

2018年11月吉日  
株式会社やずや

報道関係各位（企業情報）

冷凍食品は一切使わず、すべて手作り。

毎日5、6種類のおかずが並ぶ、社員のための

社員を想ってできたやずや自慢の

<sup>びけん</sup>  
「美健弁当」をご紹介します。



現会長である矢頭美世子が社長に就任して3年が過ぎたころ、貧血を理由に会社を休む社員が多いことを知りました。

“お客様の健康の応援”をテーマとする会社として、社員が元気に働くことができていないのは、ゆゆしき問題です。

ひとり暮らしの若い社員が多いので、なかなか自分の食事管理に手が回らないというのはわかりつつ、やずやの「母」として見過ごすわけにはいかない。そんな想いで、現在の美健弁当に繋がる料理教室がスタートしました。

## 健康の基本は「食」

「台所に立つ喜びを知ってもらおう」とまずは社員を対象にした料理教室をスタートさせました。

ただ残念ながら、その場では楽しんでも、実際自分で料理をするかというのと、継続できない人がほとんど。自分のためだけにご飯を作るのは億劫だし、家族がいても、毎日バランスの良い献立を考えるのは難しいと、いつの間にか外食や簡単に食べられるものに頼っていたのです。

## 2004年、社員食堂が完成

どうにか毎日続けられる方法はないか。と考え、思いついたのがランチでした。

そして、朝晩ちゃんとした食事が出来なくても、お昼ご飯でバランスがとれるようにと、2004年に社員食堂が社屋の一角に完成したのです。

## 一食 250 円の健康

毎日食べるものなので、社員が負担を感じず利用できるようにと、どんなに野菜が高騰しても一食 250 円で「健康」が手に入るようになりました。

冷凍食品は一切使わずすべて手作り。雑穀ご飯はもちろん、だしや油などの調味料はすべて自社商品を使用。毎日サラダ、煮物、炒めものなど 5、6 種類のおかずがならびボリュームも満点！

さらにランチはビュッフェスタイル。空のお弁当箱の空きスペースに、自分で決まったおかずを決まった量だけ入れていき、

最後に出来たてほやほやのメイン料理を調理スタッフが盛り付けたら完成。

“温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちにいただく“。

ここにも「母」の愛が詰まっています。



## ランチ作戦は効果てきめん

開設するなり、多くの社員が社員食堂を利用し、しっかりご飯を食べるようになりました。

ランチ作戦は効果てきめん！貧血を理由に会社を休む社員が徐々に減り、1年後にはゼロなったのです！

## 部署を超えたコミュニケーションの場へ

社員食堂は社員の健康の場だけでなく、

社員間のコミュニケーションの場にもなっています。

もともとコミュニケーション好きの多いやずや社員は、

部署が違ってなかなか会話をする機会のない相手でも、

食堂で席が隣になると、積極的に話しかけ、

いつの間にか会話に花が咲くこともしばしば。

おかげで今では、食堂で趣味の話で意気投合したもの同士が、

社内で部活を発足したり、週末は一緒にキャンプに出かけたりと、

想像以上の輪が広がっています。

毎日食べているうちに、体の健康だけでなく、心にも健康をもたらしてくれる。

それがやずやの社員食堂、「美健弁当」です。



【取材等のお問合せ先】

やずや広報担当／<sup>たけむら</sup>竹村 TEL 092-526-0828（代表） <https://www.yazuya.com/>

株式会社やずや／〒815-8686 福岡市南区那の川 1-6-14