

オフィスに「置き野菜」

従業員の健康、企業で関心

高齢化にともない年々増加するわが国の医療費。削減策のひとつとして、若年時からの健康づくりが効果的といわれている。また、従業員の健康増進が業績アップにつながるとして、従業員の健康づくりに取り組む企業も増えている。こうした中、マルシェの運営や農産物マッチングなどを行ってきたKOMPEITO（コンペイトウ、川岸亮造社長、東京都港区）では、オフィスで働く人に向けた「置き野菜」サービス「OFFICE DE YASAI」を4月から本格スタートした。週一回、ハンディサイズの野菜や果物をオフィスに設置した冷蔵庫に補充するもので、おやつ代わりや食事の一品として食べることができる。1月から試験販売を開始し、すでに120か所以上に供給。川岸社長は「関心の高い企業が多い。年内に1000か所の供給をめざしたい」と意欲を見せる。

KOMPEITOは大
手コンサルティング会社
に勤めていた川岸社長ら
が2012年に設立。個

人向け野菜宅配事業やマ
ルシェの運営、農産物マ
ッチングサービスなどを
展開してきた。その過程

で、オフィスへの供給に
着目。規格外の小さいサ
イズの青果物は廃棄や自
家消費にせざるを得ず、

商品になりにくい。しか
し、オフィスではミニサ
イズの野菜は作業しなが
ら片手でも食べられ、キ
ュウリの場合、ディップ
ソースをつければ付加価
値がアップする。さら
に、契約取引をすること
で生産者の手取りも安定
する。「働く人の健康、
企業の生産性向上、生産
者の販路開拓・収益向上
など多様なヘルシー化を
促したい」との思いもあ
る。

商品は、赤・黄色など



（上から）人気のミニトマト。冷蔵庫はレンタル。オフィスの隅に置ける大きさ。「年内に1000か所をめざしたい」と川岸社長

が入ったミニトマト、デ
ィップつきのミニキュウ
リ、季節によりイチゴ、
キンカン、「ミニじゃが
バター」など。農薬や化
学肥料の使用を抑えたも
のが中心で、生産者から
直接調達する。カット加
工は品質の劣化が早まる
ため行わない。今後も、
加工品を含めアイテム数
を増やしていく。
価格は1パック100
円〜200円。オフィス
に専用の冷蔵庫を設置
し、同社のスタッフが週
一回補充、余った分は引
き取る。冷蔵庫は幅34
0ミ、奥行き390ミ、
高さ475ミで、ミニト
マトのバックだと40〜50
パック入る。

料金の支払いは従業員
が負担、企業が負担、従
業員と企業の折半の3パ
ターンで、従業員が支払
うケースが最多だが、企
業が負担するケースも3
割強あるという。商品以
外の料金は発生しない。
本格スタート後、企業が
らの問い合わせが増えて
いるという。
供給エリアは東京・渋
谷区、新宿区、千代田区、
中央区、品川区。今後
は、オフィスに食品や事
務用品などを供給する企
業等と連携して、供給エ
リア・販路とも広げてい
く。

商品は生産法人や個人
の生産者からの調達とな
っており、対象エリアや
供給件数を増やしていく
と「ハンディサイズにこ
だわっているため供給量
が足りなくなってくる」
と川岸社長。今後は地域
の生産者が連携して、同
社に供給するような仕組
みも整え、産地の活性化
にも取り組んでいく考え。
また、1000社に増

えた場合、対象従業員数
同購入や、こだわり野
菜、加工品などのテスト
マーケティングなども視
野に入れている。