

2023年9月21日開催

# 「食育マルシェ」 無料体験会 配布資料

- 概要イメージ
- 野菜コースサービス説明
- ワークショップコースサービス説明



食育マルシェ  
SHOKU-IKU MARCHE





# 食育マルシェ®

参加型クイズ  
セミナー

野菜配布  
(マルシェ/宅配)

今実演したのは  
この部分

- ✓ 野菜を食べるきっかけ
- ✓ 健康を考える機会・興味喚起



生活での実践

# 食育講師（野菜ソムリエや管理栄養士など）が参加型セミナーを進行


Zoom ミーティング 参加者ID: 554689

食育講師 笹井純子の画面を表示しています ビュー オプション

レコーディング

問題 6 難易度 ★

ほうれん草の正しい保存方法として



A 立てて保存 B 横にして保存

投票

現在、投票結果（ホストによる共有）が表示されています

問題 6


1. ほうれん草の保存方法として正しいのはどちら？（単一選択）\*

A 立てて保存	93%
B 横にして保存	7%

あなたはこの質問に答えていません

閉じる

食育マルシェ



食育講師 笹井純子

オーディオに接続 ビデオの開始

参加者 54 投票 チャット 画面共有 レコーディング 字幕を表示 リアクション アプリ ホワイトボード

退出

# クイズの後は、食育講師から野菜・生産者の説明 (従業員宅へ野菜を宅配する「おうち便」ご利用の場合は野菜動画完備)









Zoom ミーティング  
レコーディング  
1名の参加者が字幕機能を有効にしました。この文字起こしは誰に表示されますか? レコー...

shokuiku-marche.365market.jp/

**食育マルシェ**  
テレワーク時代の福利厚生サービス

ホーム 今月のテーマ野菜 おうち便とは ワークショップ 導入事例 お問い合わせ 03-6264-9974

お届けする野菜の袋にもQRコードのシールが貼ってあり、QRコードを読み取ると直接動画を見ることができます。

 <p>↑ほうれん草</p>	 <p>↑パプリカ</p>	 <p>↑赤軸ほうれん草</p>
 <p>↑じゃがいも (きたあかり)</p>	 <p>↑カリフラワー</p>	 <p>↑あやめ雪カブ</p>
 <p>↑ビーツ (野菜)</p>	 <p>↑茎ブロッコリー</p>	

食育講師 笹井純子

# 弊社運営スタッフがおうち便（野菜BOX）の申込方法をご説明

The screenshot displays a Zoom meeting interface. The main window shows a browser with the URL `shokuiku-marche.365market.jp/`. The website header includes the logo for '食育マルシェ' (Shokuiku Marche) and navigation links for 'ホーム', '今月のテーマ野菜', 'おうち便とは', 'ワークショップ', '導入事例', and 'お問い合わせ'. A prominent pink box contains the instruction: '③ 下のお申込みボタンよりお申し込み下さい (必ずクーポンコードを入れて決済ください)'. Below this, a red banner states 'お申し込み締め切り / 実施翌日 1/25 (水) 23:59まで'. A note below the banner reads: '※ 野菜BOXは数量限定のため、限定数に達した場合は締め切り前であってもお申込み（購入）できませんのでご了承ください'. The Zoom chat window on the right contains the following text: 'ミーティング チャット', 'すので、ご自身で正解数をカウントしながらご参加ください(自動集計ではございません)', '食育マルシェ運営/ヴァカ... [全員] 16:54', '講師にご質問ありましたら、お気軽にチャットへお書き込みください', '新しいメッセージ', '食育マルシェ運営/ヴァカ... [全員] 16:54', '先着45名様限定 / 野菜BOX(5点入り)をご自宅へお届け!', '▼お申込み期間', 'スタート 終了後17:00～', '締切 明日25日の23:59まで', '野菜は 2/1 (水) 発送予定', 'クール便', '▼お申込み方法', '①アンケートにお答えいただくと、野菜BOXが500円で申し込める「クーポンコード」が表示されます', '②専用ページ内ボタンから「クーポンコード」をお入れてお申し込みください', '★アンケートURLはこの会の終了間際にお知らせします', 'メッセージは誰に表示されますか? レコーディングが有効', '宛先: 全員', 'ここにメッセージを入力します...', '退出'.

チャットで  
運営サポート

# <オンライン+おうち便開催でのセミナー後のオーソドックスな流れ>

参加者はアンケートに回答すると  
野菜BOXの割引クーポンが表示



専用商品ページにて割引クーポンを入力して  
参加者ご自身で野菜BOXのお届け先を申込み  
(弊社運営通販サイト「たべいく」上)

先着●名様

先着順ならご担当者様で住所録を  
まとめる必要はありません！



約1週間後に自宅へ野菜BOXが届く



「おうち便」の場合

テーマ野菜 + 季節の野菜  
= 5袋でお届け



「パブリックビューイング型」

ご担当者様から野菜をお渡し



講師が訪問にて開催  
マルシエ形式で野菜をお渡し



# 講師訪問での開催の様子

昭和興産株式会社 様



こだわりの生産者の野菜で  
「野菜って美味しい！」を



※2023年5月実施例

TV出演多数！千葉県白子町「細谷農園」の玉ねぎ

# 食育マルシェ〈野菜コース〉 サービスご説明

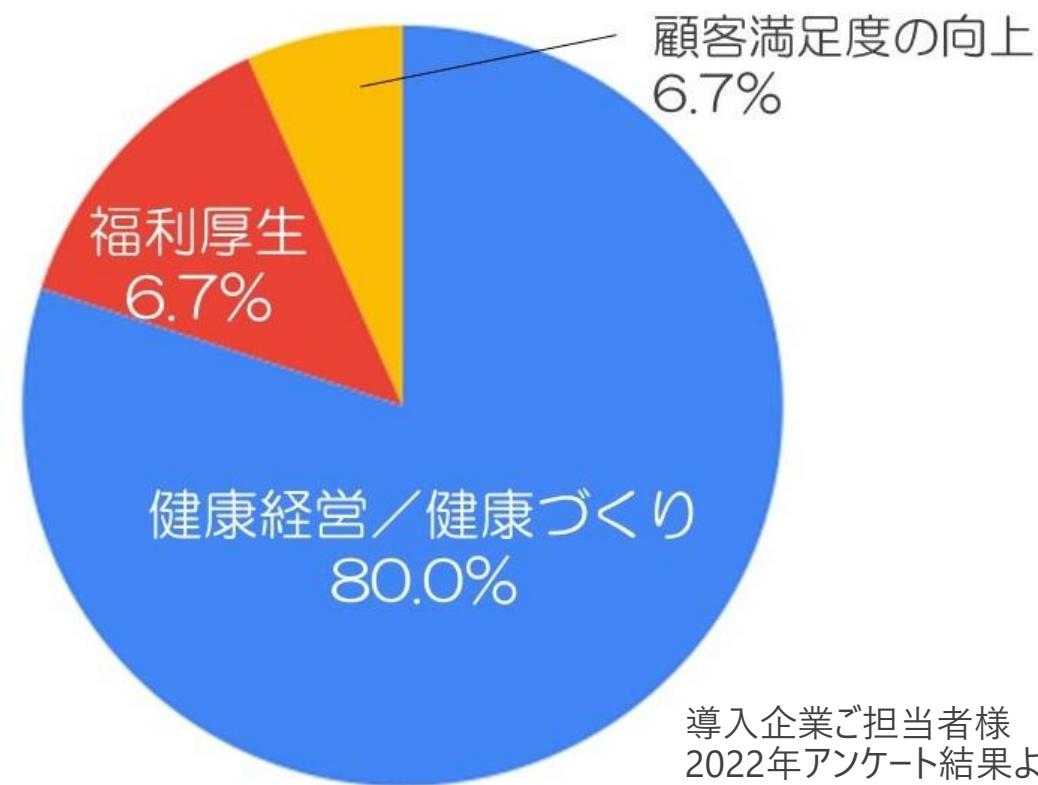
# 健康経営

- 食生活の改善に向けた取り組み
- 健康意識（ヘルスリテラシー）向上
- コミュニケーション活性化

# 福利厚生

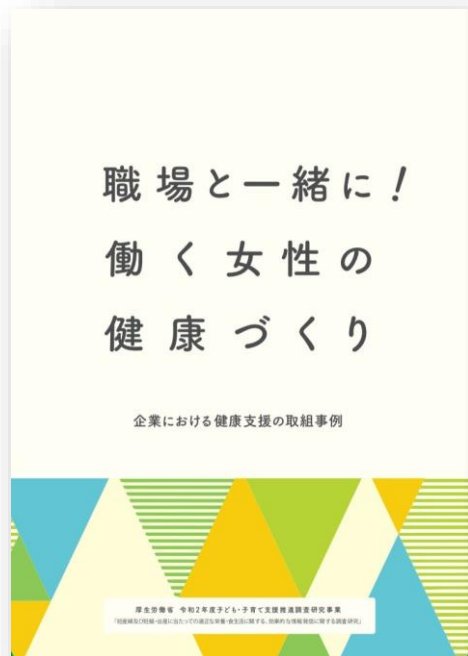
- 本人も家族にも喜ばれる施策
- リクルート対策

## 食育マルシェ 導入の理由は？



# 厚生労働省 職場での女性の健康づくり事例

としてご紹介いただきました！



出典：厚生労働省〈令和2年度 子ども・子育て支援推進調査研究事業〉  
「職場と一緒に！働く女性の健康づくり 企業における健康支援の取組事例」



## 農林水産省 「野菜を食べてようプロジェクト」 野菜サポーターに認定！

2023年2月3日

日本経済新聞「日経電子版」など、各種メディアにも取り上げられています



# 食育マルシェのコース

SHOKU-IKU MARCHE

## 旬の野菜ベーシックコース



## 見学体験コース

農業体験や工場見学など

## ワークショップコース



食育になる  
ものづくり体験や調理実習

- ・おからで味噌づくり
- ・宝石せっけん作り
- ・タマネギの皮でハンカチ染め
- ・野菜スタンプでエコバックづくり

## 女性の健康づくりコース

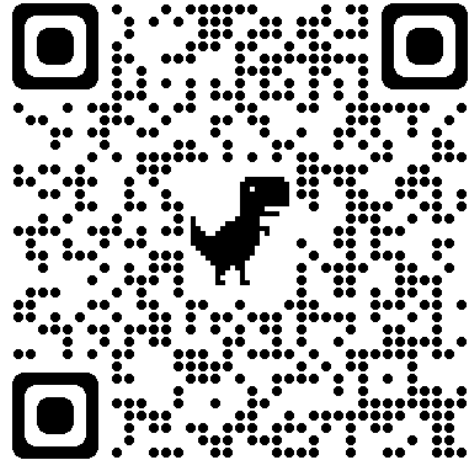


クイズセミナー後  
大豆をお渡し

食育マルシェ  
サービスHP ▶



下のQRコード内動画より、食育マルシェの様子のVTRがご覧いただけます



約5分過ぎ～約6分30秒  
が食育マルシェのVTRです

株式会社富士通ゼネラルさまでの実際の導入の様子

- ・食育マルシェのセミナーや野菜配布の様子の映像
- ・参加者の生の感想
- ・健康経営推進部の佐藤光弘部長のコメント など



ご提供／テレビ長崎



# 旬の野菜ベーシックコース

参加型のクイズ形式で行う食育セミナーに  
野菜のお渡しセットになった**食育プログラム**

食育セミナー

野菜をお渡し

＼ また食べてみよう ＼

この前教えてもらった  
濃厚なトマトの特徴だ！



＼ オフィスでマルシェ ＼



＼ ご自宅へお届け ＼



セミナーだけでなく  
「その後の生活で自ら野菜を食べる」  
機会・きっかけをつくる

食育マルシェ▶  
サービスHP



# 野菜コースの特徴 1

## 参加型で楽しいクイズ形式で進行！

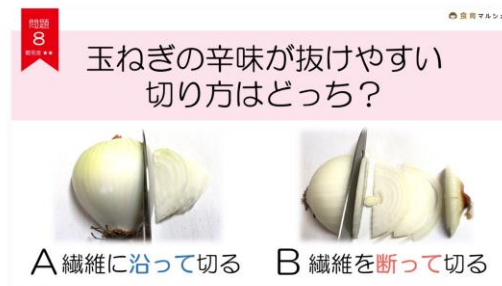
クイズ大会に  
仕立てることも可能

野菜に興味がない人も楽しみながら参加できる  
いつの間にか知識をインプット＆野菜を手にする機会に

導入2～3スライド

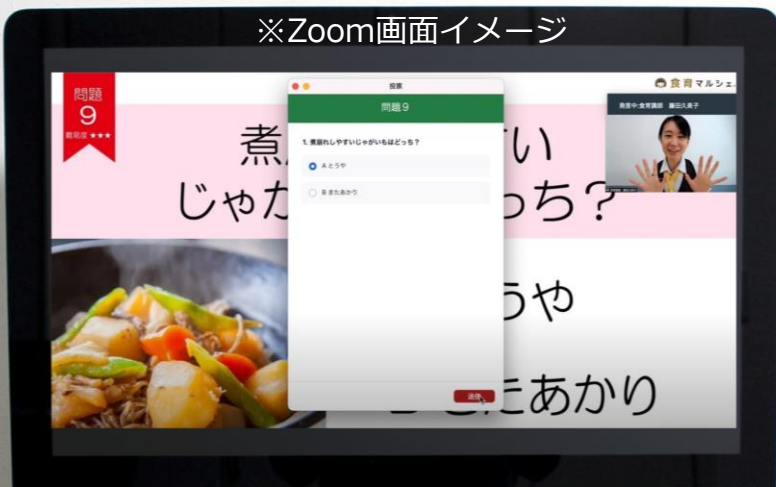


食育クイズ約10問



- ・ **テーマ野菜の選び方**
- ・ **保存方法**
- ・ **調理のコツ**
- ・ **豆知識** など

※Zoom画面イメージ



集合開催の様子／昭和興産株式会社 様



# 野菜コースの特徴 2

## 野菜&健康テーマは月替わり！

※野菜以外の食材もテーマに入ることがあります



### 【2023年テーマ野菜予定】

- 1月 貧血／ほうれん草
- 2月 免疫力／にんじん
- 3月 美肌／じゃがいも
- 4月 疲労回復／アスパラ
- 5月 血液サラサラ／新たまねぎ
- 6月 抗酸化／トマト
- 7月 腸活／ネバネバ野菜
- 8月 ダイエット／とうもろこし
- 9月 減塩／キノコ
- 10月 メタボ対策／新米
- 11月 サツマイモ
- 12月 ビーツ

★どの企業様も統一テーマにて実施（ライト版でも通常版でも同内容）

- ・毎月テーマが変わるので毎回参加しても飽きず、楽しみになる
- ・テーマごとに惹きつける層が広がる！

# 野菜コースの特徴 3

## こだわり生産者の美味しい野菜

- 野菜ソムリエ等の「食オタ」が推す生産者の野菜をお届け
- 企業負担により**従業員は福利厚生価格で手にできる**

柴海農園（千葉県）



久野農園（埼玉県）



榎本農園（静岡県）



ファームいしばし  
（千葉県）



細谷農園（千葉県）



従業員様のご負担分は請求書  
で相殺させていただきます



※50円/袋や無料配布



# 野菜コースの特徴 4

## 食育講師はトップクラスの食の資格者



藤田 久美子

野菜ソムリエ  
(全国チャンピオン)  
健康経営アドバイザー  
健康マスターエキスパート



多田 ゆかり

管理栄養士  
食生活アドバイザー  
マクロビオティックセラピスト  
認知症予防食生活支援指導員



笹井 純子

栄養士 和漢薬膳師  
フロマジェ  
チーズプロフェッショナル  
(フロマジェジャパン準優勝)  
(フロマジェ世界大会ファイナリスト)



豊岡 加奈子

野菜ソムリエプロ  
調理師



藤本 崇代

野菜ソムリエ 栄養士  
食育インストラクター

(ほか)

当日の進行・運営もお任せでOK!

# 野菜コースの特徴 5

社内のスタイルに合わせて様々な開催方式が可能！

## 1 集合マルシェ型



## 2 オンライン+おうち便型



「おうち便」  
野菜を従業員の  
ご自宅にお届け

## 3 パブリックビューイング型



セミナーはオンライン／観戦方式  
野菜は担当者から配布する

## 4 ハイブリット型

- 在宅者
- 営業
- 自席参加



- 各会場のスクリーン

例) 野菜は各会場は担当者から配布  
オンライン参加者はおうち便でお届け

# オンライン+おうち便型開催限定 専用ページ開設

集合マルシェ型・パブリックビューイング型では「専用ページ」の作成はございません

- ① 開催日時
- ② セミナー内容
- ③ ZoomのURL
- ④ 宅配申込リンク
- ⑤ 野菜の食べ方動画URL
- ⑥ アンケートURL

ご担当者様は、専用ページURLとパスワードを、社内イントラ等で告知いただくだけ！

— 当日 —  
参加者は専用ページからzoomへ入室！



従業員様個人が専用ページから野菜BOXを申し込んでいただきます



 **たべいく**  
Tabeku

当社が運営する食育通販サイト「たべいく」にて、野菜BOXの申込が可能です

食育マルシェ  
SHOKU-IKU MARCHÉ

株式会社●●●様  
専用ページ

4月19日 17:00~

テーマ  
「疲労回復/アスパラ」



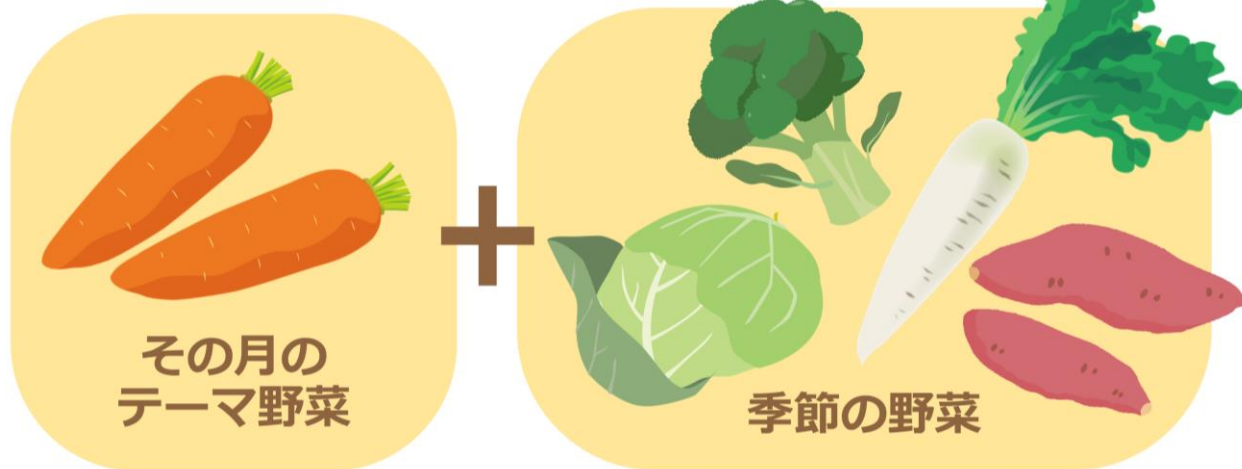
先着40箱

野菜BOXを  
申し込む

野菜BOXのお申し込みや個人の負担額も自由自在



# 野菜BOX「おうち便」 野菜5袋入り



こだわり生産者の野菜を詰め合わせて東京（弊社）より個人宅へ発送

弊社運営

 **たべいく**  
Taberiku

個人情報とは従業員様ご自身でECサイト上にて  
ご入力いただきます

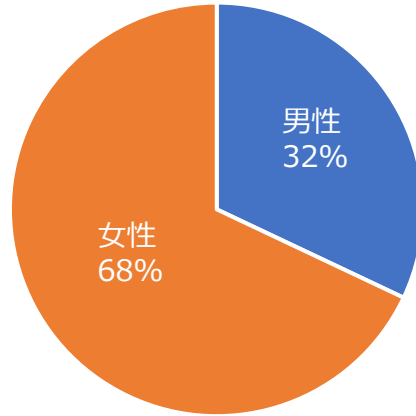
- ご担当者様がExcel等で個人情報を取りまとめる必要はありません
- クーポンを発行することで従業員負担額を設定できます



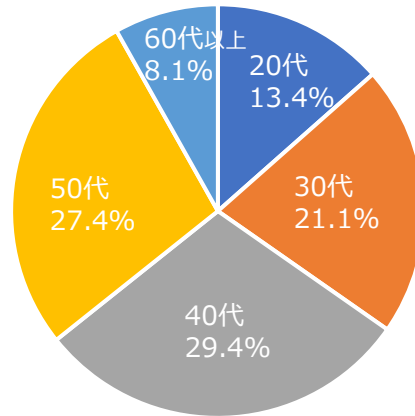
# <2022年参加者アンケート統計結果>

※対象：野菜コース・オンライン開催の一部

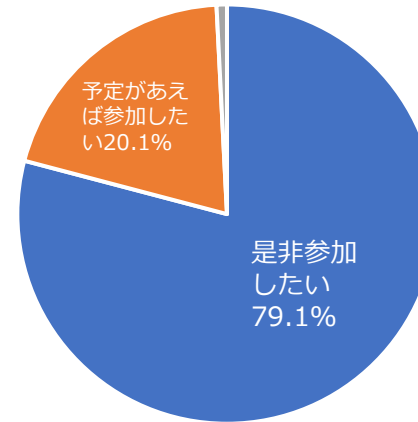
参加者の性別



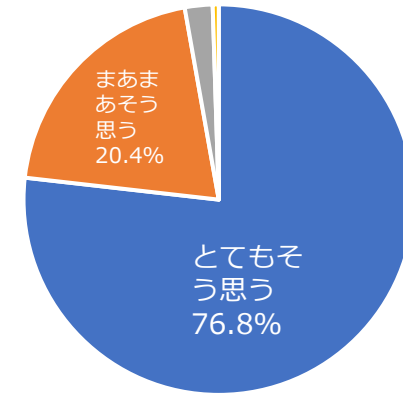
参加者の年齢



次回参加意向



セミナーのテーマ野菜を食べたくなった



## 参加理由ランキング



生活に役立つ知識が身に付く  
26.2%



参加型クイズが面白い  
23.9%



野菜が安価に購入できる  
21.4%

気楽に参加できる  
15.3%

仕事の息抜きになる  
12.4%

仲間の存在感を感じられる  
0.8%

**健康意識を高めるきっかけづくりをお手伝いします！**

# 野菜コース 料金

セミナー



野菜

※1回当たりの料金です ※表示価格はすべて税込み価格です

オンライン型		集合マルシェ型		
コース	開催料金	コース	開催料金	訪問開催費
SPOT	55,000円/回	SPOT	55,000円/回	16,500円/回
6回/年契	49,500円/回 <b>10% OFF</b>	6回/年契	49,500円/回 <b>10% OFF</b>	16,500円/回
12回/年契	44,000円/回 <b>20% OFF</b>	12回/年契	44,000円/回 <b>20% OFF</b>	16,500円/回

※東京駅起算40km圏内は上記訪問開催費に交通費込み（2名で運営いたします）

## おうち便

10箱以上から承ります

野菜BOX	3,500円 / 箱
-------	------------

従業員様ご負担金額は請求書にて差し引かせていただきます

- ・野菜代（5袋分）
- ・送料（クール料金）
- ・企業専用ページ作成費
- ・商品ページ作成費
- ・アンケート設定費
- ・クーポン発行費用 等込み

※沖縄・北海道・離島の場合は、別途お見積りさせていただきます  
 ※同梱サービス 1点110円×箱数

## オフィスへお届け

- ・集合開催にて1箇所へ納品の場合
- ・各会場にて担当者より配布の場合

（送料込み）

10袋	5,000円	80袋	20,000円
20袋	7,000円	100袋	25,500円
35袋	9,000円	130袋	32,500円
50袋	12,750円	200袋	50,000円
65袋	16,500円	300袋	70,000円

## <オプション>

▼ハイブリット開催  
**+8,000円**

本会場（東京）で集合開催し、全国支社を複数繋いで同時にオンラインにて開催します

▼100名以上の大規模運営  
**+8,000円**

zoom回線上100名（弊社運営2~3回線含む）を超える場合は大規模開催になります

▼zoomウェビナー  
**+12,000円**

参加者同士の顔や名前を表示しない開催方式です

▼コミュニケーション  
 セッション運営  
**+55,000円**

食育マルシェ開催後に従業員同士の交流会を運営いたします

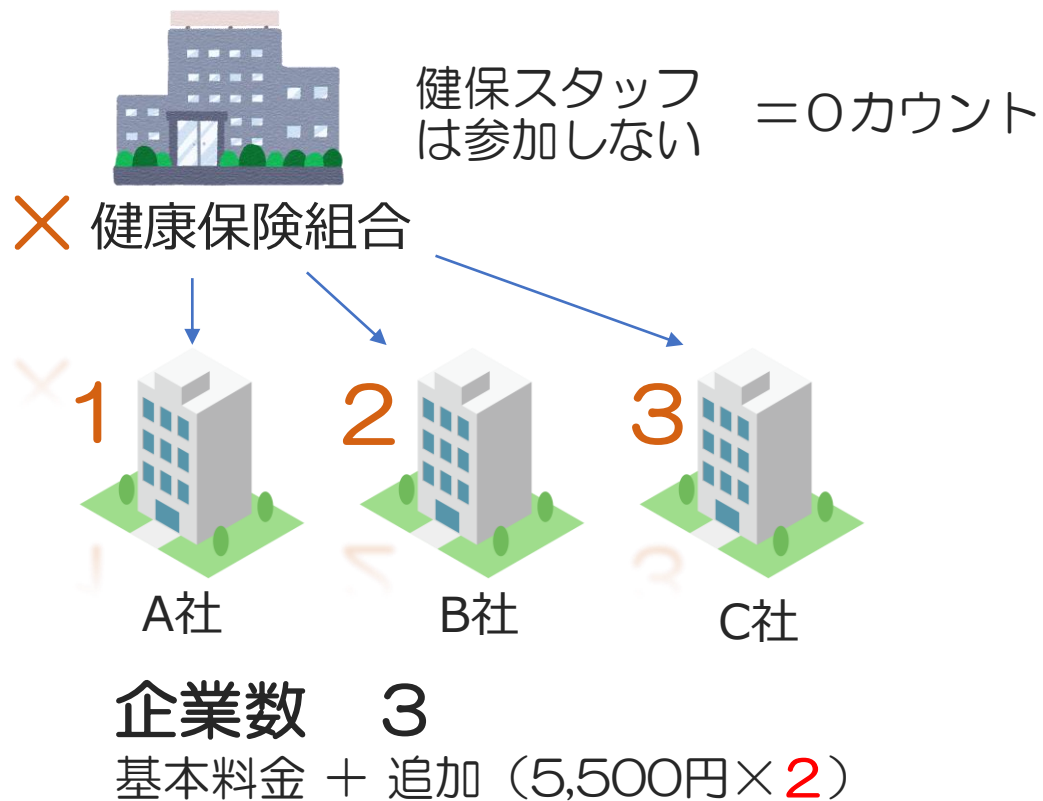
▼優勝景品ご用意  
**ご予算に合わせてご提案**

# 特殊例／健康保険組合・グループ企業

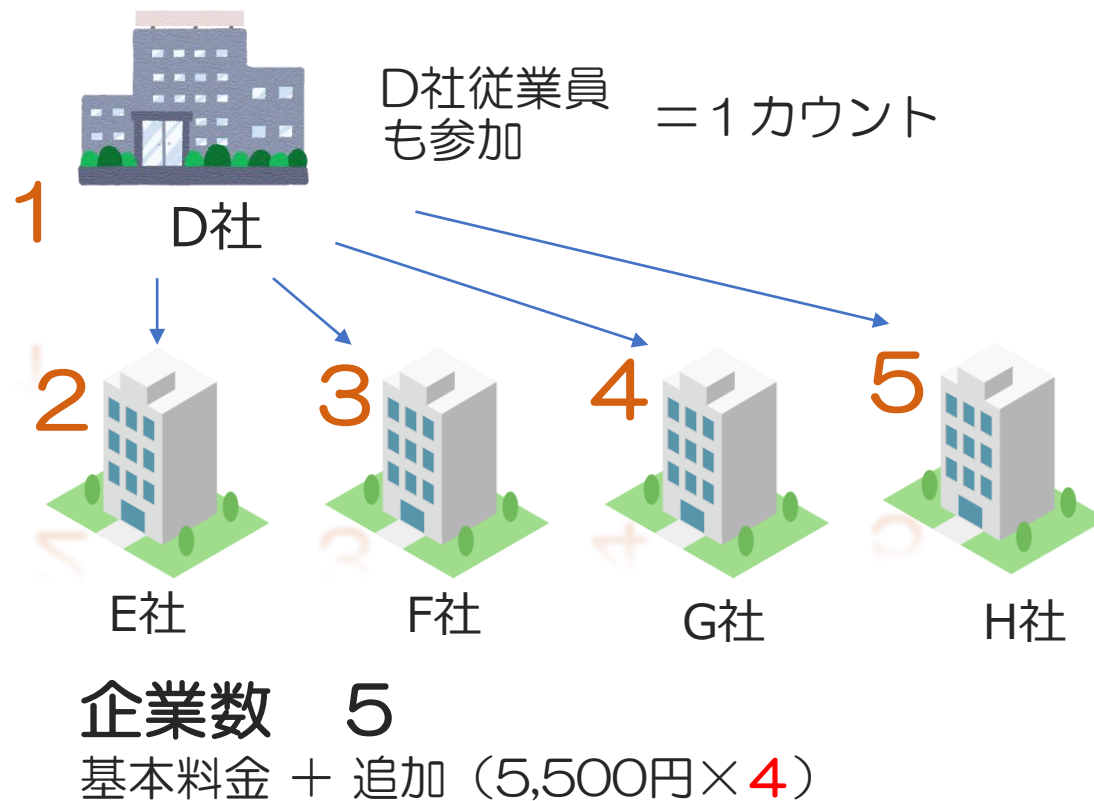
※ライト版も同様

¥ 2社目以降の企業様1社につき月額料金に5,500円（税込）づつ加算

## 健保加入者向け実施の場合



## グループ企業一斉実施の場合



# ＼中小規模法人様向け／ 食育マルシェ『ライト』登場

★ライト版も通常版の野菜コースと実施内容は同じ！！

参加型クイズセミナー

野菜をお渡し

毎月**第2水曜日**開催  
12:15~12:45



オンライン  
固定開催日  
全企業合同で実施

通常版の比べて

39万6,000円  
お得！！

【月額】 **11,000円** (税込)

+

■ おうち便



1箱

**3,500円** (税込・送料込)

or

■ オフィス一括納品



10袋	<b>5,000円</b>	50袋	<b>12,750円</b>	100袋	<b>25,500円</b>
20袋	<b>7,000円</b>	65袋	<b>16,500円</b>	130袋	<b>32,500円</b>
35袋	<b>9,000円</b>	80袋	<b>20,000円</b>	200袋	<b>50,000円</b>
送料	<b>1,500円</b>	送料	<b>3,000円</b>	送料	<b>5,000円</b>

食育マルシェ  
『ライト』版 ▶



## 通常版（従来）との違い

	<b>NEW 『ライト』版</b>	通常版（従来）
開催日	<b>毎月第2水曜日固定</b>	自由に設定可能
専用ページ	共通 (ライト導入企業が合同)	1社だけのページ (カスタマイズ可能)
Zoom形式	<b>合同でウェビナー開催</b> 参加者の名前や顔が見えない	1社のみミーティング開催 オプションでウェビナーも可
野菜の負担額設定	全額企業負担のみ	負担額を自由に設定可能
セミナー金額	月額約1万円	SPOT 1回5万円～
契約	年間12か月での契約のみ	1回SPOT～可能 年間6回／年間12回

※そのほか独自アンケート取得や優勝景品等の企画は通常版のみ可能

# 食育マルシェ<ワークショップコース> サービスご説明



## 旬の野菜ベーシックコース



野菜クイズセミナーを実施し  
月替わりの野菜をお渡しする



## 見学体験コース

農業体験や工場見学  
など



## ワークショップコース

食育になる  
ものづくり体験や調理実習

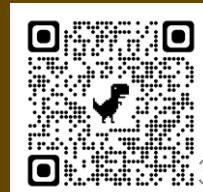
- ・日本の伝統食文化
- ・野菜の捨ててしまう部分使用などSDGs推進



## 女性の健康づくりコース

クイズセミナー後  
大豆をお渡し

食育マルシェ  
サービスHP ▶





# <ワークショップ> ご導入シチュエーション

お客様のファン作り



カーディーラーや家具店などの店舗

集客イベントとして



大型ショッピングセンター  
住宅展示場

従業員交流企画



労働組合  
健康経営／SDGs推進企業  
福祉施設

# 特徴 ①

# 『食育』になる！

その道のプロや資格者が内容を監修しているものも多数あり

## ▶ 学びが満載

作って遊ぶだけではないワークショップ

必ず食育に繋がる内容が盛り込まれた構成になっています (野菜クイズや講話)

## ▶ 配布資料が充実

資料はだいたい3~5枚のボリューム！

※配布資料には弊社著作権&サービスロゴが入ります

宝石せっけん  
→  
配布資料

←おから味噌  
配布資料

**味噌の基礎知識**

<種類> 味噌はだまかに3つに分類されます

- 米味噌 …大豆に米麹と塩を加えて発酵熟成させる
- 麦味噌 …大豆に麦麹と塩を加えて発酵熟成させる
- 豆味噌 …大豆に麹菌を付けた豆麹と塩を加えて発酵熟成させる  
※大豆自体に麹に仕込む <八丁味噌 (愛知県岡崎市)>

**味噌の材料**

大豆 麹 塩

若採り 成熟 枝豆 大豆

大豆から作られるものは他にどんなものがあるかな？

**おからとは？**

豆腐を作るときにできる、大豆から豆乳を絞ったあとの搾りかす卵の花とも言います

※茶殻と同じ「から」をつけて「おから」

お米や大豆などの穀物はたらきをする微生物を発酵食品を作るときに

★麹は高温 (約70℃) で

麹 … 中国から伝わった

麹 … 日本独特の菌

お米にお花が咲く (蒸米に菌糸が)

**【おからの利用割合】 発生量約966トン**

- 飼料用 65%
- 肥料用 25%
- その他 10% (5~9%が廃棄)
- 食品用 1%以下

日本豆腐協会 平成23年発表資料より

**長期熟成 通常の熟成**

←原商店 (長野県上田市) 「香州イタダ味噌」 ※左は2年以上長期熟成

味噌の色あいは、熟成期間中の「メイラード反応」で変化

※メイラード反応とは、原料に含まれるアミノ酸と糖が反応して、褐色の色澤に変化すること。玉ねぎを炒めるとあめ色になるのも同じ反応です

Copyright (C) 2021 vacavoco All Rights Reserved 味噌製法や製法を等

**SDGsを考えてみよう「食品ロスの問題」**

毎年 約600万トンの食品ロス

家庭からの食品ロス 276万トン

食品製造業者 外食産業からの食品ロス 324万トン

野菜だど…たとえば家でごこんな経験ありませんか？

- 野菜がまるごと腐ってしまった→使わずに破棄
- 安くて大量買ってしまったけど食べ残した→食べ残しの廃棄
- 皮や茎などを多めに切り捨てた→食べられる部位の過剰除去

他にどんな時に、食品をゴミ箱に捨てているか考えてみましょう！

**野菜の長持ち保存方法**

使わずに廃棄を防ぐために、野菜の鮮度を長く保つ保存方法をやってみましょう！  
基本は、野菜にストレスを与えないこと！

**POINT 1** 葉物野菜や根菜は、畑で買って、新聞紙に立てて保存しよう

**POINT 2** 冷蔵庫の中は乾燥している！ペーパーに包んで乾燥を防ぐ

**POINT 3** 半腐れ野菜は処分も防いで！イモ類や玉ねぎは冷気が苦手！常温が向いている野菜もある

**長持ち裏ワザ** 芯に川湯を刺すと生長が止まり長持ちします

- キャベツ
- レタス
- 白菜

**作り置き&冷凍も活用！**

- 生で食べる野菜 → 洗って切っておく
- 下処理が必要な野菜 → まとめて茹でておく → まとめて調味しておく

**食べられるところ捨てていない？**

当たり前に捨てちゃっているところ、取り除かなくてもOK！実は美味しいんです

ブロッコリーの芯  
→ マスタードで食べるまで食べられる  
→ 茹でてから食べるのは芯は食べられる

人参の皮  
→ フライパンで炒めると旨い  
→ 茹でてから食べるのは皮は食べられる

ピーマンの種  
→ 種の中を切ったまま漬物に  
→ 漬物にすると苦味はなくなる  
→ 丸ごと焼くのは皮は食べられる

Copyright (C) 2022 vacavoco All Rights Reserved 味噌製法や製法を等

## 特徴 ②

## 講師が資格者

## ▶ 食の資格を持つ食育講師

野菜ソムリエや調理師、管理栄養士など食の資格を持つ食育講師がワークショップを行います！

## ▶ 選抜され教育された講師

食育講師の認定はオーディションで選抜

どの講師も統一の内容で実施できるよう事前研修を行い、デモを行いながら一定水準をクリアした講師がワークショップを行います

※予定していた講師がもしもの時も安心です！


 藤田 久美子  
 野菜ソムリエ

 多田 ゆかり  
 管理栄養士

 豊岡 加奈子  
 野菜ソムリエPro/調理師

 増田 純代  
 野菜ソムリエPro

 笹井 純子  
 栄養士/チーズプロフェッショナル

 加野 有美  
 野菜ソムリエPro

 魚谷 真理子  
 発酵食スペシャリスト

 原 真智子  
 野菜ソムリエ/きのこマイスター

 根本 早苗  
 野菜ソムリエPro

## 特徴 ③

## 明瞭パッケージ化

## ▶どのワークショップも統一価格

基本価格 + 材料費人数分 材料費のみWS内容によって変動します

## ▶どのワークショップも60分で構成

基本は60分構成ですが、実施内容を省いて40分~45分に短縮できるものもありますのでご相談ください

※実施内容のアレンジは出来かねます



# ／ どのようなワークショップにする？ ／

ダイレクトな食育をしたい



食べる系

- おから味噌づくり
- フルーツ大福づくり
- ほうじ茶焙煎体験 など

会場での飲食を避けたい



クラフト系

- 宝石せっけん作り
- 玉ねぎの皮でハンカチ染め
- 野菜スタンプ など

参加者ターゲット（親子／女性）

実施季節（夏休み／秋祭り）

実施目的（SDGs／交流）

開催形態（集合／オンライン）

## おから味噌づくり



## ほうじ茶焙煎体験



## フルーツ大福づくり



## ドレッシング作り (サラダ試食/ハーブソルト作り)



## 野菜エキスで宝石せっけん作



## 野菜スタンプでエコバック作り



## たまねぎの皮でハンカチ染めに挑戦



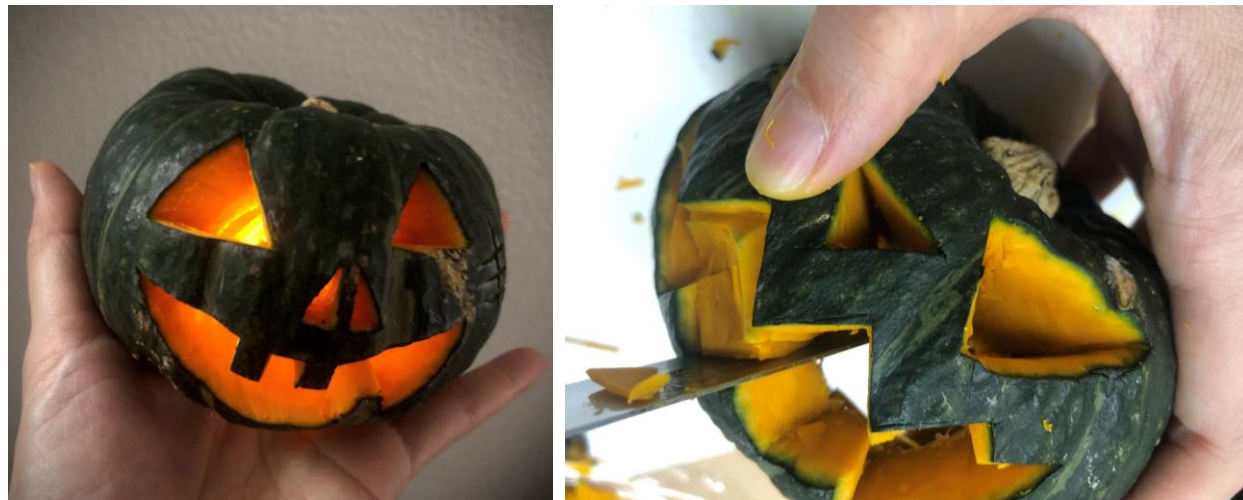
## ハーブソルトでバスボム作り



## 廃棄食材でフードハーバリウムづくり



## かぼちゃでジャックオーランタン作り



その他、実施したい内容がございましたらお問い合わせ下さい





食育マルシェ  
SHOKU-IKU MARCHE

お問い合わせ

株式会社VACAVO（ヴァカボ）

TEL 03-6264-9974

MAIL [info@vacavo.co.jp](mailto:info@vacavo.co.jp) 営業担当まで

