



ほんものを たべよう

提出日	8/14	8/15	8/16	8/17
配達日	8/21	8/22	8/23	8/24
翌々週分配達日	8/28	8/29	8/30	8/31

オルターの提案

- 本場に安全な食べものを手渡すために
- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
 - 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
 - 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
 - プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

Alter Weekly Order Catalogue

2018.8月4週号

ランチBOX LUNCH BOX

法人(企業)に オーガニックランチBOXを配達、 新規事業を立ち上げます

オルター

文責 山本 朝子(オルター顧問)

オルターカフェから始めました

オルターでは、2013年6月より「オーガニックカフェ千早赤阪Hills」を開店し、社員の福利厚生のための昼食を提供。会員が安心して立ち寄ることのできるオーガニックカフェとして、ご近所の方たちの憩いの場として、また千早赤阪村に観光に来られる方々にも、オルター食材100%のランチやディナーを提供してきました。時には、小さなお客さん＝学校帰りの小学生も来店、長期休みの間のおやつ、軽食スポットとしても功を奏しています。

食だけにとどまらず、250度開けたカフェのテラスからは、二上山、葛城山、金剛山の名山3山が見渡せ、食事と同じく最上級の眺めが堪能でき、まさしく、日本のオーガニックの牙城、ここにありということでしょう。

そんな折、少し離れたところにある物流センターのスタッフたちにも同じ安全レベルの昼ご飯を、と思って始めたのがオーガニックランチBOXでした。ある企業から、オーガニックランチ宅配の要望が届き、それならば、オルターの社員だけではなく、せめて近隣の、あるいは、オルターが配達している地域には、このランチBOXを届ける職務がある!と決心。この決心は、新規事業を組み立てることを意味していました。

もはや昼間、家庭に人はいない

思えば、現代社会は大きく様変わりし、昼間、家庭には誰もいません。共同購入は、この現状を踏まえ、「皆がいる場所に・そこで必要とされるものを」運ばねばなりません。幼児は保育所に、子どもたちは学校に、大人たちは、男女ともに年齢を問わず職場に、高齢者は病院や介護施設、カルチャースクールなどにいるのです。どの場所にもオーガニック100%の食材をはじめと

お届け例



する生活必需品を運ぶ、こう考えを進めると、自ずと、最も必要とされているものの答えは出てきます。

子どもたちや、施設にいらっしゃる高齢者には、オーガニック給食サービス、そして、職場にいる大人たちには、「ランチBOX」「飲料」「小腹を養うおやつ」「夕食になる冷凍惣菜」などです。

時代のニーズは、「自宅に運ぶ」ではなく、職場に、教育現場に、つまり、「皆がいる場所に運ぶ」に変貌しているといえるのです。

オルターランチBOXの特徴

お弁当で野菜(きのこ、くだものを含む)を170g(500gの1/3強)

オルターランチBOXの魅力は、なんといっても、不足しがちな野菜がとれることです。その野菜もオーガニック、究極の自然農法、有機栽培ものですから、ビタミンとミネラル量は市販の慣行栽培で育てられたものとは比べ物になりません。ビタミンCの含有量で50倍の数値をはじき出すものもあります。

1日に必要とされる野菜、きのこの摂取量は350g、果物と合算すると500gですから、ランチBOXには約170g、生の状態で両手にとってざっくり山盛り～8分目程度が入ります。

内容は、赤いもの、緑のもの、色の浅いもの、オレンジのものというふうには必ず4～5色をそろえた上に、旬の野菜が入ります。

日に一食、オーガニックの野菜を食べることの価値は、たぶん、ランチBOXを取り始めると、翌朝の快便、半年後の肌のつや、風邪をひかない、疲れない…なぜ?と現れてくることは間違いないでしょう。

ランチBOX事業の発展

法人(企業)の社会的責任(CSR)を オーガニック食材の普及で

法人(企業)には、今、世に問われている「会社が社会に対して果たすべき責任=Corporate Social Responsibility:CSR」が発生します。その実現のためにオルターの法人向け宅配事業は非常に存在価値があるはず。福利厚生としてオーガニック食材を法人規模で取り扱うことはCSRの最たるものといえるのです。

法人(企業)がその構成員の健康に配慮するというこの新規事業は、新しいACの形を意味します。名付けて「CSR業務提携」です。

オルターは、設立当初以来、個人会員と共にAC(オルターな仲間たち)を募ってきました。一般的にはフランチャイズと呼ばれている形ですが、少ないマージンを大きく分け合う仲間であり、高いレベルのオーガニック食材の普及を本気で目指す、オルターの心意気の象徴といえる制度でしょう。ACは、自然食店のような店舗、宅配までも委託する法人(企業)、レストランや料理教室の主催者に対するものなど、多種多彩。中でも保育園は顕著な一例です。

共同購入の未来に向けて

人がいる場所に届ける、この当たり前を実現するために、オルターは、惣菜工場を作り、キッチンカーを作り、自動販売機を拡散させ、給食製造工場を創設するという、未来の事業にも、手を付けていかねばなりません。もちろん、個人会員の皆さんにも、冷蔵で、冷凍でオルターの手作りランチが届けられる…そんな未来をめざしていきます。