

2026年4月改訂



1品
100円~!

設置型の
健康社食

OFFICE DE YASAI

サービスのご案内



OFFICE DE YASAIとは

全国
対応

健康的な食事ができる“設置型の社食”サービス



2026年7月～
お弁当シリーズ
大幅拡充！



毎週1回～定期お届け！

※配達エリア/宅配便エリアがございます

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



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!



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!



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。

導入実績

全国、累計**20,000**拠点以上の導入実績！ (2025年7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。

kewpie 

 全 農

KIRIN

 CyberAgent.

 名古屋銀行
Bank of NAGOYA

 Alibaba
JAPAN
Global trade starts here.

 ITOKI

 あ、ココにもコマニー
COMANY

 三井物産エアロスペース株式会社
Mitsui Bussan Aerospace Co., Ltd.

 APA GROUP

Orion

 三菱地所プロパティマネジメント

 REGINA CLINIC
レーザークリニック

 Timee


OFFICE DE YASAIが選ばれる理由

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課題解決に向けた施策として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への取り組み
- ✓ 健康経営推進による生産性向上への貢献

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の実施

人事部

- ✓ 他社との差別化による人材採用強化
- ✓ コミュニケーション活性化を促す環境づくり

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
言われています。

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
向上には繋がりません。



OFFICE DE YASAIのこだわり

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。



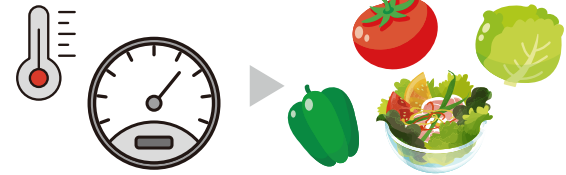
安全・安心の商品管理/ 流通管理

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

加工品は賞味期限が短い商品を前に表示して下
さい

今日の配達情報		
商品名(品名)	配達予定数	残り在庫数
加工品A(賞味期限)	2個	3個
加工品B(賞味期限)	2個	3個

配送

期限

数量

OFFICE DE YASAI 導入事例

#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



#健康支援ができる福利厚生の拡充

株式会社山崎組

| 業種: 建設・建築 | 11~50名 |

- ✓ お菓子を配る程度で食事支援はなく、食事面のサポートを取り入れたかった。
- ✓ 出社前や帰社前にコンビニに立ち寄る時間が省けた。
- ✓ 昼食だけでなく方々の小腹を満たす間食としても人気。和気あいあいとした雰囲気作りのきっかけにもなっている。



プランのご案内

やさいプラン(冷蔵)

p9~



- ▶ やさいプラン(冷蔵)とは _____ p9
- ▶ 1ヶ月のお届け商品例 _____ p10
- ▶ 1ヶ月のお届け商品例(惣菜) _____ p11
- ▶ 料金体系 _____ p12
- ▶ お届けキット _____ p13

ごはんプラン(冷凍)

p14~



- ▶ ごはんプラン(冷凍)とは _____ p14
- ▶ ごはんプラン お弁当商品例 _____ p17
- ▶ ごはんプラン 商品例 _____ p18
- ▶ 料金体系 _____ p19
- ▶ お届けキット _____ p20

やさいプラン(冷蔵)とは

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。

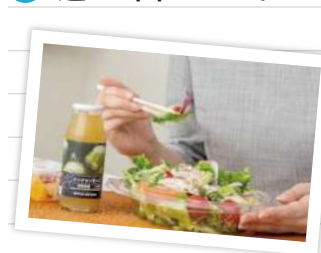
こんな企業様にオススメ!

- ✓ 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



やさいプラン(冷蔵)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



※従業員購入価格



やさいプラン(冷蔵) 1ヶ月のお届け商品例

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



ブロッコリーの
カレーポタージュ



サンドイッチ



オムレツ



スムージー



低糖質パン



ヨーグルト



フルーツゼリー



焼きいも



サラダごはん



※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

やさいプラン(冷蔵) 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



- 若鶏のやみつきのステーキ



- 具だくさん酢鶏

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

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

【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

- 炭火烧風焼き鳥
- 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

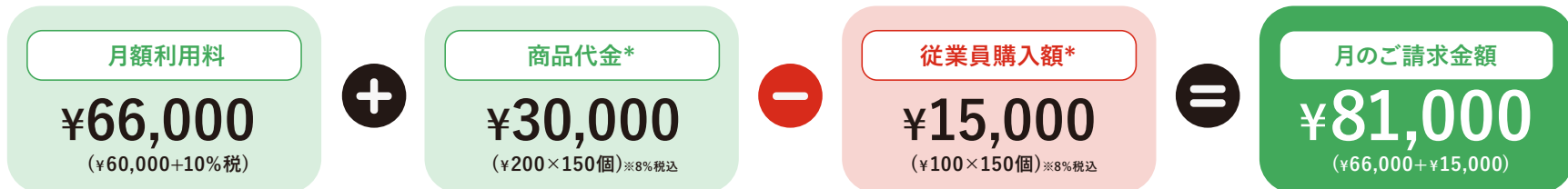
やさいプラン(冷蔵) 料金体系

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)		300個プラン (約75個/週)	
ご利用人数目安	10名～50名		30～80名		100名～	
月額利用料 <small>サービス運用料 (税別・10%)</small>	¥60,000		¥66,000		¥90,000	
商品代金 (税込)	¥200～×150個		¥200～×180個		¥200～×300個	
	¥30,000～		¥36,000～		¥60,000～	
	企業補助50%	従業員負担50%	企業補助50%	従業員負担50%	企業補助50%	従業員負担50%
	¥15,000～	¥15,000～	¥18,000～	¥18,000～	¥30,000～	¥30,000～
初期導入費 (税別・10%)	¥70,000 (本契約時・初月のみ)					

※月額利用料1年分の前払い(一部)の場合は割引をご用意しております。詳細をご希望の場合は営業担当までお伝えください。

< 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：本契約開始時に発生します *お届けする商品金額、集金金額により変動します
 ※本サービスの税務・法令対応および価格設定は各社の最終判断・自己責任でお願いします。当社の情報は一般的説明であり、税務リスク未認識による不利益を防止する観点から、必ず顧問税理士等にご確認ください。

やさいプラン(冷蔵) お届けキット

従業員様の決済用備品



集金箱(鍵付)

※現金決済をご利用の場合のみお届け



YASAIレジ式

※有料 ※ご希望の場合のみお届け

※上記以外に、YASAI PAYアプリ(スマートフォンを利用したクレジットカード・バーコード等のキャッシュレス決済)もご用意しております(P18参照)

消耗備品・備品ケース

惣菜用の耐熱皿・スプーン・箸は追加分も無料でお届け



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。
- * プランにより冷蔵庫サイズが変わる場合がございます。
- * お届けは軒先渡しになります。設置をご希望の場合は、別途設置料金を頂戴いたします。(一部設置不可地域あり)

メニュー表

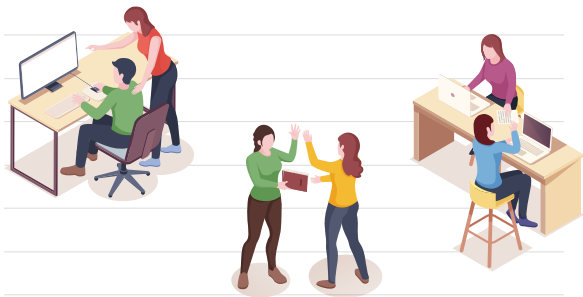
OFFICE DE YASAI お客様ページより
毎月ダウンロードいただけます。

ごはんプラン(冷凍)とは

貴社オフィスに冷凍庫を設置。月に1回～お弁当やお惣菜、スイーツなどこだわりの商品をお届け。

こんな企業様にオススメ!

- ✓ 主要都市から離れていて、まわりにもあまりお店がない
- ✓ 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



ごはんプラン(冷凍)のポイント

- 1 お弁当などしっかり食べられるメニューが豊富
- 2 1個100円～のお手頃プライス※1
- 3 不要な添加物は使わず安全・安心※2
- 4 朝食、昼食、間食、残業時などあらゆるシーンで使える
- 5 冷凍だから約2ヶ月間のお日持ち



※1 従業員購入価格 ※2 添加物の使用については、当社基準に基づき管理しています



ごはんプラン(冷凍)に 冷凍弁当シリーズ 登場!

24時間いつでも、レンジで温めるだけで、健康にも配慮しながら、満足感と食べ応えのあるお弁当が楽しめます。

2026年7月お届けより、ラインナップ大幅拡充!

- ✓ 冷凍で約2ヶ月間のお日持ち
- ✓ 24時間、働き方に合わせて利用可能
- ✓ 1品400円〜※ お手頃価格で本格的な味わい
- ✓ 満足感あるメニューが常時10種類以上!
- ✓ こんにゃく米・5種類の野菜入りなど健康にも配慮
- ✓ 毎日発注の手間不要! (月1回のみ)

※従業員購入価格

こんな
企業様に
おすすめ

「会社の周りに食事ができるお店が少ない」
「夜勤等のシフト制勤務をしている従業員がいる」



※画像はイメージです。

OFFICE DE YASAI

従業員の健康を考えた“罪悪感が少ない”お弁当

**こんにゃく米を
約50%使用**

おいしさはそのままに、
通常の白米と比較して
糖質約30~50%オフ*

※当社調べ/同重量の白米との比較
※商品により異なります

5種の野菜を使用

栄養バランスに配慮し、
食物繊維も摂れる設計



専属管理栄養士 監修
満足感のある食べ応えと
健康への配慮を両立

**冷凍とは思えない
ジューシーな味わい**

冷凍だからこそ実現できる
出来立てのような旨みと食感

毎月約10品から選べる！ ごはんプラン（冷凍）お弁当商品例

満足感のある美味しさ。でも、実はヘルシー。人気の定食メニューを中心に、常時10種類以上から選べます。



ハンバーグ弁当

完熟トマトと焙煎したルーをじっくり煮込んだ本格的なデミグラスソースのハンバーグです。



カツカレー弁当

サクサクのカツに、スパイス香るコク深いカレーを合わせた食べ応えのある一皿です。



カツ丼弁当

出汁の効いたふんわり卵と、ボリュームのあるサクサクのカツをのせた満足感のあるカツ丼です。



焼き鮭弁当

香ばしく焼いた骨取りの鮭に、副菜を合わせたほっとする味わいの定番海苔弁当です。



Balanced Meal

1食あたりたんぱく質20g以上、食物繊維4g以上。健康とおいしさにこだわったバランス弁当です。



パスタ

イタリアン人気店監修。レストランクオリティの絶品パスタです。

Point

各商品に、糖質量、食物繊維量を記載しています。（一部商品を除く）

※画像はイメージです。

毎月約50品から選べる！ ごはんプラン(冷凍) 商品例

- 国産食材積極使用
- 不要な添加物は極力不使用
- 毎月50種類程度のメニューから選べる (毎月リニューアル)

主食



《チャーハン》



《ピラフ》



《エビグラタン》



《おにぎり》



《コロッケサンド》



《白米》

惣菜



《紙包みハンバーグ》



《かれのい甘酢あんかけ》



《からあげ》



《しゅうまい》



《ぎょうざ》



《肉まん》



《なすの煮びたし》

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)

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》

デザート



《アイス》



《スムージー》

無添加惣菜



《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》



《豚肉と小松菜のんにく炒め》



《キーマカレー》



《ビーフ》



《鮭の塩焼き》



《オクラのおひたし》



《温野菜》

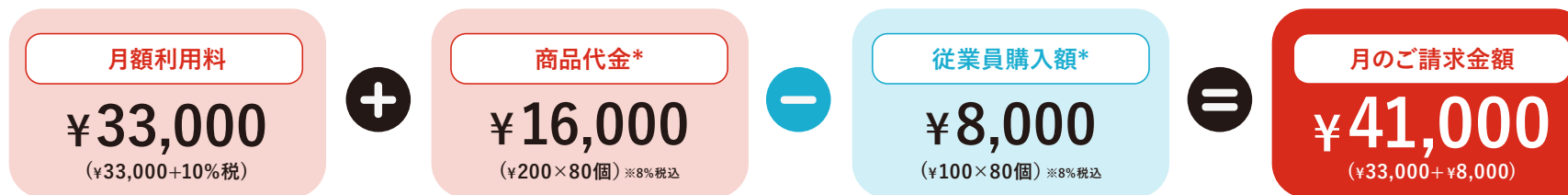
ごはんプラン(冷凍) 料金体系

40個単位でプランをご用意しております。

	基本のお届け数					
	80個パック		120個パック		160個パック	
ご利用人数目安	10名～50名		40名～100名		80名～150名	
月額利用料 <small>サービス運用料 (税別・10%)</small>	¥30,000		¥44,000		¥58,000	
商品代金 (税込)	¥200～×80個		¥200～×120個		¥200～×160個	
	¥16,000		¥24,000		¥32,000	
	企業補助50%	従業員負担50%	企業補助50%	従業員負担50%	企業補助50%	従業員負担50%
	¥8,000～	¥8,000～	¥12,000～	¥12,000～	¥16,000～	¥16,000～
初期導入費 (税別・10%)	¥70,000 (本契約時・初月のみ)					

※月額利用料1年分の前払い(一部)の場合は割引をご用意しております。詳細をご希望の場合は営業担当までお伝えください。

< 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) >



備品(税別)

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

●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
 ※本サービスの税務・法令対応および価格設定は各社の最終判断・自己責任でお願いします。
 当社の情報は一般的説明であり、税務リスク未認識による不利益を防止する観点から、必ず顧問税理士等にご確認ください。

*お届けする商品金額、集金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

ごはんプラン（冷凍） 専用お届けキット

従業員様の決済に必要な備品



集金箱（鍵付）



YASAIレジー式

*キャッシュレス決済のみの場合は
集金箱のお届けはありません

消耗備品・備品ケース

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。



耐熱皿



スプーン・箸



冷凍庫

幅545mm × 奥行542mm × 高さ1144mm
消費電力：75W



- * 冷凍庫は無料でお貸出しいたします。
- * お届けは軒先渡しになります。設置をご希望の場合は、別途設置料金を頂戴いたします。（一部設置不可地域あり）
- ※ 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
毎月ダウンロードいただけます。

ごはんプラン（冷凍）オプション

冷凍のお弁当を、まとめて20～30個（目安）温められるミールウォーマーをお貸し出いたします。
1.5～2時間前までに入れておけば、いつでも温かいお弁当が食べられます。

定格電圧：AC100V

消費電力：900W

庫内容量：100リットル

外形寸法：W620×D600(トッテ含まず)×H550

質量：47kg

温め可能数

お弁当20～30個

加熱時間の目安

1時間半～2時間

月額利用料

¥20,000 (税抜)



キャッシュレス決済「YASAI PAY (ヤサイペイ)」 「YASAIレジ」

キャッシュレス決済なら企業様での現金管理が不要! 販売状況もリアルタイムで確認できます



従業員様各個人のスマートフォンにてアプリをダウンロードいただきスマートフォンのカメラで商品バーコードを読み取るかアプリ内で商品を選択、各個人のクレジットカードや任意のQR決済サービスを紐づけて決済(購入)します。



決済手数料
無料



冷蔵庫(冷凍庫)横に設置したiphoneにて、商品バーコードを読み取るかiphone画面内で商品を選択し、交通系ICやクレジットカードで決済(購入)します。現金で購入する場合も、同じ商品選択手順をとることで販売状況確認が可能です。



決済手数料 **無料**
決済端末利用料 ¥1,980(税別)/月

- YASAI PAY (アプリ) と YASAIレジ は併用可能です
- キャッシュレス購入された売上代金は、企業様へのご請求額から差し引く形でご返金いたします

運営会社のご紹介

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

1,456,600,788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、
インキュベイトファンドほか

主要株主

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。

