

OFFICE DE YASAI

Deliver your next power

＼ 社員食堂の代わりに /
設置型の健康社食



サービスのご案内

2020.5.24改定

健康的な食事ができる“置き型の社食”サービス



※ 配達エリア／宅配便エリアがございます



● 毎週1回～定期お届け！

● 設置型なので
いつでも好きな時に利用可能

● 新鮮なサラダやフルーツ、
お惣菜等、健康的な食事ができる

OFFICE DE YASAI ご利用シーンとご利用の流れ

ご利用シーン

例

朝食に!



慌ただしい朝は食事を逃しがち
そんな時もデスクで
簡単にエネルギー補給!

お弁当に+1!



主食や惣菜、サラダまで揃っているから
オフィスにしながら
健康的でバランス良いランチ!

小腹が空いた時に!



ちょっと小腹が空いたな・・・
お菓子は罪悪感があるけど
これなら安心♪

ご利用の流れ



商品を選ぶ



料金箱または電子決済で
お支払い*



電子レンジで温める

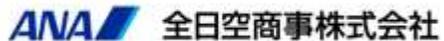


いただきます!

* 専用電子決済アプリ「YASAI PAY(ヤサイペイ)」のご利用で、現金管理が不要になります。

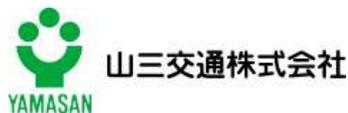
全国、累計 **5,000** 拠点以上の導入実績！(2022年11月時点)

10名程度の少人数オフィスから、1,000名以上の企業様まで、
ご利用人数に合わせてプランをお選びいただけます。



御社のニーズに合った形で業界業種問わずご活用頂けます

健康経営/
働き方改革



コミュニ
ケーション
活性



従業員
満足度の
向上



日本マクドナルド

食環境の改善

従業員の健康をサポートするOFFICE DE YASAIは、
企業のさまざまな課題に対する施策としてご活用いただいています。

経営層

- ✓ 従業員満足度の向上
- ✓ 健康経営の推進による生産性向上

総務部

- ✓ 導入や運用の余計な手間なし
- ✓ 従業員に喜ばれる福利厚生

人事部

- ✓ 他社との差別化による人材採用強化
- ✓ 従業員のコミュニケーション活性化

従業員

- ✓ 健康的な食事をオフィスで手軽に！
- ✓ 安価に利用できる

利用率90%以上！ ※回収率から逆算



日本の福利厚生サービスは利用率30%程度とされています。

せっかく導入していても、利用率が低ければ従業員満足度の向上には繋がりにません。

管理栄養士監修・厳選のこだわり商品

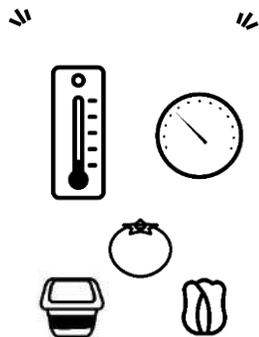
野菜やフルーツ、畜産物など食材はできる限り国産にこだわり、契約生産者からの仕入れを積極的に行っています。オフィスワーカーに不足しがちな栄養素をバランスよく摂取できるよう、当社の管理栄養士が全国から商品を厳選し、幅広いラインナップでお届けしています。また、地方の6次産品をはじめ、普段手に入りづらい希少性の高い商品を積極的に選定しています。

安全・安心の商品管理／流通管理

2014年よりキューピー社と資本業務提携し、安心・安全な商品管理システムを構築しています。

流通は牛乳販売店などと協業。独自の配送システムにより温度管理を徹底し、野菜やフルーツの鮮度と美味しさを保ってお届けしています。また、自社システムで配送個数や商品内訳などを管理し、安定したサービスをご提供いたします。

品質管理・湿度管理



コールドチェーン



システム管理

(配送/期限/数量)

※ 今回の配達情報を確認のうえ、納品して下さい。
加工品は賞味期限が短い商品を前に検閲して下さい。

今回の配達情報		
商品名(品名)	配達予定数	今回の配達数
トマト(中) (200g)	2個	2個
トマト(大) (300g)	2個	2個
アスパラ(100g)	5個	5個



#従業員の野菜不足を改善したい

日本マクドナルド株式会社

■業種：外食 ■従業員数：1,001名～



- ✓ 従業員が栄養の偏った食事をしがちだった
- ✓ 健康診断結果から、従業員の多くが野菜不足だと判明した
- ✓ 商品バリエーションが多く、健康面だけでなく手間が省けるという実用面でも従業員に喜ばれている

#コミュニケーションを活性化したい

株式会社バレットグループ

■業種：人材 ■従業員数：101～500名



- ✓ 従業員同士のコミュニケーション促進できるような環境づくりを考えていた
- ✓ 社員の健康支援になる施策を探していた
- ✓ 事業部を越えたコミュニケーションが生まれ、従業員の健康意識も高まった

#健康経営に取り組みたい

株式会社JACリクルートメント

■業種：人材 ■従業員数：51～1,000名



- ✓ 健康診断結果から、脂質代謝や肝機能の有所見率が高いことが判明
- ✓ 仕事柄、食生活が不規則になりがちだった
- ✓ 本社導入後、さらに3拠点で追加導入。「健康経営優良法人2018 ホワイト500」にも認定

#夜勤スタッフにも温かい食事を

株式会社ぐしけん

■業種：メーカー(工場) ■従業員数：101～500名



- ✓ 従業員がより働きやすい環境を整えるために探していた
- ✓ 揚げ物やインスタントに偏りがちだったため、野菜やフルーツが摂れる「オフィスでやさい」を導入
- ✓ 夜勤などで働くスタッフがいつでも温かい食事ができるように、「オフィスでごはん」も同時に導入

P10～

オフィスでやさい



- ▶ 「オフィスでやさい」とは
- ▶ お届け商品例
- ▶ 料金体系
- ▶ お届けキット

P15～

オフィスでごはん



- ▶ 「オフィスでごはん」とは
- ▶ コースのご案内
- ▶ お届け商品例
- ▶ 料金体系
- ▶ お届けキット

P21～ オフィスでやさい forリモート

- ▶ 「オフィスでやさいforリモート」とは
- ▶ 料金体系

貴社オフィスに冷蔵庫を設置。週に1回～新鮮なサラダやフルーツ、お惣菜等をお届け。

▶ こんな企業様にオススメ！

- 従業員に健康的な食事をしてほしい
- 低コストで食事補助を始めたい
- 管理の手間をかけずに運用したい
- ランチタイムになるとまわりのお店やオフィスのエレベーターが混雑している

▶ オフィスでやさいのポイント

- ① 新鮮なサラダやフルーツ、手作りのお惣菜など、全国各地の美味しさと健康にこだわった商品
- ② 1個100円～のお手頃プライス
- ③ 産直野菜や国産原料を優先して使用し安全・安心
- ④ 朝食、昼食、間食、残業時などあらゆるシーンで使える
- ⑤ 週に1回～オフィスにお届け



オフィスでやさい 1ヶ月のお届け商品例

※年間60種類以上商品が変わります
※エリアによりお届け商品が一部異なります

季節のカットフルーツ



ミニサラダ



やさいDELI



青森県産 カットりんご



サラダチキン



燻製たまご



地方特産フルーツジュース



コールスローサラダ



サンドイッチ



パックサラダ



スムージー



パン



飲むヨーグルト



フルーツゼリー



豆腐



サラダごはん



オフィスでやさい 1ヶ月のお届け商品例 (惣菜)

ハンバーグ



トマトソースの手ごねハンバーグ
デミソースで煮込んだ手ごねハンバーグ

牛・豚肉料理



ふんわり肉団子



ご飯が進む！
青椒肉絲

鶏肉料理



若鶏のやみつき
ステーキ



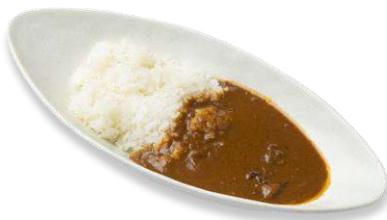
具たくさん酢鶏

魚料理



銚子産さば味噌煮

カレー



じっくり煮込んだビーフカレー

【翌月のメニュー】

【ハンバーグ】

- 和風おろしソースの手ごねハンバーグ
- トマトソースの手ごねハンバーグ

【牛・豚肉料理】

- ポークビーンズ
- ハッシュドビーフ

【鶏肉料理】

- 炭火焼風焼き鳥
- バター醤油味の砂肝

【魚料理】

- 小あじの南蛮漬

【カレー】

- グリーンカレー

【副菜】

- きんぴらごぼう
- だしが自慢の筑前煮

【ロングライフサラダ】

- かぼちゃサラダ
- 博多明太子スパゲティサラダ

副菜

- ・すき焼き風牛ごぼう煮
- ・かぼちゃの煮物

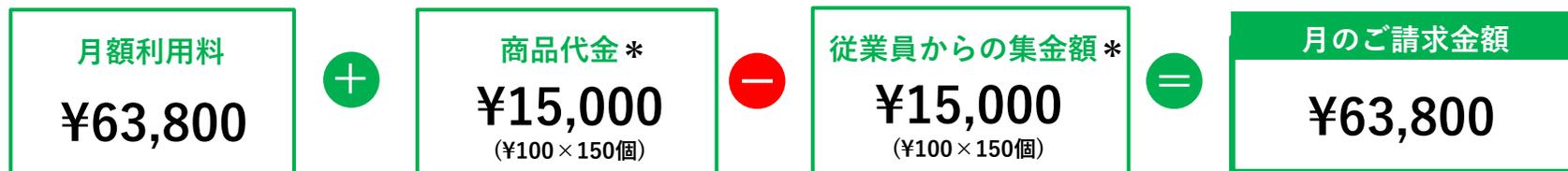
ロングライフサラダ

- ・ツナ&コーンマカロニサラダ
- ・ベーコンと黒胡椒のポテトサラダ

ご予算・オフィス規模に応じて月当たりのご利用数を10個単位でお選びいただけます

	月間お届け個数		
	150個プラン (約37個/週)	180個プラン (約45個/週)	230個プラン (約57個/週)
ご利用人数目安	11～50名	20～70名	40～80名
初期導入費 (税別・10%)	¥60,000 (本契約時・初月のみ)		
月額利用料 サービス運用料 (税別・10%)	¥58,000	¥67,000	¥82,000
商品代金 (税込)	各商品の代金 (基本 ¥100) × お届け個数 * 一部400円商品あり		

< 企業のご負担金額イメージ (月間150個プランの場合 / 全て税込) >



- ・月額利用料のみ当月払い、商品代金は翌月払いです
- ・トライアル契約は2ヶ月間、本契約は1年間。契約期間内の解約の場合、解約金が発生します
- ・初期導入費：本契約時に発生します

*お届けする商品金額、集金金額により変動します

集金箱

現金決済の場合は鍵付きの集金箱
をご利用ください。

* スマホアプリによる電子決済の
みのご利用も可能です。



備品・備品ケース

惣菜用の耐熱皿・スプーン・箸は、無料で補充
いたします。



値札入れ



耐熱皿



スプーン・箸



冷蔵庫

幅454mm × 奥行 408mm × 高さ985mm
消費電力：210W



- * 冷蔵庫は無料でお貸出しいたします。
- * お貸出しの場合、軒先納品となります。
- * プランにより冷蔵庫サイズが変わる場合がございます。

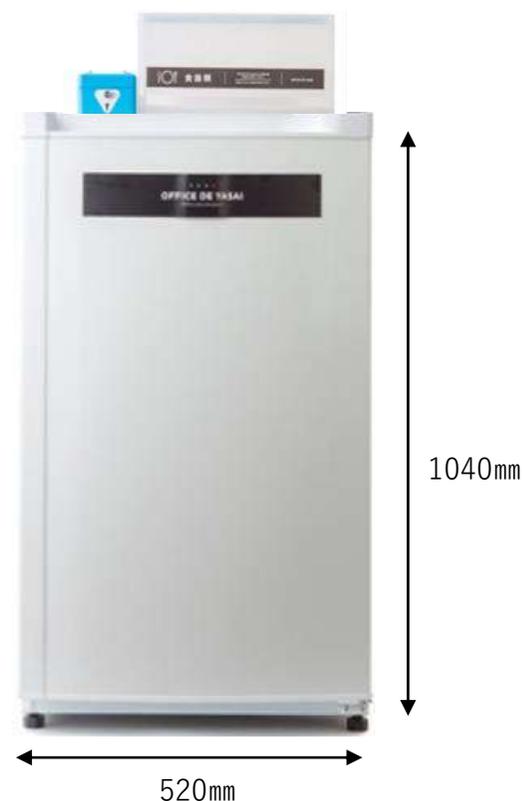
貴社オフィスに冷凍庫を設置。月に1回～無添加や国産食材にこだわったお惣菜をお届け。

▶ こんな企業様にオススメ！

- 主要都市から離れていて、まわりにあまりお店がない
- シフト制などで、従業員の休憩時間がバラバラ
- 本社には社食があるので、支社にも何か導入したい
- より低コストで始めたい

▶ オフィスでごはんのポイント

- ① 無添加や国産食材にこだわった健康的な商品
- ② 1個100円～のお手頃プライス
- ③ 不要な添加物は使わず安全・安心
- ④ 有名店とのコラボ商品など、
毎月変わる豊富なラインナップ
- ⑤ 冷凍だから2ヶ月以上のお日持ち



コースは2つの中からお選びいただけます。

①無添加コース

- 添加物不使用
- 管理栄養士がメニューの組み合わせを決定
- 月10種類、毎月約半数がリニューアル
- 国産食材を優先的に使用、国内製造

* 毎月のお惣菜内容は、当社管理栄養士が健康的で飽きのこない組み合わせを厳選してお届けいたします。

②基本コース

- 健康的なお惣菜からワンプレートランチ、軽食までバリエーション豊富な商品ラインナップ
- タニタや吉野家など有名店とのコラボ商品あり
- 月20種類以上のメニューが毎月リニューアル
- メニューはお好きな組み合わせが可能

* 初月は人気商品ラインナップにてお届けします。
2ヶ月目から、企業様にてカテゴリ単位でご選択可能です。

🔍 オフィスでごはん 無添加コース 🔍

🚫 添加物不使用
👩 管理栄養士が



セレクトしたメニュー

🔄 毎月10種類の

メニューで毎月半数が

リニューアル

🥬 野菜を使った

メニューが豊富



惣 菜



《鶏肉の唐揚げ》



《鶏肉との茄子のピリ辛炒め》



《ハンバーグ》



《焼きそば》



《豚肉と小松菜のにんにく炒め》



《キーマカレー》



《ビーフン》



《鮭の塩焼き》



《卵の花》



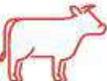
《ひじき煮》



《白米》

オフィスでごはん ② 基本コース1ヶ月のお届け例

🍴 オフィスでごはん 基本コース 🍴

- 🍴 主原料に国産食材使用・国内製造
- 🍴 不要な添加物は極力不使用
- 🍴 毎月20種類程度のメニューから選べる（毎月全種類リニューアル）
- 🍴 タニタ監修メニューや吉野家の牛丼が選べる 

吉野家メニュー

オフィスに居ながら
お店の味が楽しめる



牛丼（具）

タニタ監修メニュー

- カロリー180kcal以下
- 塩分1.5g以下
- 野菜を多く使用したヘルシー惣菜



豆腐入りハンバーグ



豚じゃがすき煮

惣菜



《和風ソースのハンバーグ》



《鮭の塩焼き》



《しゅうまい》



《鶏肉のからあげ》



《コロッケ》



《肉団子》



《白身魚のフライ》



《ニラ饅頭》



《サバ味噌煮》



《国産野菜のナムル》

主食



《本格中華炒飯》



《海老とチーズのドリア》



《白米》



《ベーグル（プレーン・ほうれん草）》



パスタ



《カルボナーラ》



《ボロネーゼ》

ワンプレート



《五目ご飯と鶏と野菜の黒酢あん》



《デミグラスハンバーグとナポリタン》

月80個から。必要に応じて追加注文が可能です

	基本のお届け数	追加注文
	80個パック	40個単位
初期導入費 (税別・10%)	¥60,000 (本契約時・初月のみ)	
月額利用料 サービス運用料 (税別・10%)	¥29,000	¥14,500
商品代金 (税込)	各商品ごとの代金 (基本¥100) × お届け個数	

< 企業のご負担金額イメージ (80個パックご利用の場合 / 全て税込) >

利用料 ¥31,900	+	商品代金* ¥8,000 (¥100 × 80個)	-	集金額 ¥8,000 (¥100 × 80個)	=	月のご請求金額 ¥31,900
-----------------------	---	--	---	--------------------------------------	---	---------------------------

備品 (税別)	割り箸 (100膳) 300円 使い捨てスプーン (100本) 400円 耐熱皿容器 (50個) 500円	+	送料1,000円/回 (5セットまで)
------------	---	---	---------------------

* お届けする商品金額、集金額により変動します
* 北海道・九州・中国四国地方・沖縄・離島は別途送料を頂戴します

- ・ トライアル契約は2ヶ月間、本契約は1年間。契約期間内の解約の場合、解約金が発生します
- ・ 初期導入費：本契約時に発生します

集金箱

集金は企業様にてお願いいたします

「オフィスでやさい」プラン併用の場合は
弊社にて承らせていただくことも可能です。

消耗備品

消耗備品は初回無料
2回目以降は有料にてご用意可能です



はし



スプーン



お皿（仕切りあり・仕切りなし）

冷凍庫

幅520×奥行600×高さ1040mm
消費電力：85W



冷凍庫を無料でお貸出しいたします。
お貸出しの場合、軒先納品となります。
※電子レンジは貴社にてご用意ください

メニュー表

OFFICE DE YASAI お客様ページより
毎月ダウンロードできます





株式会社KOMPEITO (コンペイトウ)

設立

2012年9月

代表取締役

渡邊瞬 (日本能率協会コンサルティング出身)

資本金

316,708,950円 (資本準備金含む)

主要株主

創業メンバー、キューピー株式会社、JA全農、ニッセイキャピタル、サムライインキュベートほか

主要事業

・OFFICE DE YASAI 2014年4月スタート

オフィスの中で手軽に健康的な食事ができる環境をつくる、というコンセプトが注目を集め、日本全国に事業展開中。多くのメディアからも注目され、働き方改革・健康経営の施策、農業活性サービスとして取り上げられています。