

【報道関係者各位】

2024年7月29日

ケータリングサービスを展開するノンピがYUKIYAMESHIを子会社化
人気料理家・寺井幸也がCSSO（ChiefSustainability Story Officer）に就任
寺井幸也プロデュースケータリングサービス「SustainabilityStoryTable」を
YUKIYAMESHIから新たに発表、売上を3年で10倍へ

～オイシックス・ラ・大地と3社で「#おいしい革命」を起こす～

2024年2月よりオイシックス・ラ・大地株式会社（所在地：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・ラ・大地）のグループ入りをした、法人向けケータリングや社員食堂の企画/運営をする株式会社ノンピ（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：上形秀一郎 以下ノンピ）は、人気料理家の寺井幸也が率いる株式会社YUKIYAMESHI（以下YUKIYAMESHI）を2024年7月17日（水）に子会社化し、寺井幸也がノンピのCSSO（ChiefSustainability Story Officer）に就任しました。今後3社がグループ会社としてサステナビリティの連携を深めて、食に関する環境問題の解決に尽力します。



■ノンピ、YUKIYAMESHIの子会社化背景

-日本国内でのケータリング需要の増加による変革

日本では「ケータリング市場」の市場規模を調べることで自体が難易度が高く、未成熟であり今後の成長にも期待されている市場だと考えています。

新型コロナウイルス感染症のパンデミックにより会食やイベントの機会が減少、ケータリングニーズも縮小しましたが、2023年には5類感染症移行となり、生活様式や環境にも変化が訪れました。そして、企業による社員同士のコミュニケーション活性化の為に懇親会やイベント、ランチミーティングなどの重要性の意識も高まり、ケータリングを利用するシーンも増え、比例する形でノンピへの問合せも増えました。実際に2024年のケータリング事業の売上は2023年7・8月対比で約4倍に増加する見込みです。

今後も、企業の対面イベントに対するニーズは高まることが予想される状況において、3社の強みを生かして「美味しさ」「空間演出（美しさ）」「サステナブル（環境に優しい・身体にも健康）」の観点をより強化することが、まだ未成熟な日本国内におけるケータリング市場を確立させていくための変革を起こすことに繋がると考えています。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：田頭

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

-環境にも身体にも優しいケータリングで食問題解決へ

農林水産省が発表した日本の食料自給率※1によれば、令和4年度の日本の食料自給率（カロリーベース）は38%と諸外国に比べ低い水準にあり、多くの食料を輸入に頼っていることから輸送に伴う環境負荷が高い問題を抱えています。多くのケータリング企業においても、「国内の新鮮な食材を使うこと」＝「環境にも優しい」ことは既知ではあるものの、コスト削減、安定供給の観点から、輸入食材に依存する傾向が見られ、業界全体の構造的な問題としても捉えています。この問題に直面する中でも、サステナブルな取り組みを強化することは長期的な投資として成果が見込めます。健康や環境への配慮を重視する顧客にとって大きな魅力となり、顧客ロイヤリティが向上することで売上増加を期待し、持続可能なビジネスモデルを実現していけると考えているからです。

ノンピやYUKIYAMESHIのケータリングに国内の特別栽培など環境に配慮した食材を使用することで、地球環境の改善に繋げていき、結果的に、アボカドやマグロ・小麦・バナナが食べられなくなると言われる「食の2050年問題（環境問題）」の解決にも貢献していきます。

※1 農林水産省：https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/013.html

-ノンピ、YUKIYAMESHIの子会社化の経緯

上記背景の中で、ノンピはYUKIYAMESHIを子会社化することを決断しました。YUKIYAMESHIが提供するケータリングサービスは、彩りの華やかさや表現力を持ち合わせつつ「美味しさ」に一切の妥協のない食と、サステナブルな視点を持った空間づくりと演出が特徴です。食べる人がwow!と驚くような付加価値の高いケータリングサービスを提供することをYUKIYAMESHI及びプロデューサーの寺井幸也はこれまで数々のシーンで実践してきました。

法人向けケータリングサービスや社員食堂の事業を展開するノンピは、2024年2月からオイシックス・ラ・大地株式会社のグループ企業となり、事業連携により成長を加速させていますが、更なる革命を起こしていく為に、独自のSDGs活動を展開している料理家の寺井幸也をCSSO（Chief Sustainability Story Officer）として招き入れます。ケータリングシーンで特別栽培など環境に配慮した食材の活用を更に推進し、その食材や生産者のストーリーをお客様へ伝えることで、価値伝達を強化していきます。

-YUKIYAMESHIの具体的な取り組みと目標

◆寺井幸也の装飾付きケータリングサービス「SustainabilityStoryTable」受注開始

YUKIYAMESHIは、寺井幸也プロデュースによる装飾付きケータリングサービスを「SustainabilityStoryTable」としてリニューアルします。特別栽培の野菜を使用するなど環境に配慮した食材の使用やその食材が持つストーリーをテーブルで演出し、食べる方の心により深く届くサービスとしてパワーアップしていきます。ノンピは約20年のケータリング実績があり、これまで培ったノウハウ・年間160万食を調理するオペレーションスキーム・メニューをYUKIYAMESHIにインストールすることで受注件数を1ヶ月あたり10件程度対応できるようにし、3年で売上を10倍にする目標を立てています。



△「Sustainability Story Table」イメージ

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：田頭

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

その他、YUKIYAMESHIは特別栽培の野菜を使用するなど環境に配慮した弁当・オードブルの販売やYUKIYAMESHI看板商品「オープンいなり」をさらに進化させて全国の方にお楽しみいただけるようノンピと開発を進めています。今までより多くの方にYUKIYAMESHIの食をお届けし、1人でも多くの方の笑顔を生み出すことを目指して、WEBサイトもリニューアルしました。新しく進み始めるYUKIYAMESHIを体感してください。

YUKIYAMESHIページ：<https://yukiyameshi.jp/>



△特別栽培の野菜を使用するなど環境に配慮した弁当・オードブルのイメージ

■オイシックス・ラ・大地×YUKIYAMESHI×ノンピで目指していく未来

ノンピが展開するコントラクト事業の社員食堂企画/運営は、3年後には100口ケーションへ、10年以内にはフードコントラクト業界3強の一角になるというビジョンを実現しようとしています。これから始まる新たな取り組みをケータリング事業に留めることなく、3社でコントラクト事業においても日本全体で食の2050年問題解決に向けて行動を起こすきっかけをつくり、「美味しい」「美しい」「(環境に)優しい」食を通して業界全体へ「#おいしい革命」を起こしていきます。

■株式会社YUKIYAMESHI取締役 兼株式会社ノンピCSSO寺井幸也コメント

"インスタ映えするケータリング"として数々の注目を浴びてきたYUKIYAMESHI。その裏で、華やかさだけでなく、食べる本質を追求し、手作りにこだわる自分たちの哲学を一步一步実現してきました。決して特別なハレの日の食事だけではない、毎日食べても飽きない"日本の家庭料理"を目指し、その味がたくさんの方々にご支持いただき、この10年間事業を進めることができました。携わってくださった皆様に、心より感謝申し上げます。

私たちはケータリング業界の【フードロス】と【大量に発生する容器のゴミ】などの問題に強い課題意識をもっており、2021年には包装容器のプラスチック使用量を容器全体の30%以下に定め、紙素材を自然に還りやすいバガス素材に切り替え、買うだけでアニマルドネーションに寄付される弁当容器を開発するなど、"おいしい"を通じて社会的課題に向き合うプロダクトを提供してきました。

今回、ノンピの子会社になることで、個人店の限界を超えて、社会に対してより大きなアクションを起こしていけると確信しています。また、CSSO (Chief Sustainability Story Officer) という新たな役職に就任し、サステナビリティの課題に取り組みながら食の背景をしっかりと届けられるようなプロダクト作りに邁進していきます。

今後は、オイシックス・ラ・大地傘下ということを活かし、環境問題をはじめ、素材の魅力や生産者さんの想いなど、商品を通して地球環境にも身体にもいい新たな『あたりまえ』を提供できるよう、"おいしい革命"を起こしていきたいと思えます。さらに、自社だけでなく様々な企業を巻き込み、数十年後も豊かな食で溢れる日本であるための体験型イベントや、SNSを活用した発信などに取り組んで参ります。

今後とも、ノンピ及びYUKIYAMESHIをご支援賜りますようお願い申し上げます。

■株式会社ノンピ代表取締役社長上形秀一郎コメント

私は、特別栽培など環境に配慮した食材を多く消費していくことが地球環境保全に最も効果的だと信じています。多くの企業は、SDGs活動、CSR活動の一貫として水質保全含む環境保全に投資していますが、日本は、社員食堂や弁当・ケータリングで使用する食材において、環境や身体に優しいものをもっと積極的に選択すべきだと考えています。効率性やコストを重視して結果的に環境汚染に拍車をかけ、農家の経営を圧迫し、社員の健康を奪うようなことはしたくはありません。また、日本の農家の平均年齢は68歳まで上がっており、仮に地球環境を良く出来たとしても、農家が足りなくなる可能性が高いです。この悪循環を断ち切り、企業が社員食堂やケータリングにおいて良質な環境で育てた作物を正しい価格で仕入れ、提供していくことで、環境良し、社員の健康良しの関係を作り上げていくことが重要であり、この取り組みをもっと発信していくことが大事です。多くの企業が環境に配慮した野菜を取り入れ、社員に提供していくことで、個人の消費活動、環境活動も変わっていくと考えています。

オイシックス・ラ・大地株式会社のグループ企業として、ノンピ・YUKIYAMESHIが業界に新しい革命を起こしていきます。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：田頭

TEL：050-5305-0549 (直通) E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

会社概要

オイシックス・ラ・大地株式会社について

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「PurpleCarrot」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>

株式会社YUKIYAMESHIについて

株式会社YUKIYAMESHIは、料理家・寺井幸也がプロデュースするデリ・ケータリング事業「YUKIYAMESHI」を運営しています。添加物を極力使わずに旬の食材をふんだんに活用し、日本の家庭料理をベースにした華やかな食事・空間を提供しています。

<https://yukiyameshi.jp/>

株式会社ノンピについて

株式会社ノンピ)は、食でココロつなげるセカイをつくる“フードコミュニケーションカンパニー”です。キャラクターカフェの運営、法人向けケータリングサービスや新しい社食の企画/運営などオフィス移転のコンサルティングから「食空間」そのもののコンセプト設計からプロデュースを行い、「自然と人が集まりたくなる空間」を生み出しています。

<https://www.nonpi.com/>

——— 本リリースに関するお問い合わせ ———

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：田頭

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）