

2025 年 2 月 27 日
(2025 年 3 月 17 日更新)

報道関係者各位

シダックス株式会社
オイシックス・ラ・大地株式会社

進む出社回帰 シダックス×オイシックス・ラ・大地が 初共同プロデュース オフィスと地域の人々の食と身体を 豊かにする職域食堂「雨晴食堂」オープン (3/3～) ～昼は30種以上の野菜がとれるサラダバー、 夜はフードロス食材を活用したサステナブルなメニューを提供～

シダックスグループでフードサービス事業を展開するシダックスコントラクトフードサービス株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:堤 祐輔、以下、シダックス)と、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)は、JR 大崎駅東口に位置する複合施設 ゲートシティ大崎(東京都品川区)で、初めて共同プロデュースをした職域食堂(※1)「雨晴(あめはれ)食堂」を、2025 年 3 月 3 日(月)よりオープンします。

※1: 複合オフィスビル内で働くさまざまな企業の社員をはじめ一般の方も利用できる飲食スペースのこと



20 種以上の野菜がとれる「Oisix サラダバー」

■出社回帰の加速と共にオフィス環境の改善に取り組む企業が増加。社員食堂も「魅力ある食空間」への進化が急務

昨今、対面でのコミュニケーションをより活性化して生産性の向上を図る目的で、「出社回帰」の方針をとる企業が増加しています。一方テレワークの利便性もあり出社率が向上しない企業も少なくなく、出社した社員の満足度向上とエンゲージメントを強化するためオフィス環境の改善に取り組む企業も増えています。そのなかで、社員食堂においても、単に簡便に食事をする場所ではなく、健康的に美味しい食事がとれたり、同僚とのコミュニケーションが活性化して生産性が高まる場など、魅力ある職場環境として求められる役割が多様化しています。

■給食運営 65 年のシダックスと全国約 4000 軒の生産者につながるオイシックスが初めて共同プロデュース

全国の企業、学校などで食事提供業務を行うシダックスは、オイシックスと共に「タイパ給食」をキーワードに給食施設運営の効率化や働き方改善の課題解決につながるサービス展開を強化しています。両社のシナジーを活かして、このたび昨今の社員食堂のニーズに応える新しい職域食堂として「雨晴食堂」を共同プロデュース。シダックスが受託運営をし、Oisix の野菜やミールキットを活用したメニューなどを提供します。



食堂の空間のプロデュースは、2024 年にオイシックスの子会社となった株式会社ノンピ(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:上形秀一郎)の CSSO (Chief Sustainability Story Officer) であり人気料理家の寺井幸也氏が担当し、建築設計事務所 AAOAA と共にコンセプトを具現化しました。店名の由来通り、雨の日でも晴れの日でも、「いつ、誰が、どんなときに来ても居心地の良い食堂」を目指しています。「雨晴食堂」ではこれまでの給食運営で扱ってこなかった夜の居酒屋メニューやドリンクの提供をするほか、「雨晴食堂」があるゲートシティ大崎には約 80 社の企業が入居しており、今後入居企業とのメニュー開発などのコラボも予定しています。「雨晴食堂」の運営を通して、グループ全体の給食事業のさらなる改善や進化を目指してまいります。

■「雨晴食堂」4つの特徴

1. たっぷり野菜の健康メニュー: オイシックスの野菜が20種以上とれるサラダバーなど、サステナブルな食材も積極的に活用
2. 昼も夜もつかえる食堂: 定番の社食・居酒屋メニューに野菜のおいしさを組み合わせた新しい食堂メニューを展開
3. ひとりでもみんなでも: 3つのゾーニングで、いつ、誰が、どんなときに来ても居心地の良い空間づくり
4. タイパ給食: 2億食を販売したミールキット開発力と、65年以上の給食運営のノウハウで、FLコストを削減しながら満足度の高い食事提供を実現

特徴① 20 種以上の野菜がとれるサラダバーなど、Oisix の野菜をふんだんに使ったメニューを展開。サステナブルな食材も積極的に活用

雨晴食堂では、オイシックスが契約する約 4000 軒の生産者から届くこだわりの野菜をふんだんに使用します。ランチでは、規格外野菜も含め 20 種以上の野菜がたっぷりとれるサラダバー、ディナーでは野菜やフルーツの端材を活用したサステナブルなメニューやオリジナルドリンクを展開するなど、野菜のおいしさを余すことなく味わえるメニュー展開が特徴です。

特徴② 定番の社食・居酒屋メニューに野菜のおいしさを組み合わせた新しい食堂メニューを展開

ランチは、ボリュームたっぷり且つ税込 500 円~という懐にも優しい社食らしいメニューとして麺類や丼ぶりなどを揃えている他、オイシックスのこだわりの野菜をふんだんに使ったサラダバーなど健康に気遣う人にも嬉しいメニューも提供します。また、人気料理家や有名店とのコラボなど、シリーズ累計出荷数が 2 億食を超える Oisix のミールキット「Kit Oisix」の人気メニューが楽しめる週替わり定食も提供します。

ディナーのコンセプトは「NEO 食堂」。「昔ながらの醤油唐揚げ」や規格外野菜が主役の「ねぎっぽのアヒージョ」などなじみ深い食堂・居酒屋メニューに加えて、野菜のおいしさが際立つ健康的なメニューを提供します。オイシックスこだわりの野菜やフルーツを使ったオリジナルサワーやノンアルコールドリンクも取り揃えることで、幅広い年代に支持される店舗を目指しています。

<メニュー例> ※価格は税込

【ランチ】

- ・Oisix サラダバー(主食・スープ付き／週替わり): 1,200 円
- ・Oisix 定食(ごはん・副菜またはスープ付き／週替わり): 1,000 円
- ・日替わりランチ(ごはん・副菜・スープ付き／日替わり): 800 円~
- ・中華麺／和麺(日替わり): 500 円

【ディナー】

- ・昔ながらの醤油唐揚げ: 680 円
- ・ねぎっぽのアヒージョ: 780 円
- ・ゆるまき白菜の甘酢サラダ: 580 円
- ・莓サワー: 700 円

特徴③ 3つのゾーニングで、いつ、誰が、どんなときに来ても居心地の良い空間づくり

どんな過ごし方でも落ち着ける居心地のよい空間を目指して、3つのゾーンに分けて空間演出をしています。ひとりで考えごとをしたり落ち着いて話をしたいときには木の温もりを感じる柔らかな雰囲気空間で。仲間とワイワイ盛り上がりたときには明るい緑あふれる空間で。そして大人数でのイベントには広々とした開放感ある空間で自由に時間を過ごすことができます。さらに、会食などにも活用できる予約制個室も 1 室備えており、さまざまな過ごし方への対応が可能です。



▲ ランチメニューイメージ(上)、
ディナーメニューイメージ(下)



特徴④ 2億食を販売したミールキット開発力と、60年以上の給食運営のノウハウを活用。

「タイパ給食」で効率的な施設運営を実現

雨晴食堂では、オイシックスがこれまで一般のお客様向けに累計2億食以上を販売してきたミールキットのノウハウを活かした業務用ミールキットを活用しているほか、高品質の食材を一元調達できるネットワークとECでの食品宅配を通して構築した効率的な流通システムを横展開しています。そこにシダックスの給食運営のノウハウも加わることで、運営費用を削減しながら満足度の高い食事提供ができる「タイパ給食」を実現。効率的な施設運営が可能となります。



業務用ミールキット例(画像は保育施設向けのもの)



■店舗概要

- ・店名 雨晴食堂 -AMEHARE Shokudo-
- ・住所 東京都品川区大崎 1-11-1 ゲートシティ大崎ウエスト 3F
- ・アクセス JR 大崎駅南改札口徒歩 3 分(大崎駅から 239m)
- ・TEL 03-3779-2575
- ・営業時間 ランチ 11:30~14:00(LO13:30)
ディナー 17:30~22:00(LO21:30)
- ・定休日 土・日・祝日
- ・席数 286 席
- ・公式アカウント Instagram (https://www.instagram.com/amehare_shokudo/#)
LINE (<https://line.me/R/ti/p/@172ahhig>)



シダックスコントラクトフードサービス株式会社について

1959 年、東京都調布市の企業(工場)での給食事業(フードサービス事業)で創業。翌 1960 年に法人化。以来 65 年以上にわたり、全国の企業、寮、工場、アスリート施設、キャンパス(大学・高校)、技術センター・研究所など幅広い分野で食事提供業務を展開。1974 年には、東京・新宿の高層ビル・住友ビル内において、国内初となる高層ビルカフェテリア方式の職域食堂の受託運営を実施。2025 年 2 月現在、約 1,000 カ所以上に及ぶ店舗・施設において、「安心・安全」で、健康に配慮した美味しい食事の提供を行っています。

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「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。