

「megukuru」

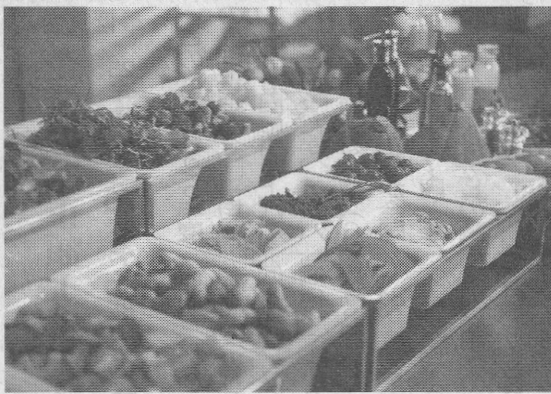
サラダ&
フルーツランチ

CNCとJIQ

野菜・果物を生産者から直接調達

ネスレと連携したカフェ事業やフードサービスを展開するシーエヌシー（海保学社長、東京都品川区、以下CNC）と、日本全国の地域活性化をめざす一般財団法人日本インキュベーションセンター（海保学代表理事、東京都千代田区、以下JIQ）は、生産者と連携し、新鮮な野菜やフルーツを使ったランチビュッフェを社食としてオフィスにゲータリングする、企業向け福利厚生サービス「megukuru（めぐくる）」サラダ&フルーツランチ」を、先月30日から開始した。材料の野菜・果物などを直接生産者から調達することにより、生産者の安定収入を確保するほか、従業員には1食550円（税込）と手ごろな価格で提供できる。

都市部では物価高や飲にランチを摂ることがで食店混雑などから、満足いきない「ランチ難民」



提供するランチビュッフェのイメージ(上)「megukuru」のロゴは大地と太陽と空のいろどりをイメージしてデザイン



「ランチ格差」が増加。食事補助の福利厚生や、低価格でメニュー豊富な社員食堂のニーズが拡大している。そこでCNCとJIQは、「働く活力を食事で得たい従業員」「安定的な収入や、作物の魅力発信の場を得たい

生産者」「社員の健康実現と、ESG経営やSDGs推進で価値を高めた企業」が三方良しとなる同サービスを開始した。

ビュッフェの内容は、10種類以上の野菜・果物、4〜5種類のハーブオイルやドレッシングを自分でカスタマイズできるサラダ、炊き立てご飯、タコミート、生卵など。従業員は皿の数を選べ、1回自由に盛ることができ、オフィスの調理場は不要。提供したい頻度に応じて固定費（食器代、運送料、人件費等）を企業が負担し、従業員は手ごろな価格（1食税込550円）で食べることができる。

野菜、果物、卵は生産者から直接調達。その土地の気候や土壌の状態、生産能力に応じて育った旬の作物を、定期的に買取り新鮮な状態でカット・調理し届ける。卸売業者を通さずに仕入れるため、生産者の安定収入が見込めるほか、規格外品も扱うことでフードロス削減にもつながる。サ

ることができる。

企業側の費用は、利用頻度に応じた「週1日プラン」「週5日プラン」の2つをベースに算出する。1日の提供数は最低30食以上。「週1日プラン」の料金モデル（税込）は、運営費16万5000円＋（550円×1日当り食数×日数）。例えば1日当り30食を4日利用すると、月額23万1000円となる。「週5日プラン」の場合は、運営費6万5000円＋（550円×1日当り食数×日数）で、例えば1日当り30食を20日利用すると、月額93万5000円となる。

サービス開始時は千葉県の実産者約10戸と連携。今後は協力農家を拡大し、食材やメニューを増やしていく。

また、生産者支援として、作物を育てている地域のストーリーや生産者のこだわりを、利用者に向けて、自分が食べるものが育った地域への興味を引出す。

のこだわりを、利用者に向けて、自分が食べるものが育った地域への興味を引出す。