

飲食



登壇者名	古谷かおり/中窪千乃
役職	代表取締役社長/ 事業担当
連絡先	yui.hajimari@gmail.com



株式会社結のはじまり

設立 (西暦)	2017年設立、2020年法人化
本社所在地	〒979-0513 福島県双葉郡檜葉町大字山田岡小堤21-31
会社HP	https://www.yui-hajimari.com/
事業プラン名	浜通り単身世帯への惣菜定期便サービス「地域世帯kitchen」 ～わがままな食生活と、地域が調和する。～
事業プラン概要	<p>檜葉町のお母さんたちが積み重ねてきた漬物・保存・発酵の食文化を現代に受け継ぎたい！</p> <p>「わがままな」食生活を送り健康不安を抱える浜通りの単身者のニーズに応え、好みに合わせてセミオーダーメイドした発酵惣菜を定期配送する。</p> <p>それを叶えるために構築したのが「20人世帯」という考え方。檜葉を出発点に、近隣地域、全国へと展開できるビジネスモデルです！</p>
福島/本プログラム にかける想い	事業アイデアを形にするプロセスを教えていただき、根気強く伴奏していただきました。何度も方向転換を重ねた末、この事業形態にたどり着きました。
イベントにご参加 いただく方への一言	浜通りの生産者様、当事業の受注・管理システム開発にご協力くださる方、私たちと一緒にワクワクしてくれる方、ぜひお繋がりになれたらうれしいです！

地域世帯kitchen



わがままな食生活と、地域が調和する。

ならはまち

ゆい

檜葉町の家庭料理居酒屋 結のはじまり と申します!



女将 **古谷** かおり

千葉出身。震災後に移り住み2017年結のはじまり開業。地元のお母さんたちに家庭料理を教わってきた。



事業担当 **中窪** 千乃

2018年～結のはじまりに関わる。現在、早稲田大学を休学し、檜葉町に住み込みで本事業に取り組む。

私たちが事業展開したいのは



漬けもの を始めとした

保存・発酵 の技術

さらには



地域のお母さんたちが積み重ねてきた 生活姿勢

どんな姿勢かというと



その土地の旬を
閉じ込める。

▶ 無駄にせず
大切にいただく。
食卓を楽にする
知恵でもある。

▶ 発酵による
健康作用もある!

“伝えたい”だけじゃ、届かない！！

生の声をもとに

伝えたい人達の**課題解決**と共に伝える

課題①:健康への不安

食事は基本コンビニ。



檜葉町在住・50代男性

糖尿病で食事制限しなきゃいけないんだけど...

医者から体重落とせと言われるんだけど...

バランスの取れた食事はしなきゃとは思うんだけど...

めんどくさい！

課題②: 金銭的負担



6万円~/月

単身勤労者世帯の1ヵ月の平均食費は **40,331**
統計局「家計調査報告(平成29年7~9月期)」より

▶ 全国平均より**約2万円も高い。**

さらに深掘っていくと...

たどり着いた、潜在的な本当のニーズ

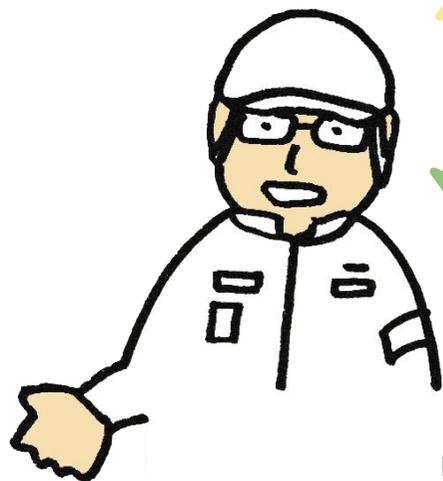
1.好きなものを好きなように食べたい！

かつ 矛盾してるけど

2.近い人に健康状態を気にかけてほしい！

かつ

3.時間とお金を節約したい！

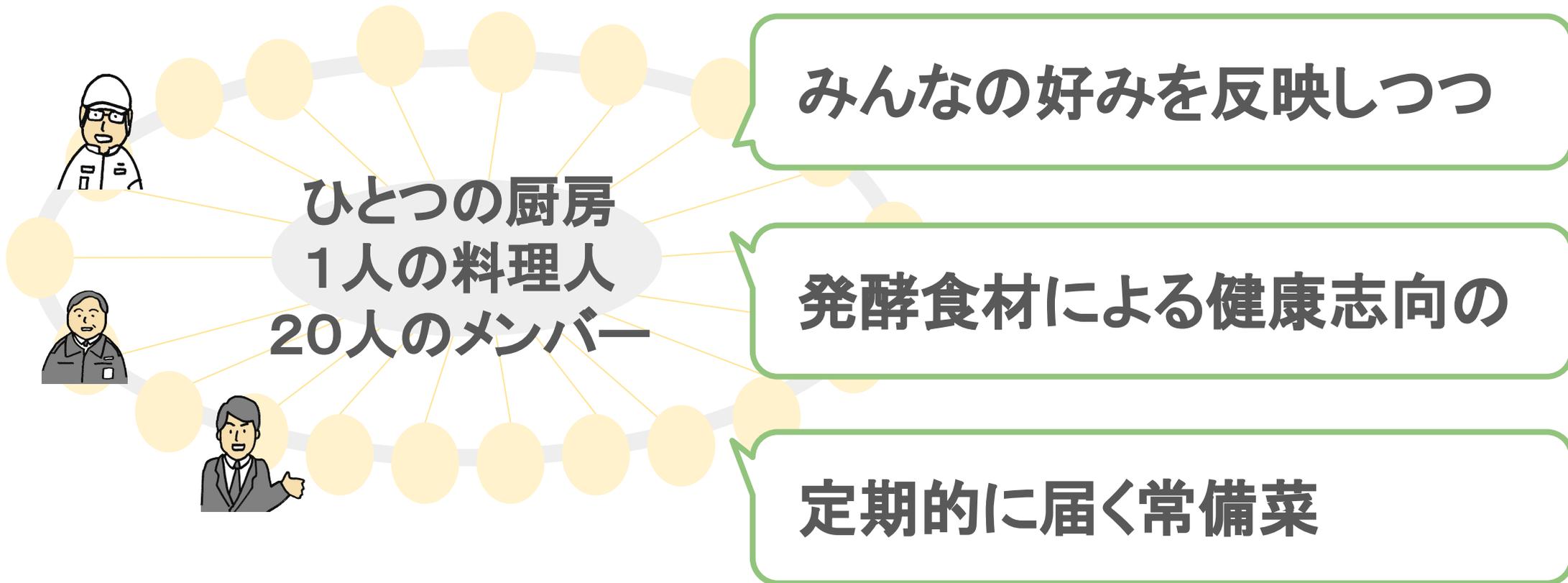


▶ 求められているのは：**半オーダーメイド**の食生活。

ちいきせたい

地域世帯kitchen

「20人世帯」という考え方



関係性の中で半オーダーメイドされた献立の
配食サービス 11

事業概要

- 週1回、小分けされた発酵惣菜の配達
- 浜通り在住の単身者向け
- 月額制



商品の一例

国道6号線沿い・1時間配達圏内から始める。

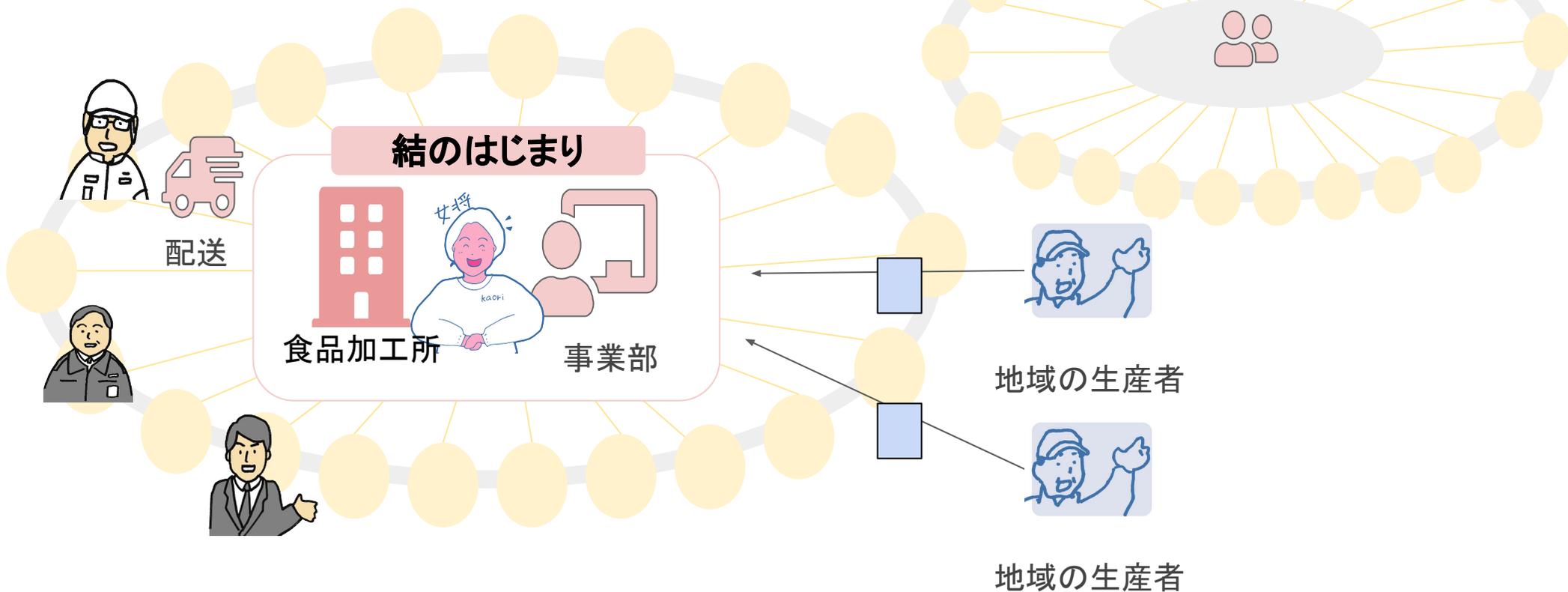


顧客層の居住人数(4町合計)

1. 復興作業員: 5300人
2. 単身高齢者: 1200人
3. 単身赴任者: 1500人

合計 およそ8000人(※推定)

将来的な事業展開



全国の各地方でその土地の食文化を適応できる

ビジネスモデル！

成し遂げたいのは、櫓葉で見つけた大切な食文化を
現代へ再適応すること。

その土地で採れた**食**べ物を、

その土地で受け**継**がれてきた方法で調理し、

その土地の**季**節を感じながら、

その土地のひとの**体**をつくっていく。



小さくも
たしかな
循環。

ご清聴ありがとうございました！

浜通りの生産者様をご紹介いただけたら幸いです。

「地域世帯kitchen」の受注・管理システム開発にご協力くださる方、

私たちと一緒にこの事業にワクワクしてくれる方、ぜひ繋がりましょう！