



FUN EAT MAKERS

**FUN EAT MAKERS**

事業案内

株式会社 **コネクタアラウンド**

# Agenda

- ▶ 1、会社情報
- ▶ 2、事業概要
- ▶ 3、FUN EAT MAKERS  
ダイバーシティ & インクルージョンの  
取り組み
- ▶ 4、障害者雇用の取り組みから  
得られる会社の成長につながるヒント

# 01

## 会社情報

About US

## ▼ 代表プロフィール



代表取締役社長

**浅井 司** / Tsukasa Asai

明治大学大学院農学研究科農芸化学専攻にて施設園芸、養液栽培技術研究に従事

大学院終了後、株式会社クリーク・アンド・リバー社に入社

Web関連の人材派遣、制作営業、アウトソーシングプロジェクトマネジメント、オープンイノベーション推進事業  
立ち上げなどに従事。

C&Rグループの農業プロフェッショナル分野として、株式会社コネクタアラウンドを立上げ、代表取締役に就任。

## 会社情報

会社名 株式会社コネクトアラウンド 設立 2022年4月

代表者 代表取締役社長 浅井 司 資本金 4,500万円

本社所在地 〒105-0004 東京都港区新橋4-1-1新虎通りCORE

FUN EAT MAKERS 武蔵新城 〒211-0044 神奈川県川崎市中原区新城1丁目12-14

FUN EAT MAKERS in Okuma 〒979-1308 福島県双葉郡大熊町大字下野上字原94番地5





## ▼ ミッション

### Mission

**人の能力は、無限の可能性を秘めています。**

**私たちはその能力を最大限に引き出し、人と社会の幸せのために貢献します。**





## ▼ ビジョン

### Vision

**日本の農業を再生させるために  
農業という仕事を安定した収入を得ることができ、  
「食」の楽しさやワクワクを生み出す  
誰もが就きたくなるプロフェッショナルの仕事にする。**

ダイバーシティ  
&  
インクルージョン

地域の  
賑わい創生

農業の  
環境負荷低減

食を通じた  
人々の健康増進

## ▼ ブランド

Bland

様々な人が農業に関わり（つくる）  
美味しくて体によい食（たべる）を通じて  
たくさんの人とつなげたい（であう）



**FUN EAT MAKERS**

# 02

## 事業概要

Service

## ▼ 事業概要

### 6次農業ビジネス事業

年間を通じて安定した生産と販売を可能とする  
農業ビジネスモデルを開発し、実践しています。

1



#### 野菜生産・販売

商店街空きテナント等を活用し、食品工場の衛生管理基準に準じた衛生的なリーフ野菜生産や、産学連携でのミニトマト生産を行っています。

2



#### 惣菜・弁当製造販売

自社生産野菜だけでなく、地域の生産者や食品会社と提携し、仕入れた食材を用い、惣菜加工や弁当製造を行い、全国へ販売を行っています。

3



#### 飲食

美味しく、栄養バランスの取れたカラダにも心にも嬉しいごはんを、日々の食事や大切な人との時間に提供していきます。



FRESH LOCAL MARKET  
FRESH LOCAL MARKET  
FRESH LOCAL MARKET

FUN EAT MAKERS

FUN EAT MAKERS  
FRESH LOCAL MARKET





FUN EAT MAKERS









コネクトアROUND

## ▼ 6種のリーフパック

農薬不使用・食品工場の衛生管理基準で生産しているので、洗わず食べて、冷蔵庫で2週間鮮度が持つ。

### クリスピーレタス



葉がふんわりと広がるリーフレタス。栄養価も結球レタスの1.0倍。カロテンやビタミンC、ミネラルが豊富

### オービタル



イタリア産のレッドリーフレタスの新品种。赤い濃い色が特徴。

### レッドアマランサス



スーパーフードと言われる高栄養価の野菜。カルシウムやビタミン、ポリフェノールが豊富。



### レッドソレル



日本ではスイバと呼ばれるハーブ爽やかな酸味があり、胃の調子を整える。

### レッドカラシナ



ピリリと辛みがある不思議な野菜。赤と緑のグラデーションも料理を彩ります。

### フレッシュケール



葉野菜の女王、ケールの中でも、えぐみが少なく、葉が柔らかいので生で美味しく食べられる。

農薬不使用

HACCPに準じた衛生管理で栽培しているので洗浄不要

冷蔵庫で2週間鮮度が維持

年間を通じて同じ価格で安定供給

栄養価の高いリーフをセレクト

パックの中身全部召し上がれます





コネクトアラウンド

## ▼ さんごで育てたミニトマト

明治大学農学部が開発した、サンゴの砂をつかった培地で育てたミニトマト。



糖度 9 以上

リコピンやGABA  
含有量も豊富

環境に配慮した  
栽培方法

年間を通じて  
安定供給

多品種を生産



## 企業向けランチサービス

自社生産の野菜や、提携農家、食品会社の食材を使っています。  
シェフがメニュー考案し、管理栄養士が栄養監修している栄養バランスの取れた美味しいお弁当です。  
全国でご利用可能です。

### デリバリーランチ

#### 福祉施設向け日替わりランチ



新鮮なリーフサラダが付いた日替わりのお弁当です。  
完全予約制となっております、注事業所まで配達を行っております。  
食事提供加算対応となっております。  
1食600円（税抜）です。

#### 一般企業向け日替わりランチ



新鮮なリーフサラダが付いた日替わりのお弁当です。  
福利厚生の一環として、食事補助付きの社内販売弁当としてご利用いただけます。  
1食900円（税抜）～です。

### クックフリーズランチ



事前予約が難しい  
食べたいときに気軽に食べたい  
という場合に、  
クックフリーズ（冷凍）でのお弁当  
を提供しております。  
作りたての美味しさを再現できる冷  
凍技術を採用。

オフィスに、冷凍ストッカー、スチ  
ーマー、電子レンジなどをレンタル  
可能です。

数種類のお弁当をストック可能。  
気分に応じて選んでいただけます。







コネクタアラウンド

## ▼ レストラン「ノキシタキッチン」

福島県大熊町にある直営レストラン。

当社生産のリーフやミニトマトや、提携する福島の生産者・食品会社から仕入れた食材の美味しいごはん。

サラダ、メイン、サブメニューを選んでお召し上がりいただけます。



### Aセット ¥950 (税抜)

ライス、サラダ、メイン1品、  
サブ1品、ドリンク付き

### Bセット ¥1,200 (税抜)

ライス、サラダ、メイン1品、  
サブ2品、ドリンク付き

### Cセット ¥1,350 (税抜)

ライス、サラダ、メイン2品、サ  
ブ2品、ドリンク付き







# 03

## FUN EAT MAKERS

ダイバーシティ&インク  
ルージュョンの取り組み

## ダイバーシティ&インクルージョン支援事業

多様な人が農業プロフェッショナルとして活躍していく世界を目指し、誰もが能動的に働ける環境開発とその普及を行っています。

4



### ユニバーサルワークフロー開発事業

障害者就労を支援する企業と提携し、誰もが能動的に働ける6次化農業の業務フローを開発し、業務実践を行っています。

5



### フランチャイズ開発事業

多様な人が戦力となり、収益を生む農業を推進していく社会を目指し、当社で開発した6次化農業モデルをフランチャイズとして広めていきます。

# ユニバーサルワークフロー開発事業

健常者と障がい者が共に働き、生産する仕組みを、就労支援を行うダンウェイ株式会社と協業して実現しています。

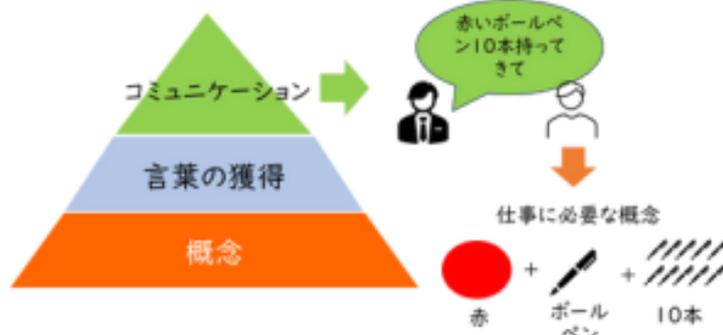
概念理解の  
見える化

適性配置

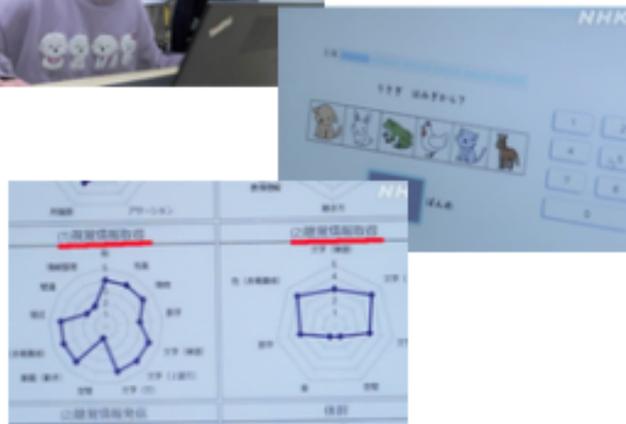
ユニバーサル  
ワークフローでの  
業務理解

定着支援と  
合理的配慮

障がい者の離職理由のほとんどは人間関係=コミュニケーション



必要な概念をどれだけ持っているか？  
言葉を獲得できていなくても理解できる指示の提示



＜気を付けること＞ ①～③

①



① スキンカ  
を被らない。

②



② はきはは  
スキンカを  
触らない。

T 7

T 8



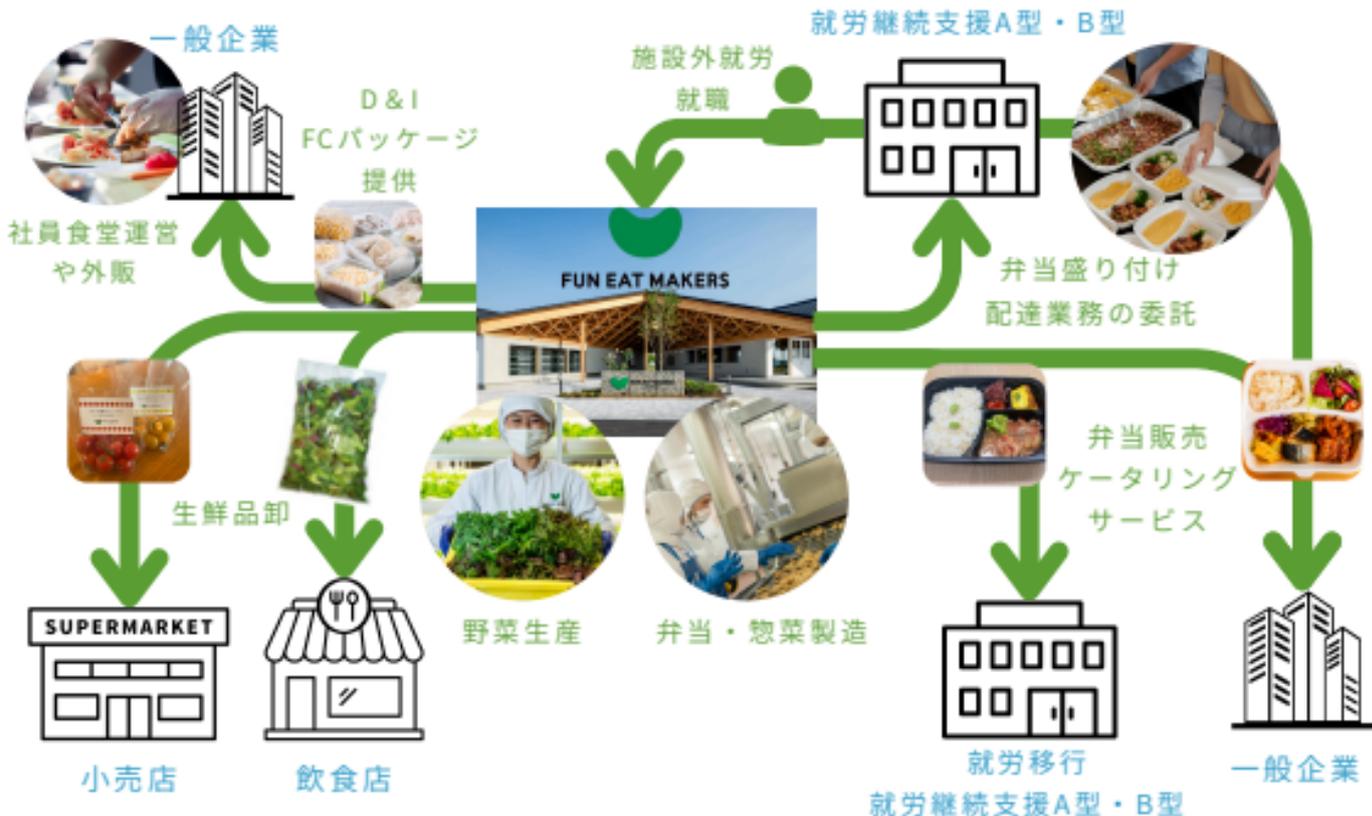




# 多様な人が活躍するフランチャイズパッケージ



6次化農業とユニバーサルワークフローを融合させた、農業ビジネスのダイバーシティ & インクルージョンパッケージを企業に提案しています。





コネクトアラウンド

## ▼ 最後に・・・

ミッション・ビジョンに共感いただける企業の皆様とのお取引、ご支援をお待ちしております。



# Thank You!

今後ともコネクタアラウンドを  
よろしくお願いいたします



[www.c-aro.com](http://www.c-aro.com)