

## 出張シェフのシェアダイニング、小規模オフィス向け「出張社食ランチ」サービスを開始

リモートワーク時代に“出社したくなるオフィス”で、従業員のコミュニケーションが活性化



### 小規模オフィス向けの出張社食ランチサービス開始!!

出張シェフサービス「シェアダイニング」を運営する株式会社シェアダイニング（本社：東京都港区、共同代表：井出有希、以下シェアダイニング）は、小規模オフィス向けに、シェフがオフィスに訪問し、ランチを調理・提供するランチサービスを開始します。

昨今のコロナ情勢から健康食へのニーズが高まり、これまで以上に健康経営への取り組みを進める必要があること、リモートワークが浸透する中、出社日に手作りの温かいランチを提供することで、出社する楽しみを福利厚生として取り入れたい、健康経営優良法人の認定取得を目指しているなどの企業様のご要望にお応えします。

#### ■高額な設備投資や運営費用が不要！オフィス向け「出張社食ランチ」サービス概要

従来、社食サービスの導入は、設備投資や運営には高額な費用がかかり、導入にも運用にも高いハードルがありました。シェアダイニングの小規模オフィス向け「出張社食ランチ」サービスは、オフィスの調理スペースを使用することで設備投資は基本的には不要となり、最低限の調理器具や食器等のご準備をいただくのみで開始いただけます。マンションの1室を事務所にしている企業さまにも多くご利用いただいています。

ご希望日のみ出張サービスをご利用いただくことができるため、リモートワークを採用している場合においても、出社日に合わせてサービスを手配することが可能です。

##### 【サービス概要】

- 最低ご利用回数：週2回～のご利用
- お食事の提供数：10～15食程度
- サービス提供時間：買い物代行付き 3時間半
- サービス価格：16,500円（税込・交通費込）
- 食材費：1食あたり300～600円等ご予算に応じてメニューを構成します。サービス料金には含まれません。

※調理器具や食器、基本調味料などのご用意がない場合は、必要なものをオンライン購入できる内容にてご提案い

たします。過去の実績から、目安は2万円前後です。  
※ご用意するお食事の数が15食より多い場合、ご相談ください。

## 【ご利用の流れ】

01



週に2回から  
利用可能

02



買物代行付  
(3.5時間 16,500円)

03



食材費は1食300~600円等  
ご予算に応じて利用できます

最短3営業日先からご利用開始が可能です。

1. お問い合わせ：[inquiry@sharedine.me](mailto:inquiry@sharedine.me) までご連絡下さい。
2. コンシェルジュよりシェフのご紹介
3. シェフと初回のご面談（任意・希望があれば）
4. コンシェルジュよりご準備のご提案（任意）

## ■導入企業のご利用事例

- ・健康経営に取り組んでいる企業様  
ライフパートナーズ株式会社  
（愛知県名古屋市、代表取締役：竹内 弘樹、  
URL：<https://www.lifepartners.co.jp/>）



弊社では、健康経営の取り組みのひとつとして7年ほど前から手作りランチを提供しています。  
食生活が乱れがちな一人暮らしの従業員に、せめてお昼くらいはバランスのよい食事をとって健康になって欲しいという代表の思いから、手作りランチが始まりました。

従来は社員自らがローテーションで調理を担当していましたが、社員数が増えるにつれて負担が大きくなり、数年前に調理専任スタッフを採用しました。その専任スタッフが産休・育休でしばらく会社を離れることになったため、代わりとして調理業務のアウトソーシング検討を進めたことが、シェアダインの出張シェフサービス導入のきっかけです。

定期的にアンケートを実施していますが、「毎日のランチが楽しみ」という声が多数あります。健康に配慮した献立であることはもちろんですが、「今日も会社に行きたい」と思ってもらえるような質の高いランチであることも重要だと思っています。担当いただくシェフの腕が良いのはもちろんですが、苦手な食材の対応や料理が冷めない工夫など、配慮の行き届いた質の高いサービスにもたいへん満足しています。

・健康経営優良法人の認定取得に取り組んでいる企業様

トリニティ株式会社（埼玉県新座市、代表取締役：星川 哲視、

URL：<https://trinity.jp/>）



当社では、仕事だけでなく一緒に食事をするにより連帯感が生まれコミュニケーションがより円滑にとれるのではないかと、さらに社員の健康をサポートする、という代表の思いから、社員への手作りのランチ提供をしてきましたが、残念ながらランチ提供をしていた併設レストランが閉店することになりました。

健康経営優良法人ブライツ500の取得を目指しており、社員の健康や栄養面でのサポートに継続的に取り組んでいくためにランチ提供の代替手段を検討していたところ、シェアダインのたどり着きました。シェフは、栄養面を考慮しつつ、1人あたりにかかる食材費も配慮したメニューを提案してくださり、また社員からリクエストのあったメニューもすぐに取り入れてくれたりと、柔軟に対応をしてくださいます。健康的で出来たてのおいしいランチが食べられると社員にも好評で、出張ランチサービスを受けることができ、大変満足しております。

ランチサービスご利用に関するブログはこちら：<https://trinity.jp/369867/>

#### <シェアダインは>

栄養士・調理師などの資格を持った食の専門家が、出張シェフとして2,000名超登録する日本最大級の出張シェフサービス。産前産後のお食事、離乳食から筋トレ・ボディメイク、生活習慣病対策のお食事までライフステージに合わせて、家庭における料理をパーソナライズ。行事食やパーティコース料理など特別な日のお料理にも対応しています。1回1時間～献立の提案、食材の買い出しから、12品前後のお料理をお作りします。

URL：<https://sharedine.me/>

#### <お問い合わせ>

株式会社シェアダイニング広報室 〒105-0001 東京都港区虎ノ門3丁目3-3 虎ノ門南ビル3F

担当：井出 (090-2658-8909) E-mail：[contact@sharedine.me](mailto:contact@sharedine.me) 詳しい内容は<https://sharedine.me>