

2026年3月2日

シダックスコントラクトフードサービス株式会社
ボンディッシュ株式会社

**シダックスコントラクトフードサービス×ボンディッシュ
需要2倍の本格ケータリングを社食・学食で全国提供開始
～3/1より、全国約1,000カ所を対象に、専門店の味で懇親会の負担を解消～**

全国の企業、学校等で食事提供業務を行うシダックスコントラクトフードサービス株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：堤 祐輔、以下、SCF）と、“おいしい一皿で絆をつなぐ”法人向けケータリング・社員食堂の企画運営を行うボンディッシュ株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役：上形 秀一郎、以下、ボンディッシュ）は、春の歓送迎会シーズンを前に高まる社内懇親会ニーズに向け、2026年3月1日（日）より、SCFが食事提供業務を受託運営する全国約1,000カ所の社員食堂・学生食堂等にて、ボンディッシュのケータリングメニューの提供を開始します。

SCFとボンディッシュは、オイシックス・ラ・大地株式会社のグループ企業であり、法人向けに食サービスを提供する両社が連携することで、さらなるシナジー創出を目指してまいります。



SCFが提供するランチメニュー（イメージ）

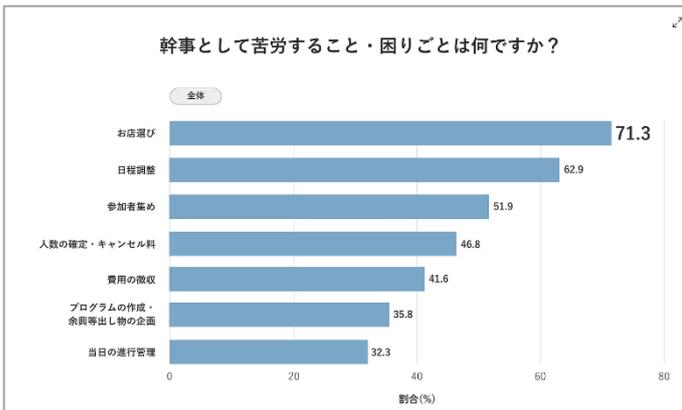


ボンディッシュが展開するケータリングメニュー（イメージ）

■歓送迎会シーズンの「幹事負担」が顕在化、「お店選び」が最大の悩みに

春の歓送迎会は、社内コミュニケーションの活性化やオンボーディング（早期戦力化支援）の機会として重要視される一方で、準備面では幹事業務が集中しやすく、特に「お店選び」「手配」「予算調整」「当日の進行」などが負担になりがちです。

ボンディッシュが実施したアンケート調査では、懇親会における最大の悩みが「お店選び」であることが判明し、とくに40～50代の“ベテラン幹事世代”で負担感が強く表れました（図1）。こうした背景から、移動・予約・会計などの手間を削減し、オフィスで完結するケータリングへの関心が高まっています。



アンケート調査結果（図1）



アンケート調査結果（図2）

■オフィス懇親会のメリットは“準備が楽で、参加率が上がりやすい”

「オフィスで忘年会を開催するメリットは何か」という質問に対し、全体では「店を探す手間がない」「低予算で実施できる」「移動の手間がない」が上位となり、“準備の効率化”と“コスト削減”を重視していることがわかりました(図2)。

一方、オフィス開催経験者では「移動の手間がない」「店を探す手間がない」が上位2つとなり、実体験から利便性をより強く評価していることがわかりました。特に「移動の手間がない」「参加率が上がりやすい」は全体より10ポイント以上高く、参加しやすさが満足度向上に寄与していることが明らかになりました。

<調査概要>

調査期間:2025年10月23日(木)~27日(月)

調査方法:インターネット調査

調査地域:一都三県

調査対象:20~59歳の男女でアンケート調査時に役所や企業にお勤めの方

サンプル数:310人

※本リリース調査結果をご利用いただく際は、「ボンディッシュ株式会社調べ」と明記ください

【シダックスコントラクトフードサービス×ボンディッシュ オフィスケータリング全国提供 概要】

- ・ 提供開始日:2026年3月1日(日)
- ・ 提供場所:SCFが食事提供業務を受託運営する社員食堂・学生食堂・社員寮など、全国約1,000カ所 ※条件により提供可否あり
- ・ 提供内容:歓送迎会向けケータリングメニュー2種

①フィンガーフード中心のライトプラン

ピンチョス、ミニキッシュ、カップデリアソート、おにぎりなど6品がセットになった、お気軽に実施いただけるプランです。

②デザートも含むプレミアムプラン

ピンチョス、カップデリアソートに加え、サイロステーキや季節のパスタ、デザートなど9品がセットになった贅沢なプランです。



■背景:急増するニーズと提供体制の拡大

社内コミュニケーションが再度活性化したことを背景に、近年、オフィスでのケータリング需要が急増しており、ボンディッシュへの問い合わせ数は直近半年で約2倍に急増しています。また、SCFが食事提供業務を受託運営する社員食堂等においても、懇親会やパーティ等のニーズは多く寄せられていました。しかし、昨今の労働市場の変化により夜間帯の人材確保が難しくなっていることや、日中の食堂運営への注力といった外的要因により、夜間の高度な演出を伴う宴会への対応には、制約が生じるケースがありました。

今回の連携により、これまで都内近郊に限定されていたボンディッシュのサービスを、同じくオインックス・ラ・大地株式会社のグループ会社である SCFが持つ全国約1,000カ所の店舗・施設を通じて全国規模へ展開を拡大。SCFの「食堂の運営ノウハウ」とボンディッシュの「ケータリングの演出力」というグループシナジーを最大限に活かし、全国の企業や学校における多様な食のニーズにお応えしてまいります。

■本連携のメリット

1. 「華やかさ」を全国の店舗・施設へ: 人員・時間の制約で手作業や盛り付けが難しい場合でも、ボンディッシュのノウハウを導入することで、見栄えと満足感を両立した高品質なパーティを実現します。

2. **窓口一本化で幹事様の負担軽減**: 日常の食堂運営とイベント手配の窓口を統合。日頃から食堂運営を熟知する SCF スタッフが、喫食者様の嗜好に合わせた最適なプランを提案します。会場探しや移動の手配が不要になるだけでなく、喫食者様に寄り添った柔軟な対応で、幹事様の負担を大幅に軽減します。
3. **組織のエンゲージメント向上**: 日々のランチから夜の懇親会まで、食事を共にする頻度が増やすことで、社内の垣根を超えた交流を促進し、組織の結束力を高める場づくりを支援します。

【トップメッセージ】

■シダックスコントラクトフードサービス株式会社 コントラクト運営事業本部長 三田 嘉輝

SCF は全国約 1,000 カ所の店舗・施設で、「安心・安全」な食事提供を軸に食堂運営を行っています。昨今、社内コミュニケーションの重要性が高まる中、日々のランチから特別な懇親会までをワンストップで、かつ全国どこでも高品質に提供できる体制を整えることで、お客様の多様なニーズに寄り添います。今後もグループのシナジーを活かし、食堂を単なる食事の場から、驚きと喜びが生まれる「交流の拠点」へと進化させ、企業・学校等の皆様の活性化を支えるパートナーとして邁進してまいります。

■ボンディッシュ株式会社 代表取締役 上形 秀一郎

社内コミュニケーションの重要性が増す一方で、幹事の負担は年々大きくなっています。ボンディッシュは、法人ケータリングの経験を活かし、“準備の負担を減らしながら満足度を上げる”懇親会の形を提案してきました。今回の SCF との連携により、都内近郊に限られていた提供体制を全国へ拡張し、より多くの企業・学校等の皆様のイベント運営を支えられるようになります。今後も、食を通じて人が集まり、会話が生まれる場づくりを支援してまいります。

【会社概要】

■シダックスコントラクトフードサービス株式会社

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運営を受託。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(2026 年 3 月現在)。

■ボンディッシュ株式会社

ボンディッシュ株式会社は、“おいしい一皿で絆をつなぐ”をコンセプトに、法人向けケータリング・社員食堂の企画運営を行う会社です。2003 年、麻布のイタリアンレストランからスタートし、現在ではキャラクターカフェの運営やオフィス移転のコンサルティング、新しい形の社員食堂のプロデュースなど、「食空間」全体のコンセプト設計から手がけています。「第 3 の賃上げ」などの世の中の動きに合わせ、様々なクライアント様とキッチン設備がなくても導入可能な「キッチンレス社食」や、VIP 様様の社員食堂など、自然と人が集まりたくなる空間づくりを実現しています。