

# いつもの職場の会議室がキッチンに！今日の夕飯を会社でつくる新習慣 世界初※<sup>1</sup>のサードプレイス提供サービス「the 3rd kitchen®」

## 9月30日から提供開始

### ～子育てしやすい職場・組織開発・ウェルビーイングに寄与～

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰、以下「貝印」)は、調理器具や食に関わる幅広いネットワークや知見を活かし世界初※<sup>1</sup>のサードプレイス提供サービス「the 3rd kitchen®」を2021年9月30日(木)より開始いたします。

「the 3rd kitchen®」は、勤務中のスキマ時間を活用し会議室などオフィスの一部を利用して夕飯を作って帰宅時に持ち帰ることができるサービスで、特許を取得した世界初※<sup>1</sup>の事業です。必要な調理機材やミールキットを一括提供、専用アプリを使って料理初心者でもカンタンに調理できます。

共働き世帯のワーキングママ・パパはもちろん、健康・食に関心のある方など幅広い方に活用いただくことができ、調理中に発生する“人となりがわかるコミュニケーション”を通じ従業員間のつながりが強化され心理的安全性の確保、エンゲージメント向上につながります。



やさしさ、つながるキッチン  
はたらくを、もっとあなたらしく

## the 3rd kitchen® 概要

90年代後半から大きく増加している共働き世帯にとって最も負荷が高いと言われているのが夕飯づくりです。高まる家事負担により、忙しいオフィスワーカーは本来望んでいるおうち時間が持てていないという現状があります。企業にとっては人口減少による労働力不足を解決するため、このような世帯の課題に対して家庭と仕事の両立を支援し、より働きやすい環境を整える必要が出てきています。さらに昨今では、新型コロナウイルス(COVID-19)を契機に促進されたりモータワークを背景に、従業員間のコミュニケーション減少、関係性の希薄化も課題とする企業が増えてきており、これら課題解決を目的にオフィスコミュニケーションの場として再設計していくことも求められています。

これらの課題に対して「the 3rd kitchen®」は、お昼休みなどスキマ時間を活用していつもの職場で調理ができる環境「第三の場(サードプレイス)」を提供します。夕飯づくりにかかる心と体の負荷を減らすとともに、併せて企業課題としての従業員間のコミュニケーション活性化も支援、おうち時間とオフィス時間の充実を同時に実現します。これが本サービスによる“時間価値”の提供です。

私たちのミッションは「食・料理を通じ、心地よいつながり・ゆとりある毎日をつくる」ことです。私たちは働くことをもっとポジティブなものにしていきたいと考えています。調理習慣が見直されることにより新しい家事分担を実現し、家庭か仕事どちらかを諦めるのではなく働くことを自分らしく選択できる社会を目指します。

<https://the3rdkitchen.com/>

## the 3rd kitchen® の特長

- おうち時間とオフィス時間の充実を同時に実現する時間価値のシフト
- 従業員間のつながりを強化し組織力向上
- 従業員の課題解決に沿ったソリューションのため自分ごと化しやすく継続しやすい



おうち時間とオフィス時間の充実を同時に実現するサードプレイス

※1 企業が提供する空間で料理をする人に最適な“時短レシピと食材”を提供する管理サーバー。

## the 3rd kitchen®サービス詳細

①専用アプリを使って料理初心者でもカンタンに調理！



②面倒なカットは省き、調味料計量済みミールキットをオフィスへ配送するので時短！（送料無料で家計にもやさしい）



③所属、年齢、性別に関係なくコミュニケーションが行え、従業員間のつながり強化！



※調理イメージ（演出上の都合により、マスクは外して撮影しています）

## the 3rd kitchen® が提供するベネフィット

### 従業員に対して

- ・ 帰宅後に家族とのコミュニケーションの時間や自分の時間を創出でき心のゆとりを創出
- ・ 忙しくても手作りの夕飯をとることができるため、自身や家族の健康サポートが可能
- ・ 調理中に所属部門関係なくコミュニケーションが行え、従業員間のつながり強化による心理的安全性の確保

### 企業に対して

- ・ 従業員に対しおうち時間とオフィス時間の両方を充実させる場を提供することでつながりが強化され組織力も向上、生産性やエンゲージメント向上、採用ブランディングにも寄与
- ・ “食”という誰にでも共通のサービス特性により、部署・年齢・性別関係なく従業員間のコミュニケーションを創出
- ・ 従業員個人の課題解決に直接リンクしているため内発的動機づけが可能となり、継続利用されやすい
- ・ 家族との充実した時間を過ごすことによる心のゆとりが生まれることから、従業員のウェルビーイング実現に貢献



### 従業員Before

- ・ 毎日夕飯は手作りしたいけど献立を考えるのが大変。
- ・ 食材の買い出しや調理前の下準備、食後の洗い物などやる事が多く、他の家族から見えづらいので家事と認識してもらえなくて負荷高い。
- ・ 家族との時間や自分の時間が持てない。



### 企業Before

- ・ リモートワークなど働き方が変化し従業員間のコミュニケーションが希薄化し頻度も減っている。
- ・ コミュニケーションの場としてオフィスを再設計したいが会社の動機づけが難しい。
- ・ 単発のコミュニケーション研修、ワークショップ等を実施しても定着しない。



### 従業員After

- ・ 手作りで健康的なレシピをもとに夕飯が作れるので自身や家族の健康サポートが可能。
- ・ 買い出しや下準備など面倒な工程はすべて済ませ夕飯作りの時間を大幅短縮。
- ・ おうち時間に余裕ができて心のゆとりにつながる。家族とのコミュニケーションの時間や自分時間が増える。



### 企業After

- ・ 調理工程で従業員同士協力するためつながりを強化できる。また「食」という、あらゆる人に共通テーマのためコミュニケーションが発生しやすい。
- ・ 健康的な夕飯も持ち帰れるし往復の通勤時間のトレードオフになるから出社を呼びかけやすい。
- ・ 個人の課題解決と直結しているので会社からの押し付け感がなく動機づけが容易で、継続利用されやすい。

## the 3rd kitchen®をご提供できる場所

- ・ サービス提供可能施設：企業内の会議室・多目的スペース、シェアオフィス等
- ・ サービス提供可能エリア：東京都23区内（サービス提供範囲の詳細についてはお問い合わせください。）

今後サービス提供範囲を拡大し一都三県にも展開していく予定です。



## モニター様からの声

- 家に帰ってからの時間、子供から目が離せないので会社で作ってこれるならとてもありがたい。
- 娘にかまえない時間が申し訳ないとおもっていたので、このサービスを利用して**時間を買いたい**と思う。
- 献立作りの**バリエーションが広がりそう**。自分だとワンパターンなので意外な発見もあった。
- 同じ会社でも知らない人が多いので、このサービスをコミュニケーションの場として活用したい。このサービスを通じ親密になると**仕事上も言いやすくなる**などプラスの面が多そう。
- お昼休みの過ごし方がわかる。はじめましての方でも**コミュニケーションが楽しい**。

## 知的財産について

the 3rd kitchen®は、ビジネスモデル特許群に守られた世界初※1の新規事業です。経済産業省 特許庁による“事業戦略対応まとめ審査”制度を活用し、全8件の知的財産権（特許6件、ブランド（商標）2件）をまとめて権利取得。最大の特長である「ユーザとオフィスの制約条件に基づいてレシピやミールキットなどを提供するサービス」を主軸とし、カスタマイズされたレシピやミールキットを提供可能とする周辺技術も含めて特許で守られています。

### 【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。また、約1,500教室に及ぶ料理教室とのネットワークを持つなど料理研究家やシェフとの幅広いネットワークを保有。これら調理器具に関わる開発や消費者データ等知見、食に関わるネットワーク等を活かし新しい事業サービス開発を行っています。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰 <https://www.kai-group.com/>

導入ご検討など本件に関する  
企業からのお問い合わせ先



貝印株式会社 ビジネス開発本部 担当：the 3rd kitchen®事務局

お問い合わせ先：<https://the3rdkitchen.com/Form/Inquiry/InquiryInput.aspx>

Web：<https://the3rdkitchen.com/>