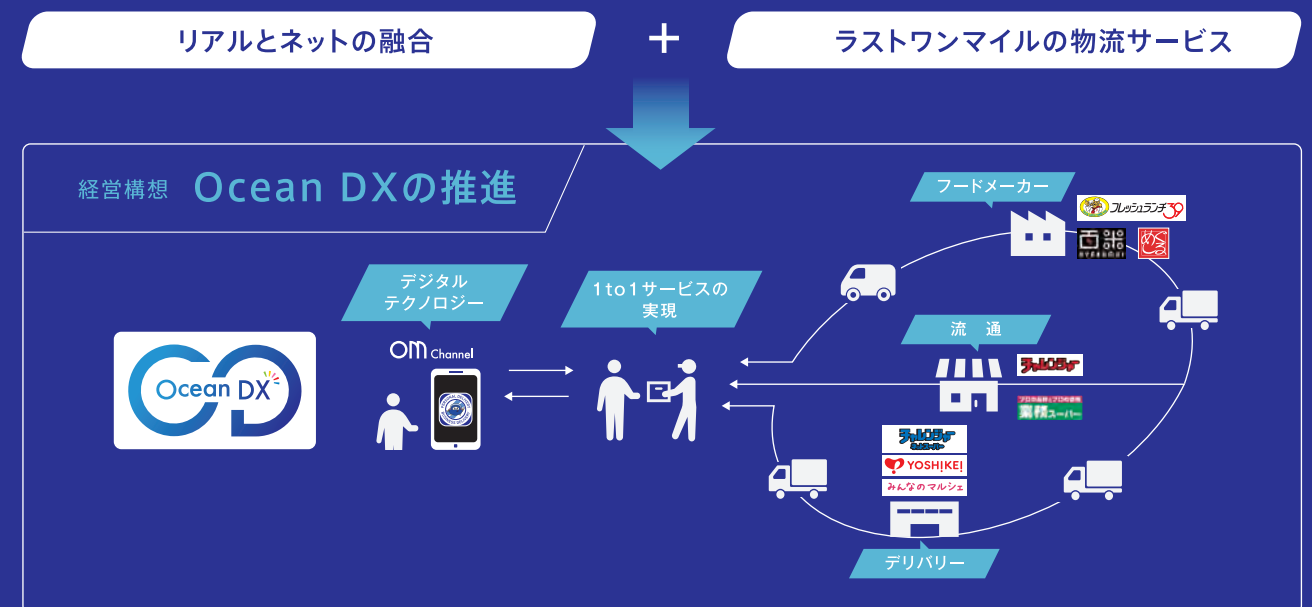
1 to 1 サービスの実現こそ、様々な社会課題解決の糸口に！

1to1とは、多様化・個別化が進む社会において、お客様一人ひとりのライフスタイルや
企業ごとのワークスタイルに合わせたサービスをご提供すること。
上記のような課題に対応しながら、人手不足の解消や業務効率化ニーズに応えることができます。

1 to 1 の実現へ。オーシャンシステムができること

私たちの強みを最大限に活かすこと。それが、1to1の実現を叶える大きな推進力となります。

オーシャンシステムの強みである多角的な事業・サービス展開によって、



1 to 1 を実現し、新たな価値を創造。

無限に広がる買い物体験



とは

様々な社会課題や多様なニーズに対して
オーシャンシステムがご提案する
革新のソリューション。それが、Ocean DX です。
「OM Channel」を中核に据え、
リアルとネットを融合しお客様との1to1を叶えます。
Ocean DX構想で、「無限の買い物体験」の実現へ。

全てのサービスのプラットフォーム
OM Channel

p7-8

旅館・レストラン

p16-17

業務スーパー事業

p13

スーパーマーケット事業

p9-10

地元の人気店が集結
Ocean 商店街

p8

コントラクト
フードサービス事業

p14

置き弁当・惣菜サービス
OFFICE OMZIN

p9-10

デリカフーズ事業

p15

食材宅配事業

p12

ランチサービス事業

p11

OM パイ

OM パイ

OM パイ



OM Channel

オーシャンシステムの、すべての事業をプラットフォーム「OM Channel」で繋ぎ、より便利な買い物体験をご提供します。

スマホアプリ「OM Channel」では、これ1つで当社がご提供する様々なサービスが利用可能となります。

キャッシュレスでご注文からお支払いまでできる「OMペイ」。

さらにご利用に応じて「OMポイント」が付与される、使えば使うほどお得なアプリです。

01

企業向け

オフィスデリバリー Channel

オフィスへ配達するサービスをまとめたチャンネルです。「フレッシュランチ39」「ぐるめし本舗」などへのお弁当注文、またオフィス向けサービス「OFFICE OMZIN(置き型弁当・惣菜サービス)」での注文・購入にご利用いただけます。



02

個人向け

ホームデリバリー Channel

アプリでご注文いただき宅配するサービスをまとめたチャンネルです。「チャレンジャー」の商品や、「ヨシケイ」のミールキット、「みんなのマルシェ」の食品、日用品、雑貨などの特選アイテムをご注文いただけます。



OM Channel できること

「OM Channel」は
4つのチャンネルで、
自宅や店舗、オフィスまで、便利な
サービスをご提供しています。

03

個人向け

Ocean 商店街 Channel

全国の美味しいものや逸品のご注文ができる、地域の「名店」をまとめたチャンネルです。



04

個人向け

テイクアウト Channel

レストラン、スーパーマーケットなどのテイクアウトサービスをまとめたチャンネルです。チャレンジャー店舗でのおすすめ商品の予約注文や、取り置きサービスがご利用いただけます。



OM Channel なら、
キャッシュレス決済や
ポイントなどの
お支払いに関わる
サービスをまとめて管理

OMペイってなに？

オーシャンシステムのサービスを
対象にスマホひとつで
便利にご注文やお支払い

スマホアプリ画面下の「OMペイ」をタップ



＼ 赤いOMペイ /



＼ 青いOMペイ /



※アプリ画面は変更となる場合がございます。

OMポイントってなに？

お買い物でポイントが貯まって、
厳選アイテムと交換できる

100円 (税込) のご利用ごとに
1p OMポイント 貯まる！

OM ポイント

お好きな対象商品と交換できます！



※イラストはイメージです。



オーシャンシステムの無人サービス「OMZIN」



選べる美味しさ。あなたの職場に。

「オフィス」の食の課題を解決。
置き型弁当・惣菜サービス
「OFFICE OMZIN」

OFFICE OMZIN (オフィス オムジン) とは？

「フレッシュランチ39」「ぐるめし本舗」の弁当配送サービスをご利用の事業者へ専用保冷庫をご納品。お弁当置き場がリニューアル！置き型弁当・惣菜サービス「OFFICE OMZIN」

専用保冷庫にリニューアル！



温暖化による気温上昇の対策に！

冷蔵庫でのお弁当保管で、食の安心安全をサポートします。

食品の危険な温度帯
細菌は20℃～40℃の
温度帯が最も増殖しやすいです。



危険温度帯で調理食品を長時間放置しないことが重要です。

選べる美味しさ。あなたの職場に。

いつもの日替わり弁当とは別メニューの冷蔵弁当やサラダのほか、軽食にぴったりなお茶漬けや、持ち帰りにも便利な惣菜を保管できるOFFICE OMZIN「冷凍庫」も展開。「OM Channel」アプリでラクラクご注文＆ご購入ができます。



スマホアプリ画面下の「オムジン」をタップ



om パイ

オフィスでは
コード読み取りでお支払い



スーパーマーケット事業



「チャレンジャー」は「生鮮食品スーパー」と「業務スーパー」が一体となった食品スーパーです。



県内10店舗
1日平均客数
2万8,000人！

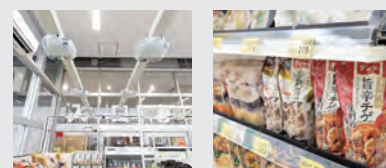
新鮮・高品質な商品を圧倒的な価格で販売する食品スーパー。鮮度にこだわった生鮮食品に、毎日低価格の豆腐・麺・牛乳などの日配品、他店にはない業務用の調味料や冷凍食品に、店内で調理した“できたての惣菜”。チャレンジャーは、心のこもった接客を常に心掛け、地域の皆様に「なくてはならない」スーパーを目指します。



オーシャンシステム初の
無人決済店舗
「チャレンジャーOMZIN」

センサー感知による自動決済

お客様が手に取った商品を天井のカメラや棚のセンサーで、リアルタイムで感知し、レジで商品を読み取ることなく会計を可能にする省スペース、ローコストの無人決済システムです。



「チャレンジャーOMZIN」とは？

チャレンジャー新潟中央インター店に併設してオープン。チャレンジャー店舗では手に入らない、全国の美味しいものや逸品をラインナップ。新たな買い物体験をご提供します。



スマホアプリ画面下の「オムジン」をタップ



om パイ

チャレンジャーOMZINでは
コード表示でお支払い



企画

お客様のニーズをとらえた商品の企画

自社精肉センターでは、お客様のニーズに幅広く応える商品の企画、製造を行っています。

物流

キャッシュレスで便利にお買い物



店頭ではOM Channelアプリからコード表示でお支払い。

分かりやすく、回遊しやすい店舗設計



デジタルサイネージでの商品訴求など、各コーナーでのオススメ情報やお得情報を発信。認識しやすく、快適にスムーズにお買い物いただけるような店舗づくりをしています。

低価格を実現するローコストオペレーション

店内調理、商品陳列の専門スタッフを配置。徹底した役割分担でスタッフの動きを効率化しています。

鮮度・品質へのこだわり

各店舗に鮮度バトロールを配置し、消費賞味期限のチェック、お客様目線から商品の品質チェックを行っています。

リアルでもおうちでも便利な食品スーパー



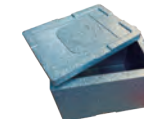
自宅ではOM Channelアプリからコード読み取りでご注文＆お支払い。

店頭との価格連動を実現



店頭とネットスーパーでの価格は連動しているので、リアルでもネットでも「より良いものを、より安く」お買い物ができます。

安心安全に商品をお届け



保冷性能に優れたデリバリーボックスに、食材と蓄冷剤を入れて安心安全にお届けします。



フレッシュランチ39

事業所向け昼食の
ラスト・ワン・マイルに応えます。



オフィスに
併設している
OMZIN 4,200店舗へ
毎日62,000食以上
提供

地域に密着したきめ細やかな配送網によりオフィスや工場などに、手作り弁当をお届けします。
お客様のニーズに合わせて、常温/冷蔵/冷凍、3温度帯での配送が可能です。



企画・製造

お弁当・惣菜の企画・製造

管理栄養士の資格を持ったスタッフが、栄養バランスと彩りを重視したメニューを、日々考案しています。

地域に密着し、お客様のニーズに対応しています

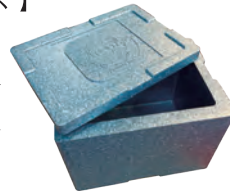
【地域に密着した配送網】

地域に密着したきめ細やかな配送網により、オフィスや工場などに直接お届け。エリア内であれば、少量のご注文にも積極的に対応しています。



【デリバリーボックス】

保冷性能に優れたデリバリーボックスに、食材と蓄冷剤を入れて安心安全にお届けします。



物流

オフィスで便利な置き型弁当・惣菜サービス

いつものお弁当の安心安全管理に加えて、好きなタイミングで食べられる、弁当・惣菜をオフィスに常備。



【スマホで簡単ご注文&ご購入】



om パイ

オフィスに常備したお弁当や惣菜をご購入できます



om ランチウェブ

いつものお弁当のご注文やキャンセルができます

日替わり
弁当



冷蔵弁当



サイド
メニュー



仕出し・
特注弁当・
オードブル



おうちご飯の味方に
冷凍弁当・惣菜

保存にも便利な冷凍弁当は急速凍結でおいしさそのまま。チャレンジャーや業務スーパーの店頭、自動販売機で展開しています。



業務スーパー

チャレンジャー

店舗・サービス



店舗・サービス

みんなのマルシェ



「楽しい食卓・明るい家庭」の実現をお手伝い。
安心・安全とおいさを、こだわりの夕食食材に代えてお届けします。



食材ミールキット
・オリジナル企画
24,000世帯へ
お届け

施設用ミールキット
ヨシケイキッチン
700施設へ
お届け

食料品から便利な日用品など幅広い商品や、
「ヨシケイ」のフランチャイジーとして、夕食用の食材セットを中心とした
「ミールキット」の宅配など、安心・安全・こだわりの食材のご提供に努めています。



企画・加工

多様化するニーズに沿ったご提案

現代の多彩なライフスタイルに合わせたプランをご用意。食事作りの時短が叶う「ミールキット」や、高齢者施設利用者向けのメニューなどを企画。幅広い地域の皆さんの豊かな食生活をお手伝いします。

デリバリーボックスの導入で安心安全の配送

保冷性能に優れたデリバリーボックスに、食材と蓄冷剤を入れて安心安全にお届けします。不在時に便利な受け取りボックスの無料貸し出しもあるので、留守中でも受け取りが可能です。



物流

おうちがまるでレストラン!簡単調理の食材をお届け

個人宅には、夕食用の食材セットをご提供しています。簡単調理で日々の食卓に便利とおいしさをお届け。忙しい毎日の食事時間の負担軽減にお役立ていただけます。



【みんなのマルシェ】

食品だけではなく、日用品から様々な商品を取り揃えています。

om パイ

OM Channelアプリからコード読み取りでご注文&お支払。



【ヨシケイすまいるごはん】

お客様のニーズに合わせて選べる豊富なメニューをラインナップした食材(ミールキット)宅配サービスです。



介護福祉施設向け
ミールキットをお届け

【ヨシケイキッチン】
管理栄養士監修のもと、メニューを開発しています。施設での毎日の食事提供のサービス向上と、コスト管理をお手伝いします。



ヨシケイキッチン!

「OMZIN」で食事とき
以外もサポート

OMZINを併設し、朝昼夕の基本の食事以外もサポートします。



店舗・サービス

プロの品質とプロの価格 業務スーパー

一般のお客様から業務店様まで、
ニーズに合わせた商品をご提供。

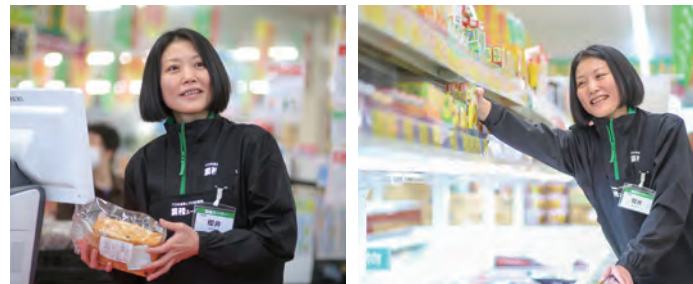


店舗数
114店舗
1日平均客数
62,000人

目指すは一步先行く業務スーパー。業務用商品に加えて、青果、精肉などの
品揃えも充実(一部店舗を除く)。より皆様に愛されるお店づくりに取り組んでいます。

115店舗展開中！(フランチャイズ含む)

「業務スーパー」のフランチャイジーとして、
北海道、秋田、山形、福島、宮城、新潟、群馬、茨城、長野、富山、熊本の各県で展開しています。



国内自社
アイテム数
約**370**
アイテム

※2023年11月末時点

海外直輸入
アイテム数
約**1,680**
アイテム

※2023年11月末時点

業務スーパーの特徴

安心・安全・高品質な食品をお求めやすい価格で販売

- 株式会社神戸物産 (FC 本部) が全国で展開。
- 神戸物産グループが製造したクオリティの高いオリジナル商品を
ベストプライスで販売。
- 冷凍食品、日配弁当・冷凍弁当を中心とした幅広い商品構成。
- ムダ・ロス・非効率を排除したローコストオペレーションの店舗運営。
- 広告費を節減しエブリデイ・ロープライスを実現。
- 一般のお客様もご利用できるよう現金販売を実施。
(業務用食品卸売業は「カスタマーカード」などによる掛売りが一般的です。)

日常のお料理代行。出来立てのおいしい「ご馳走」をお手頃価格で



店内手作りにこだわったお弁当やお惣菜など、
食卓を彩る「ご馳走」をお届けします。

- 忙しい日もおいしいごはんを楽しめるよう、出来立ての「ご馳走」を日々の食卓にご提供します。
- 添加物や保存料をできるだけ使わない“安心・安全”な「ご馳走」をお店で手作りしています。
- 毎日でも楽しめるお手頃価格にこだわって、地域社会を支える“食のインフラ”を目指します。



社員食堂・学生食堂の運営を受託。
多様なニーズに合わせた 食堂運営をプロデュースします。



50以上の
オフィス・学校・施設で
1日平均
12,600食提供

※2022年6月30日現在

社員食堂・学校給食・学生食堂・老人福祉給食など、
あらゆる給食サービスのエキスパートとして、楽しいお食事のひと時をご提供いたします。

お客様のニーズに応える柔軟な提案力

多彩な分野、業界のお客様の要望に合ったプランを立案。管理栄養士の献立で社員の
健康に配慮した栄養バランスのよい食事でサポートします。



オフィスや学校、施設の食をサポート。充実の食堂サービス

お客様のニーズに応じた空間をプロデュースします。



物流



店舗サービス



【バラエティーに富んだ オリジナルメニュー】

定番メニューに加え、「世界の日替わりラ
ンチ」など豊富なメニューを取り揃えて
います。



【スマホで簡単注文&購入】



om パイ
アプリ内でメニューを
ご注文し決済ができる



om パイ
オフィスや学校、施設に
常備したお弁当や惣菜
をご購入できる

【「OFFICE OMZIN」で ランチ以外の食事サポート】

置き型弁当・惣菜サービス「OFFICE
OMZIN(P.9)」を併設し冷凍弁当な
どをストック。深夜勤務時などランチ
タイム以外の食事でもカバーします。





関東、東北地域に向けて、
OEM(受託製造)商品を製造・販売。



コンビニエンスストア、スーパーマーケット、量販店向け惣菜の製造・販売をはじめ、
法人向けのパーティー用オードブルなども承っています。

※個人のお客様への直接販売は行なっておりません。 ※OEM(受託製造)のご相談はお気軽にお問い合わせください。

ご提案から製造までワンストップ。指定材料でのご提案・開発も可能

営業窓口から製造まで事業部内で完結しているため、ワンストップの対応が可能です。また、指定材料や金額面などの条件に応じてメニューをご提案、開発できます。

OEMご契約までの流れ

お問い合わせ

お打ち合わせ

試作・ご提案

生産・納品

充実した調理設備と、年間通じての稼働でさまざまなニーズに対応

大量調理に特化した様々な設備を揃えているので、焼き物や揚げ物を始め幅広いオーダーに柔軟に対応できます。また、複数の料理を大量に調理できるスチームコンベクションオープンや食材に応じて温度を調整する真空冷却機なども配備しています。
年間通じて工場を稼働しているため、季節を選ばず商品をお届けすることが可能です。



物
流

スーパーでの商品など幅広く対応

スーパーや駅構内で販売の弁当など、さまざまな商品をお届けしています。



SUPERMARKET

STATION

店舗・サービス



割烹旅館「海風亭 寺泊 日本海」
新潟の豊かな海の幸をご堪能いただけます。



新潟の豊かな海の幸をご堪能

潮の香りを肌で感じることができる、宿泊旅館。日本海の海の幸とゆったりとした露天風呂が旅情を誘います。館内のレストランには、総水量400トンのいけすがあり、とれたての海の幸をお召し上がりいただけます。

企画・店舗・サービス



キラキラレストラン「焼肉黒真」地産地消をメインに掲げ、最高級黒毛和牛「にいがた和牛」を使った本格的な焼肉レストランです。



にいがた和牛を心ゆくまで

レベルの高い牛肉を県内中心に一頭買いで仕入れるから、貴重な部位も部位ごとの食感の違いも楽しめます。本格的な焼肉が堪能できる、大変お得な焼肉食べ放題コースをご用意しています。

企画・店舗・サービス



新スタイルの和食・中華料理店オープン！
一つの店舗で2業態の店舗をオープン。昼は和食、夜は中華の新スタイルをご提供します。



企画・店舗・サービス

昼
和食

om パイ 対応

寺泊 日本海
別亭

旨い米と魚と酒を、新しいスタイルで

日本海の海の幸と露天風呂で人気の宿泊旅館「海風亭 寺泊 日本海」の別亭が新潟市内にオープン。美味しい海鮮丼を新スタイル「パフェ」として楽しめる新店。羽釜で炊いた県内産のうまい米。近海から新鮮なうまい魚。そして新潟のうまい地酒。ぜひご堪能ください。



企画・店舗・サービス

夜
中華

om パイ 対応

感化

地元の美味を、ヌーベルシノワで愉しむ

中華料理の新スタイル「ヌーベルシノワ」を嗜むことのできる新店。新潟という場所を生かしつつ、特選品を取り寄せた、旬をしっかりと感じる中華会席料理をご提供します。また、一皿ごとにマッチするお酒を組み合せ、落ち着いた雰囲気です特別な時間を体験することができます。



オーシャンシステムの

SXへの取り組み

私たちは、社会の持続可能性の向上を図ることこそが、長期的かつ持続的な企業成長につながるという考えのもとSX(Sustainability Transformation)の推進に取り組んでまいります。

Ocean DXの推進

Ocean DXの取り組みを通して、あらゆる食のサービスを包括的に利用できるアプリや宅配サービス等をご提供。あらゆる人に届く「食のインフラ」を構築することで、高齢社会、人口減少などの社会課題解決を図ります。また、物流網全体を効率化することでエネルギーの削減に努め、環境保全に貢献します。

ESG経営の推進

全社的視点でのESG経営を推進することで、SXの実現に寄与し、企業の社会的責任を果たしてまいります。

SXへの
取り組み

Environment 環境

各資源の効率的な使用と資源リサイクル活動に積極的に取り組みます。

■業務のペーパーレス化

タブレット等の活用により紙の使用量を削減しています。



■デリバリーボックスの導入

宅配でお届けする包装箱は、繰り返し利用できるものを導入しています。



■その他取り組み(一部)

エネルギー推進 / 照明類のLED化 / バイオマス製品の採用 / リサイクルボックス設置 / 食品廃棄物リサイクル / リサイクル製品積極採用

Social 社会

提供するサービスを通じて、安心して安全な「食」をお届けし、暮らしやすい社会の実現に貢献します。



■食の安心安全への取り組み◎JFS規格適合証明を取得

オーシャンシステムではHACCP®に則った従業員の教育や品質管理を徹底しています。さらに、品質を保つため高いレベルでの管理体制やマネジメントシステムを確立することで、一般財団法人食品安全マネジメント協会が策定した日本発の国際レベル食品安全管理規格である「JFS規格」の適合証明を順次取得しています。

※「HACCP」とは調達から調理、加工、出荷までの全工程の中で、食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を分析・予測し、それらを除去もしくは低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。

■「買い物難民」の解消

アプリでのご注文、ご自宅まで宅配するサービス等をご提供することにより「食のインフラ」を構築し、食料品アクセス問題の解決に取り組んでいます。



専用アプリで自宅からの注文が可能

■その他取り組み(一部)

フードバンクの活用 / 安定した雇用の創出 / 積極的な女性登用 / 外国人の採用・登用 / 生産管理の徹底 / 災害時支援事業提携

Governance 企業統治

各種法令やコーポレートガバナンス・コードを遵守し、多様性のある企業文化の醸成を目指します。

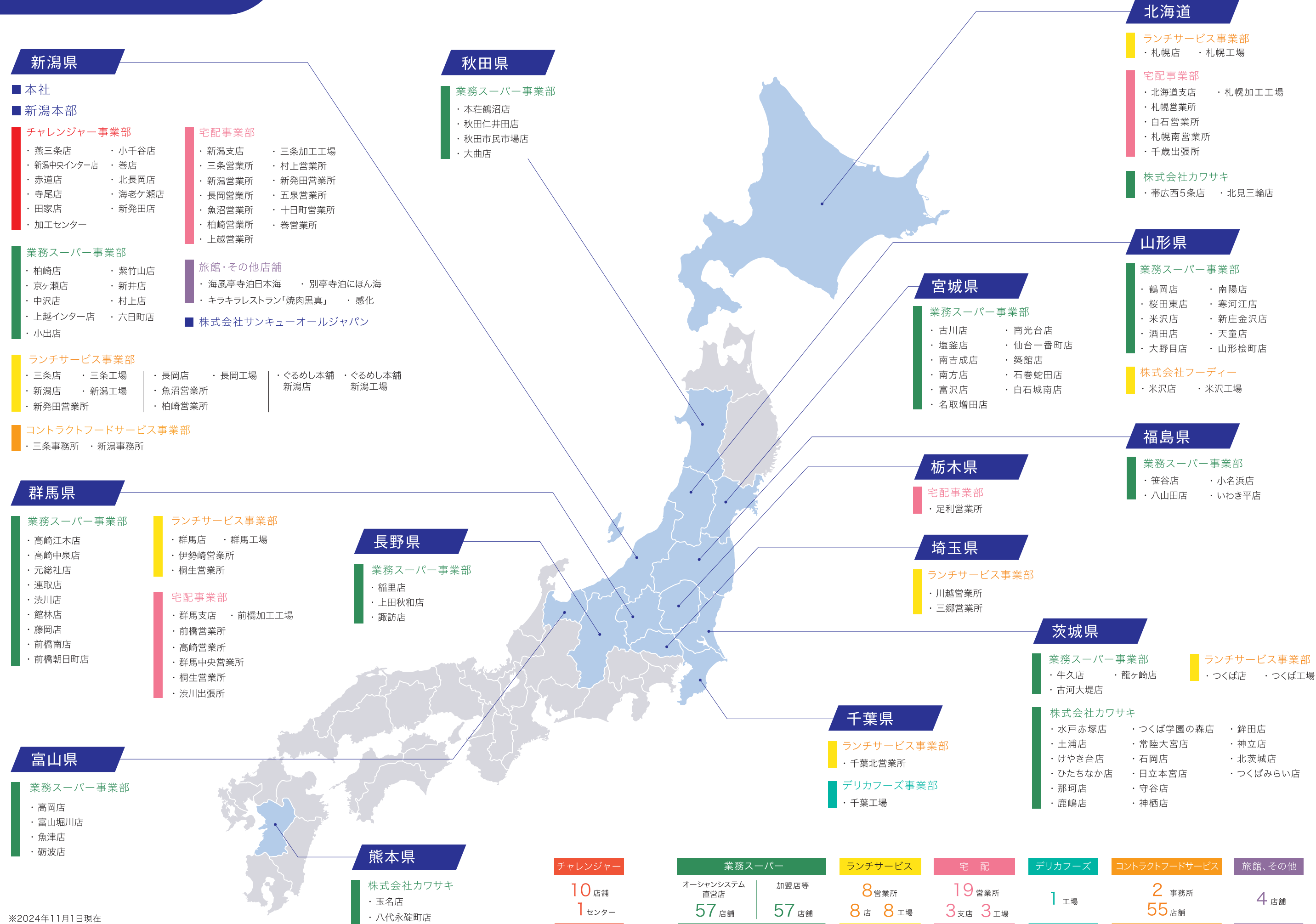
取り組み(一部) 品質管理の徹底 / 障がい者の雇用推進 / 差別・ハラスメント撲滅 / 積極的な情報開示 / 事業部間の連携強化

オーシャンシステムの事業体系

顧客情報の統合・連動を本格化！

各事業で得た顧客情報を統合・連動することで、よりお客様のニーズに合わせた情報を発信。事業間の相互送客を可能にし、「1to1」の新たな価値を生み出していきます。





※2024年11月1日現在