

2024年10月16日
シダックス株式会社
オイシックス・ラ・大地株式会社

シダックス×オイシックス・ラ・大地 給食事業新プロダクト発表会・試食会を共同開催

～高齢者施設や社員食堂で効率的かつ食材にもこだわったOisix 監修の給食を導入～

フードサービス、車両運行サービス、社会サービス等、事業を通じて社会課題解決を目指す総合サービス企業 **シダックス株式会社** (本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:志太 勤一、以下、シダックス)は、食品のサブスクリプションサービスを提供する**オイシックス・ラ・大地株式会社** (本社:東京都品川区、代表取締役社長:高島 宏平 以下、オイシックス)と共に、**2024年10月16日(水)**、オイシックス本社にて、**報道関係者を対象に、主に高齢者施設および社員食堂向けの給食事業新プロダクト発表会・試食会を開催しました。**



フォトセッションの様子。(写真左より)シダックスコントラクトフードサービス株式会社 コントラクト事業本部長 盛健一、オイシックス・ラ・大地株式会社 取締役 B to B 事業部門統括 堤 祐輔、シダックスフードサービス株式会社 グランドライフ事業本部長 岡澤 勲



発表会で提供した社員食堂向け新商品
(業務用ミールキット)



発表会で提供した高齢者施設向け新商品
(完調品)

オイシックスとシダックスは、2024年1月にグループとなって以降、同じ食の領域を担う企業として給食事業での連携を進めており、保育園・高齢者施設の給食向けの業務用ミールキットや、Oisixの野菜、食材を活用したメニューの提供、学童保育領域における長期休暇期間の弁当提供等、一部店舗・施設において、テストマーケティングを行いながら食事提供面における連携を進めて参りました。

近年の給食業界の課題である人手不足や提供する料理の付加価値提供などを実現する目的で、当日は主に、高齢者施設、社員食堂向けを対象とした新商品を紹介しました。

当日の発表内容については以下となります。

【オイシックス・ラ・大地株式会社 取締役 BtoB 事業部門統括 堤 祐輔】

給食市場は約4.8兆円規模と大きく、さまざまな業種に展開しています。また、外食と違い、同じお客様を対象に異なるメニューを日々提供する業態でもあります。その中で、給食事業は現在、深刻な人手不足、人件費の上昇、食材の高騰という3つの課題があります。

オイシックスは、B to C の領域でプレミアム時短という価値を提供してきました。シダックスはこれまで「安心・安全」を第一に、栄養面、健康面に配慮した食事提供を続けており、両社が一緒になることで、メニューのバリエーションをさらに増やししながら、給食事業がもつ課題の解決を目指す、大きなシナジーが創出可能になると考えています。

オイシックスでは、すでに保育園での BtoB 事業を進めている中で、調理時間の短縮などを実現しながら、食事の満足度をあげることができており、兆しもみえています。

■当日提供した商品

<社員食堂向け・業務用ミールキット>

社員食堂向けでは、「2種のソースで味わうハンバーグ」「5種野菜のジューシー油淋鶏、アップサイクルネギソースがけ」「グリル野菜とケールの唐揚げサラダ、季節のフルーツ添え」を紹介しました。Oisixの監修により彩りのよい野菜やフルーツをアレンジしたメニューになっています。社員食堂での提供メニューの満足度を上げて、食を通して社員同士の交流促進や、出社が楽しみになるようなわくわくするメニューを提案していきます。

【シダックスコントラクトフードサービス株式会社 コントラクト事業本部長 盛 健一】

社員食堂は、「社食の満足度をあげる」「社食が魅力的になることで離職率をさげる」「野菜たっぷりなどのヘルシーなメニューを食べてもらいたい」といった課題や要望があり、Oisixサービスのミールキットで展開している「有名店とのコラボメニュー」や「イベント・パーティー向けメニュー」や「ウェルネスメニュー」などを業務用ミールキットなどを活用して提供する体制を作り、社食に食べに行きたくくなるような、質の高い食事を提供できるモデルの構築を進めています。



2種のソースで味わうハンバーグ



5種野菜のジューシー油淋鶏、
アップサイクルネギソースがけ



グリル野菜とケールの唐揚げサラダ、
季節のフルーツ添え

<高齢者施設向け・完全調理品>

調理作業に手間がかからず、かつ食事の美味しさが安定し、品質が担保され、入居者様の食事における付加価値向上につながるメニューを開発しており、当日はそこから3品を紹介しました。塩分を抑えながら素材の味を活かした「旨み引き立つ牛丼」や、ゴーヤと赤ピーマンなどカラフルな色彩で食欲をそそる「彩野菜の豆腐チャンプルー」、「ゆず香る、すけそうだらとときのこの幽庵焼き風」を紹介しました。

【シダックスフードサービス株式会社 グランドライフ事業本部長 岡澤 勲】

高齢者施設は、“原材料や人件費の高騰” “食事の満足度” “食事の付加価値向上”などの課題があります。高齢者向けミールキットや完全調理品の活用や、イベント・行事食の充実、オリジナルのスムージー、和洋折衷のおやつなど、Oisix が監修したメニューなど他の施設にはない食の楽しみを充実させる食事を提供しながら、省人化も図る仕組みづくりを進めています。



旨み引き立つ牛丼



彩野菜の豆腐チャンプルー



ゆず香る、すけそうだらとときのこの幽庵焼き風

シダックス株式会社

シダックス株式会社は、全国の企業、学校、保育園・幼稚園、病院、高齢者施設等において約1,900カ所の食事提供業務を担う「フードサービス」、国内初の事業化となる企業・官公庁所有の役員車・公用車等約4,000台を担う「車両運行サービス」、自治体の公共サービス(学校給食、学童保育、観光施設、図書館、複合施設)や企業が抱える各種サービス等約2,600カ所以上の運営を担う「社会サービス」の3つを基幹事業とし、事業を通じて社会課題を解決していく総合サービス企業です。

<https://www.shidax.co.jp>

オイシックス・ラ・大地株式会社

オイシックス・ラ・大地株式会社は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社に、事業所、学校、病院などの給食事業を展開する「シダックス」、買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。また、「サステナブルリテール」(持続可能型小売業)としてSDGsに取り組み、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。

<https://www.oisixradaichi.co.jp>