

2026年5月改訂

導入実績
20,000
拠点以上
※1

サービス継続率
98.7
パーセント
※2

利用者の継続利用意向
98.0
パーセント
※3

1品
100円~!

設置型の
健康社食

OFFICE DE YASAI

サービスのご案内

※1: 2025年7月時点 ※2: 2025年4月1日~2026年3月31日における、契約更新時期を迎えた当社契約企業のうち 契約を更新した割合(自社調べ)

※3: 2025年6月5日~2025年6月20日における、OFFICE DE YASAIの利用企業に属する従業員へのアンケートのうち、「とてもそう思う」「そう思う」と回答した割合(自社調べ)

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



慌ただし朝は食事を逃しがち
そんな時も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
クリニックにしながら健康的で
バランスの良いランチ!



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)

5名以上のクリニックから、病院まで、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、
クリニック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。

クリニック

- ✓ 従業員満足度の向上 
- ✓ 健康経営の推進による生産性向上
- ✓ 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
- ✓ 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

- ✓ 健康的な食事をクリニックで手軽に!
- ✓ 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。



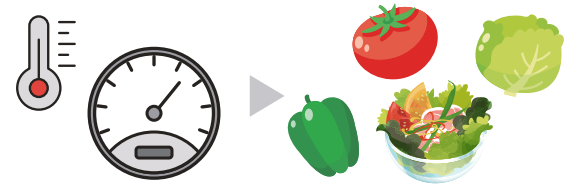
安全・安心の商品管理/ 流通管理

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陳列して下
さい

今日の配達情報		
商品名(品名)	配達予定数	今日の配達数
トマト(カット) (200g)	2個	2個
ピーマン(カット) (200g)	2個	2個

配送

期限

数量

OFFICE DE YASAI 導入事例

山田兄弟歯科 ウェルネスデンタルクリニック

業種：病院・クリニック | 従業員数：11~50名 | 導入プラン やさいプラン・ごはんプラン

- ✓ コンビニのご飯などが中心で栄養面について心配だった
- ✓ "口からの健康を大切にする"という視点で導入を決めた
- ✓ グループの3つのクリニックで導入中。ランチで利用することが多く、やさいプラン、ごはんプランどちらも人気だがサラダやヨーグルトが特に人気。



千里中央花ふさ皮ふ科

業種：病院・クリニック | 従業員数：11~50名 | 導入プラン やさいプラン

- ✓ クリニックの近くにご飯を食べたり購入したりする場所がコンビニしかなかった
- ✓ 診療の状況により診察時間が後ろ倒しになったり、休み時間が無くなったりするとコンビニに行く時間すらないこともあった
- ✓ スタッフの皆様は、ヘルシーな食生活が送れることで喜ばれている。主婦層のスタッフさまにも人気。



ゆうみらい小児歯科・矯正歯科

業種：病院・クリニック | 従業員数：11~50名 | 導入プラン やさいプラン・ごはんプラン

- ✓ 小児歯科を行う上で、院長を含めた従業員が健康でなくてはならないという結論に至った
- ✓ 従業員アンケートで、導入後の変化では食費が抑えられ野菜を摂る習慣がついたという結果に!
- ✓ お弁当やおにぎりを持参して、サラダなどをプラス人が多い



石垣島 徳洲会病院

業種：病院・クリニック | 従業員数：101-500名 | 導入プラン やさいプラン・ごはんプラン

- ✓ 近くのコンビニも車で移動する距離にあり、食事環境を確保したかった
- ✓ 売店の営業時間が限られているので、夜勤時も好きなタイミングで食事が出る
- ✓ 院内で食事を用意できるので、買いに行く手間が省けて喜ばれている



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
- ▶ お弁当商品例 _____ p17
- ▶ 1ヶ月のお届け商品例 _____ p18
- ▶ 料金体系 _____ p19
- ▶ お届けキット _____ p20

やさいプラン(冷蔵)とは

貴院に冷蔵庫を設置。週に1回～新鮮なサラダやフルーツ、お惣菜等をお届け。

こんなクリニックにオススメ!

- ✓ 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 1個100円～のお手頃プライス※
- 2 全国の美味しさと健康にこだわったラインナップ
- 3 産直野菜や国産素材を優先的に使用
- 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～クリニックにお届け



※従業員購入価格



OFFICE DE YASAI

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

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

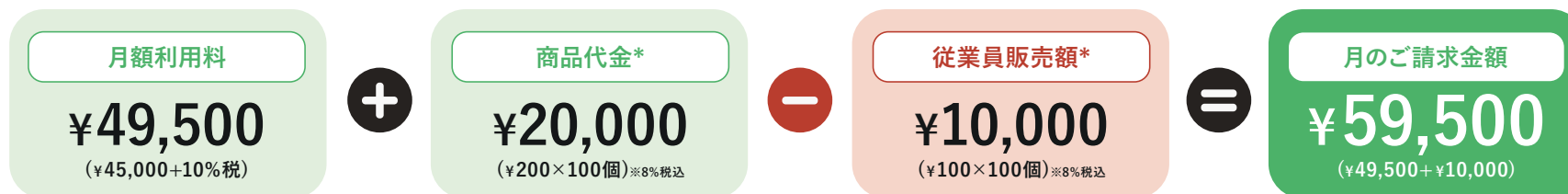
新登場！ やさいプラン(冷蔵) クリニックプラン

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					
	100個プラン (約25個/週)		120個プラン (約30個/週)		150個プラン (約37個/週)	
ご利用人数目安	5名~20名		10~30名		20~50名	
月額利用料 <small>サービス運用料 (税別・10%)</small>	¥45,000		¥50,000		¥60,000	
商品代金 (税込)	¥200~×100個		¥200~×120個		¥200~×150個	
	¥20,000~		¥24,000~		¥30,000~	
	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%
	¥10,000~	¥10,000~	¥12,000~	¥12,000~	¥15,000~	¥15,000~
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 **100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レジー式

※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

貴院に冷凍庫を設置。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。

こんなクリニックにオススメ!

- ✓ 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
- ✓ 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 1個100円～のお手頃プライス※1
- 2 お弁当など満足感のあるメニューが豊富
- 3 国産素材を優先的に使用し、添加物にも配慮した商品ラインナップ※2
- 4 朝食、昼食、間食、夜勤時など24時間あらゆるシーンで活躍
- 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300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。

従業員の健康を考えた“罪悪感が少ない”お弁当

おいしさと満足感はそのままだに、糖質オフ

こんにゃく米を約50%使用
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。



焼き鯖弁当

香ばしく焼いた骨取りの鯖に、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。

自販機販売型プラン（冷凍弁当用）

冷凍庫の代わりに、自販機でのご利用も可能です

不特定多数の利用者が見込まれる場合の無人販売や大人数拠点でのご利用に



※画像はイメージです。

料金・概要

初期導入費：300,000円（税別）

月額利用料：通常のごはんプラン月額利用料+30,000円～/月（税別）

商品代金：1個600円～（税込）

契約期間：2年間～

- ・商品ラインナップは冷凍庫型プランと異なります（最大5種類までお選びいただけます）。
- ・屋内・屋外いずれも設置可能。通常の電源でご利用いただけます。
- ・自販機の保守・管理については、一部ご対応をお願いする場合がございます。
- ・商品の自販機への格納は貴社にてご対応いただくとなります。

自販機仕様（冷凍）

高さ：横：奥行き（1,830mm：1,030mm：883mm）

重量：自販機本体290kg + 商品重量（最大20kg程度）

電源：100V(50/60Hz)

定格消費電力：401/430W

※上記内容は2026年4月時点のご案内となります。プラン内容は価格は変更になる場合がございますので予めご了承くださいませ。

ごはんプラン(冷凍) (1ヶ月のお届け例)

- 国産食材積極使用
- 合成着色料・合成保存料不使用
- 毎月約 60 種のメニューから
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》



《ポロネーゼ》

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》



《ビーフン》



《鮭の塩焼き》



《オクラのおひたし》



《温野菜》

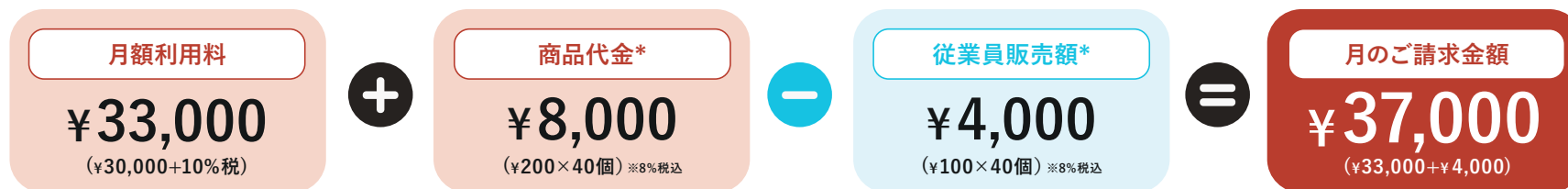
新登場！ ごはんプラン(冷凍) クリニックプラン

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					
	40個プラン		80個プラン		120個プラン	
ご利用人数目安	5名～10名		10名～50名		40名～100名	
月額利用料 <small>サービス運用料 (税別・10%)</small>	¥30,000		¥30,000		¥44,000	
商品代金 (税込)	¥200～×40個		¥200～×80個		¥200～×120個	
	¥8,000		¥16,000		¥24,000	
	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%
初期導入費 (税別・10%)	¥4,000～	¥4,000～	¥8,000～	¥8,000～	¥12,000～	¥12,000～
	¥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 (**40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レジー式

※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

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しいたします。
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 (税別)



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。

