

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	1,004名(2025年3月31日現在)		
事業内容	食品スーパー、弁当製造販売、夕食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、外食企画部		
子会社	株式会社サンキューオールジャパン、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
取締役	杉田 仁史	社外取締役	齋藤 吉弘
取締役	長谷川 吉浩 執行役員ODX推進本部長	社外取締役	平 哲也
取締役	本間 武士 執行役員管理本部長	常勤監査役	山田 秀樹
取締役	長井 守	社外監査役	捧 俊雄
取締役	小池 聖樹 執行役員業務スーパー事業部長	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	川崎 卓 チャレンジャー事業部長
執行役員	池田 和仁 ODX営業推進部長		※2025年6月26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)	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)
1977年 11月	(株)ひぐち食品を設立	2010年 11月	(株)フーディーを100%子会社化
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	2013年 6月	オムニチャンネル構想 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
11月	(株)ヨシケイ新潟を設立(現在の宅配事業部)	8月	総合衛生管理HACCP認証取得 (総合衛生管理HACCP認証協会)
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	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)
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)	2015年 4月	WEB宅配サービス みんなのマルシェを開始
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)	2017年 10月	(株)カワサキを100%子会社化
1994年 7月	海風亭 寺泊 日本海を開店、旅館事業を開始	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)
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	2021年 4月	Ocean DX構想に着手、 アプリ「OM Channel」を開始
2000年 4月	(株)サンキューオールジャパンを100%子会社化	4月	キャッシュレス決済サービス OM ペイを開始
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)	2022年 4月	東京証券取引所のスタンダード市場に移行
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	2023年 4月	(株)ヨシケイ両毛を100%子会社化
4月	新潟県経済振興賞受賞	2024年 4月	(株)ヨシケイ両毛を吸収合併
2005年 6月	農林水産大臣賞受賞	2025年 4月	(株)フーディーを吸収合併
2008年 3月	ジャスダック証券取引所に株式を上場	2025年 10月	(株)ハイデイ日高と熱烈中華食堂日高屋の フランチャイズ契約を締結

IDEA & INNOVATION

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。

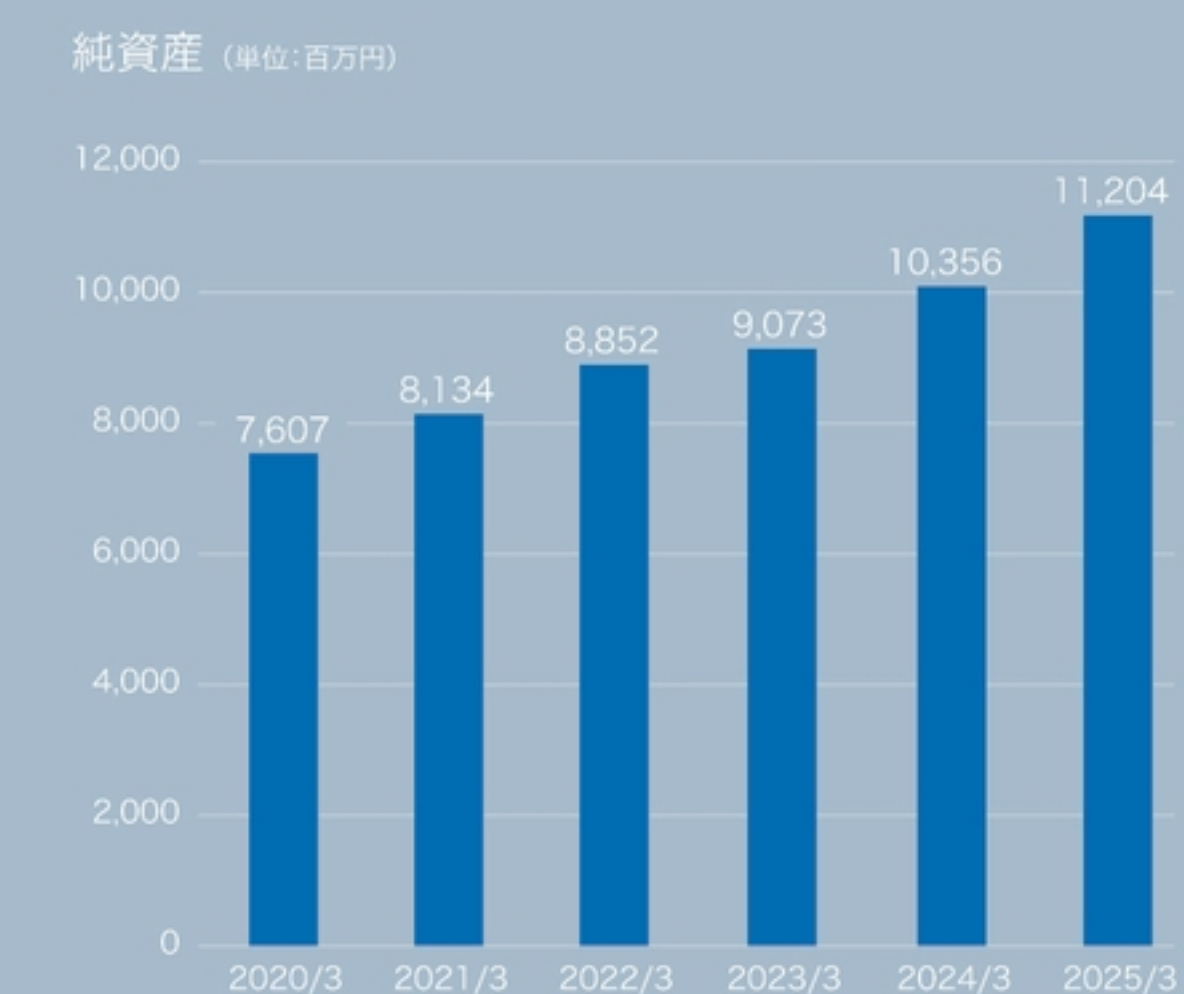
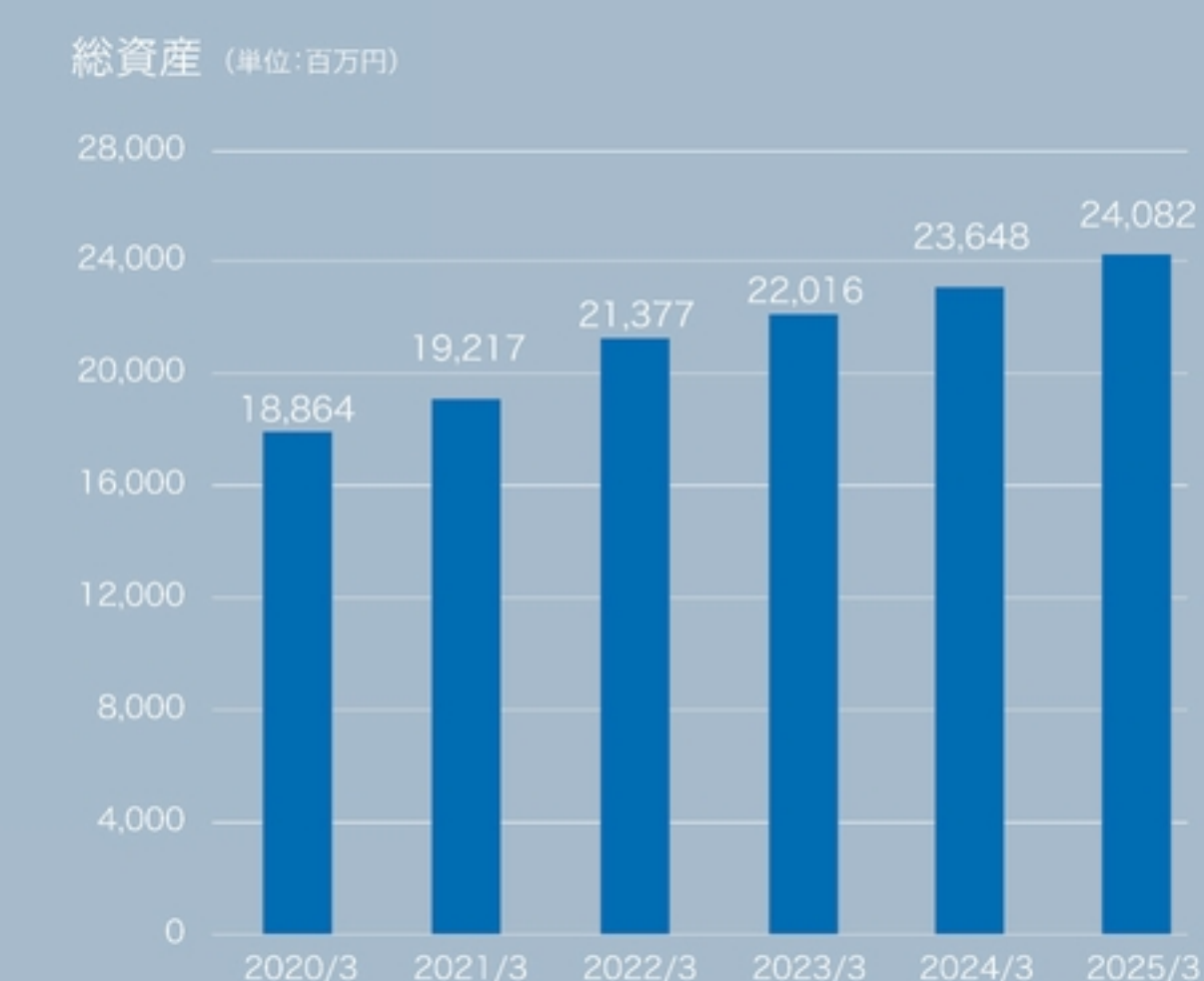
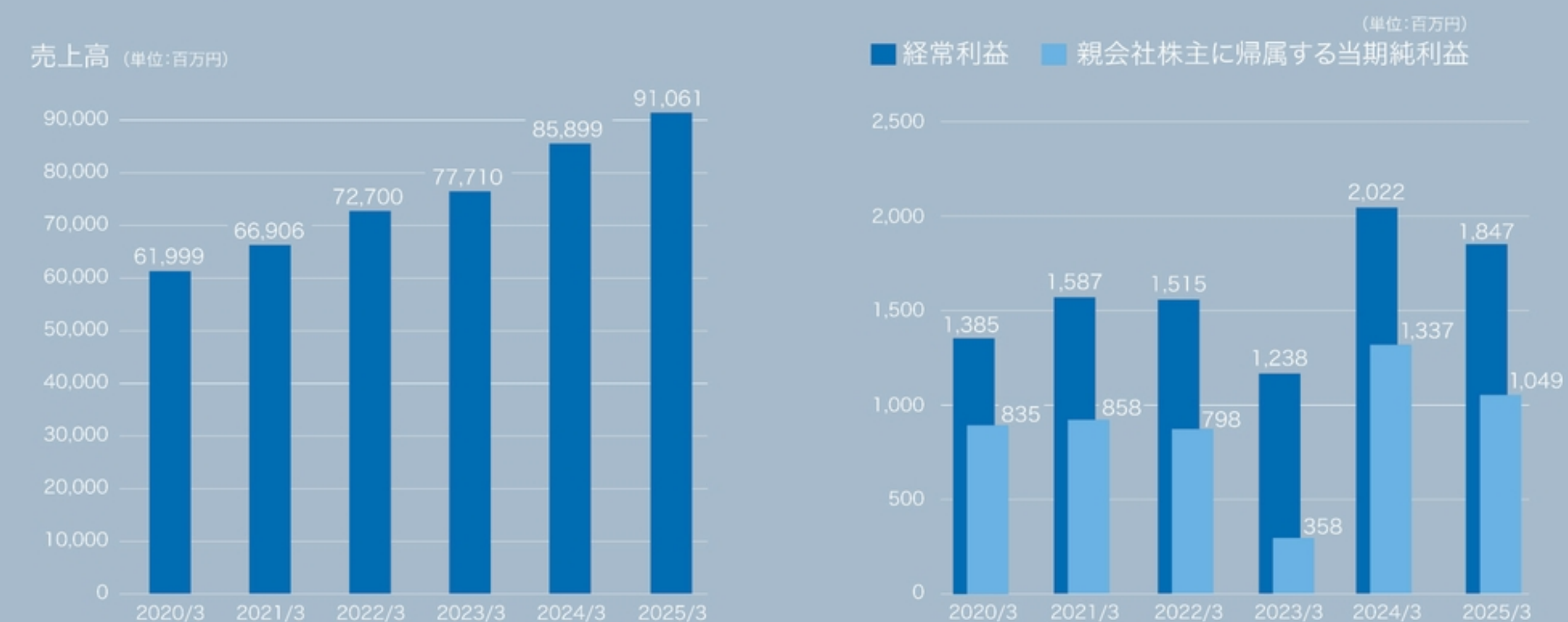
すなわち、お客様一人ひとりのライフスタイル、企業1社1社のワークスタイルに合わせたサービスを提供することです。食品を製造・販売するだけでなく、お客様にお届けするラスト

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

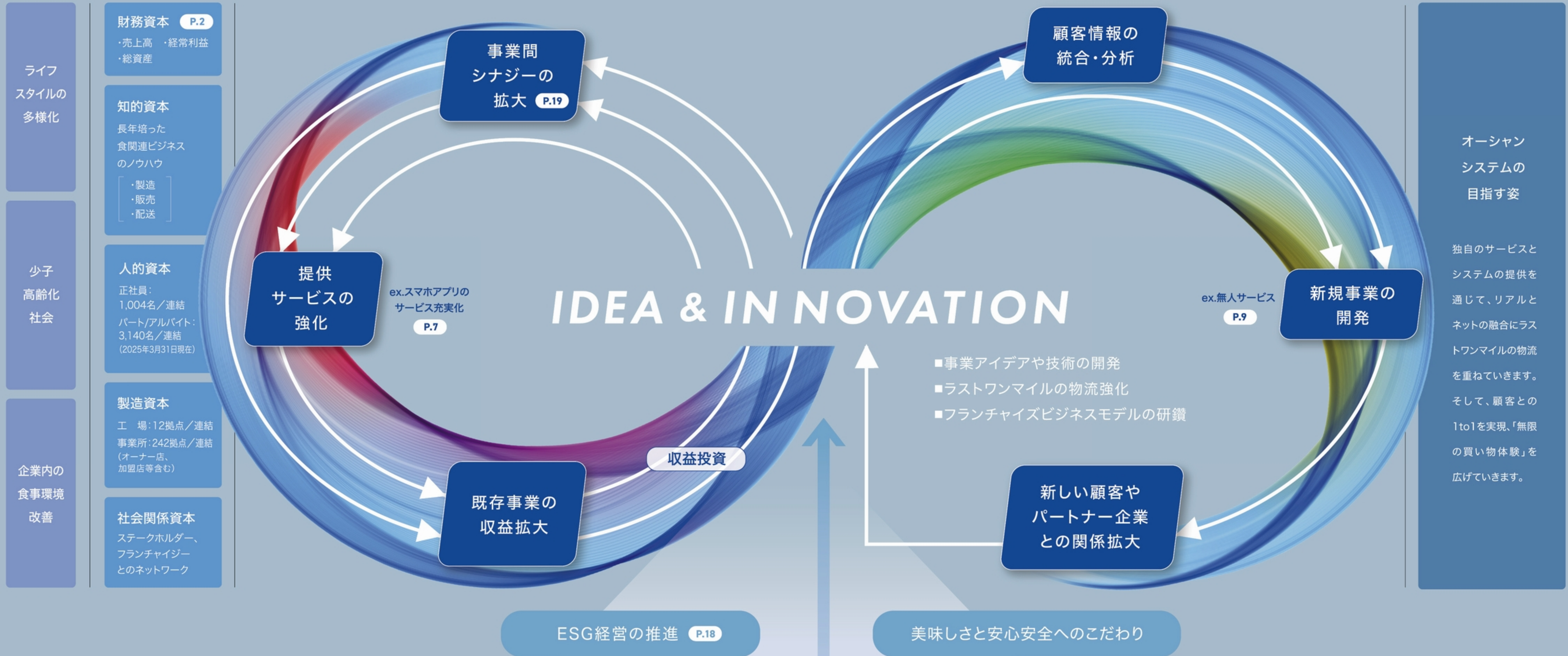
業績推移(連結)



価値創造ストーリー

IDEA&INNOVATIONを起点に、オーシャンシステムは進化を続けます。多角的に展開している既存事業は横連携を強化することにより、収益基盤を確固たるものに。また、そこで得た収益を新規事業や新技術の開発等に投資し、そこで得た知見やネットワークを既存事業に還元してさらに拡大していきます。

社会課題 / 資本 / 成長循環モデル / アウトプット



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。

経営理念

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。

ビジョン (実現したい未来)

OceanDX構想を推進し、「無限の買い物体験」を提供する。

ミッション (果たすべき使命)

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。

バリュー (大切にしている価値観)

「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。

スピリッツ (一人ひとりの行動指針)

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。

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。

オーシャンシステムが
目指す社会

無限に広がる買い物体験



「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を叶える、
それがオーシャンシステムがご提案する、
無限に広がる買い物体験「Ocean DX構想」です。

全てのサービスのプラットフォーム
OM Channel

p7-8

om Channel

外食事業・旅館事業

p17-18

業務スーパー事業

p13

日高屋事業

p16

スーパーマーケット事業

p9

地元の人気店が集結
Ocean 商店街

p7

Ocean 商店街

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

p12

om パイ

om パイ

デリカフーズ事業

p15

食材宅配事業

p10

ランチサービス事業

p11-12

om パイ



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。



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。



02

個人向け

OM Channel



OM Channel でできること 「OM Channel」は

Ocean商店街 Channel

03

個人向け

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。



契約店舗、
続々拡大中!



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チャージ」が付与される、使えば使うほどお得なアプリです。

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。



04

個人向け

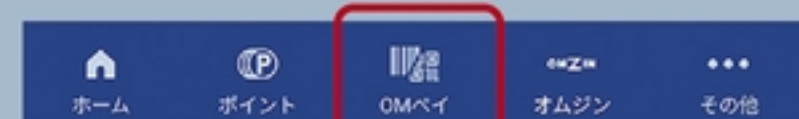
4つのチャンネルで、自宅や店舗、オフィスまで、便利なサービスをご提供しています。

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

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。

チャレンジャー

「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
26,000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。



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・安全とおいしさを、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
20,000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

食料品や便利な日用品、ミールキットの宅配など、
安心・安全・こだわりの商品のご提供に努めています。



ランチサービス事業



事業所向け昼食の
ラスト・ワン・マイルに 대응します。



オフィスに併設しているOMZIN 1,000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。



■ 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。

企画・製造

■ 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



■ 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。チャレンジャーや自動販売機でも展開しています。



店舗・サービス

オフィスでいつでも作りたての美味しさを味わえる
オーシャンシステムの手作りのお弁当・惣菜



毎日でも飽きない、オーシャンシステムの日替わり/曜日替わりの常温弁当

学校向け

オーシャンシステムは専用保管庫だから、適切な温度管理ができて

おいしく 安全に 楽しめる



専用保管庫に、冷凍商品やレトルト商品も置けるから、さまざまなニーズにお応えできます。

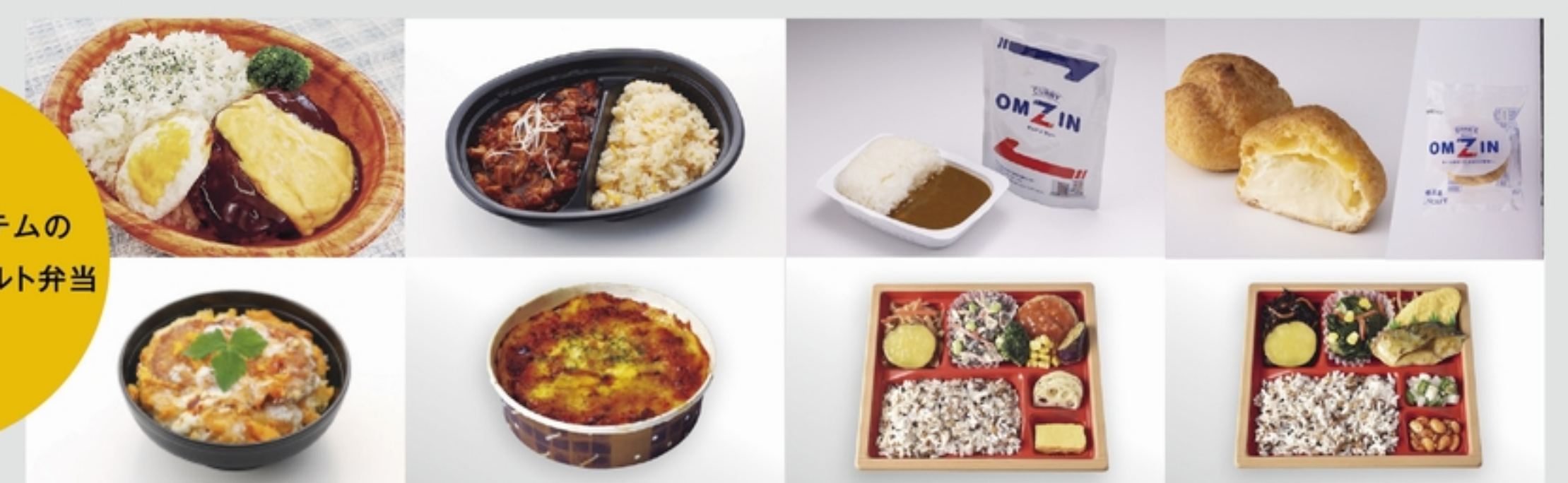
メリット 1 福利厚生にも活用。

常温弁当以外に、冷蔵弁当やレトルト商品を一齐にお渡しができるため、福利厚生として企業がまとめ買いをし従業員様へご提供いただくことが可能です。

メリット 2 休日や不規則な勤務にも対応可能。

日配だけではカバーできない夜間勤務や土日祝日勤務の不規則な働き方にも対応できます。

オーシャンシステムの
チルド・冷凍・レトルト弁当
(一例)



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
117店舗
1日平均客数
65,000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。

117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。



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ヶ所以上の
オフィス・学校・施設で
1日平均
12,600食提供

社員食堂・学校給食・学生食堂・介護福祉給食など、
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。



【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
ランチ以外の食事もサポート】
置き型弁当・惣菜サービス「OFFICE
OMZIN(P.12)」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。



■ 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備えています。通年で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、さまざまな商品を製造しています。



店舗・サービス



2026年から始まるオーシャンシステムの新たな事業展開



株式会社ハイデイ日高様との間で新潟県における「熱烈中華食堂日高屋」の出店を目的としたフランチャイズ契約を法人としては初めて締結。2026年4月より事業を開始いたします。



誰もが気軽に立ち寄れるお店を目指して

立地

味

よりおいしく、飽きのこない味を追求

多彩なメニューを安心の低価格で提供

価格

サービス

真心を込めた、丁寧でスピーディーな接客

日高屋のこだわり



■ 日高屋×オーシャンシステムのお客様に対する姿勢や経営理念において深く共鳴し、2026年4月より新潟で事業を開始してまいります。



ハイデイ日高 経営ビジョン(一部抜粋)

駅前に「日高屋」がある、そんな当たり前の風景を夢見て、お客様に美味しい料理を、低価格で提供し、ハッピーな一日(ハイデイ)を過ごしていただく



オーシャンシステム 経営理念

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。



om パイ 対応



■ 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んでいただけます。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。



om パイ 対応



■ 旨い米と魚と酒を、新しいスタイルで

日本海の海の幸で人気の割烹旅館「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「ハフェ」として楽しめる新店。羽釜で炊いた県内産の旨い米、近海から新鮮な旨い魚、そして新潟の旨い地酒、ぜひ堪能ください。



om パイ 対応



■ 地元の美味を、ヌーベルシノワで楽しむ

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。新潟という場所を活かしつつ、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わせ、落ち着いた雰囲気特別な時間を体験することができます。



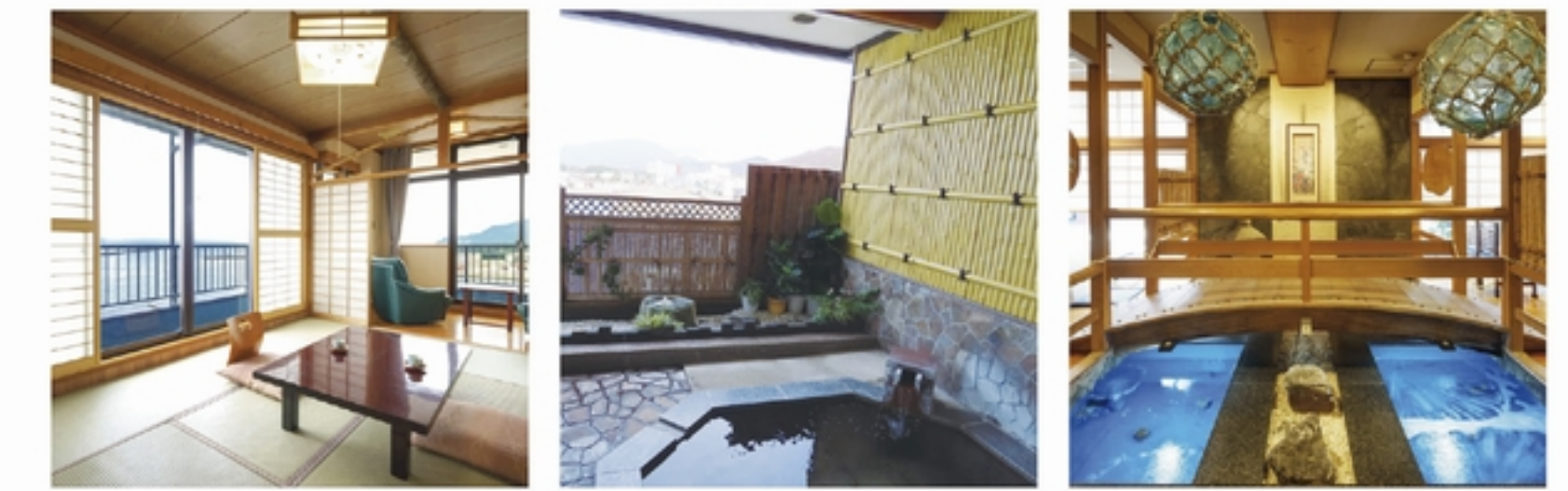
om パイ 対応



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割烹旅館。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、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。



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。

ESG経営の推進

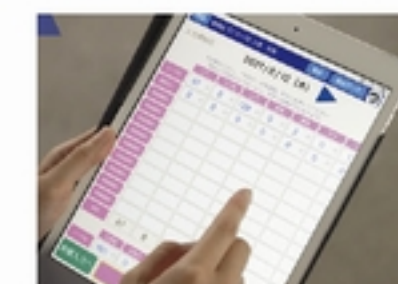
全社的視点でのESG経営を推進することで、SXの実現に寄与し、企業の社会的責任を果たしてまいります。

SXへの取り組み

Environment 環境

■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。



Social 社会

■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。

Governance 企業統治

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

より良い商品やサービスを生み出す

オーシャンシステムの事業体系

企画から製造、お客様との最終接点である店舗までワンストップでサービスをご提供。商品やサービスの価値の最大化を目指し、事業部、各部署が相互に連携し事業を展開しています。

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。

