



野菜がおいしいミールキット「楽彩」 報道用資料

【報道関係者お問い合わせ先】

楽彩PR事務局（サニーサイドアップ内） Email : rakusai@ssu.co.jp

担当：牧田（090-9152-6347）、作田（070-1412-2472）、一瀬、島村

※商品のサンプルやご取材についてもこちらにお問い合わせください

目次

ページ	タイトル
3	楽彩について
5	楽彩のこだわり
6	農と食を繋ぐ研究開発について
7	商品一覧
10	楽彩の購入方法
11	調理方法
12	提携先企業一覧
13	楽彩のSDGsへの取り組み
19	取材対象者
20	会社概要

楽彩について

■ 楽彩について

楽彩株式会社は、デリカフーズホールディングスが提携する全国1000軒以上に渡る農家が、コロナ禍による外食需要の冷え込みで深刻な状況に直面したことから、新鮮でおいしい野菜を直接食卓にお届けする新たな仕組みを作りたいという思いから誕生しました。



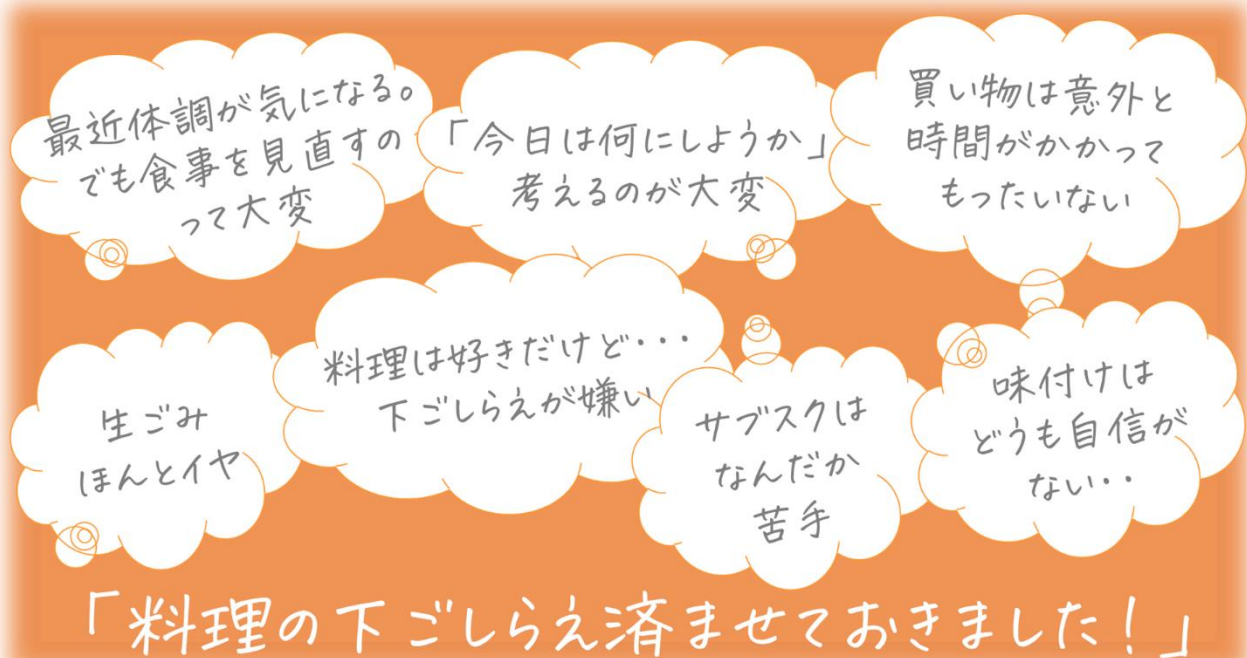
“楽しんで 楽しく 食卓を彩る”をコンセプトに、野菜のプロフェッショナルが厳選したこだわりの新鮮な野菜が特長。また、野菜のおいしさを引き出すカット技術など、デリカフーズホールディングスのノウハウを最大限に活用し、料理のプロが考案した「おいしくて体に良いものを、楽しんで楽しく作れる」たっぷり野菜のミールキットです。メニューも豊富で「野菜たっぷりサラダ」「具たくさんスープ」「海外料理」「アラカルト」の категорияで展開し、今後は外食企業とのコラボ企画など、毎月10種類の新メニューを発売しながら常時20品を販売予定です。

デリカフーズホールディングス株式会社



■料理の下ごしらえを済ましたミールキット

楽彩は「今日は何にしようか、考えるのが大変」、「料理は好きだけど・・・下ごしらえが嫌い」、「生ごみの処理が大変」といったお客様のニーズに応え、「料理の下ごしらえ」を済ませてくれるミールキット。食材のカットなど時間のかかる調理のしたごしらえを済ませてあるので、混ぜ合わせたり炒めたりするだけで、2分～20分で簡単に料理が作れます。また、毎朝注文を受けた分だけ自社グループ工場で製造するため、食材を無駄にすることなく、新鮮な食材を必要な分だけ提供することでフードロス問題にも貢献します。通勤・通学帰りのエキナカでのショッピングやキャンプ場でのイベントメニューなど、お客様のライフスタイルにあった生活動線に合わせ、その日のうちに受け取れる仕組みで楽彩のある日常を提案していきます。



■Mission「やさいのチカラで食卓に笑顔を」

おいしく新鮮なやさいは人々に笑顔をもたらします。ちょうどよい手間が料理を楽しく演出します。食卓の笑顔のお役に立ちたい。それが楽彩の想いです。

■Vision「ストレスなく楽彩が利用できるインフラを構築する」

できるだけたくさんの方に楽彩をご利用いただくために。商品開発からお渡しまで、便利で正確・最速のインフラを構築します。

■Benefit「やさいは生きている」

野菜がおいしいミールキット。野菜が新鮮なミールキット。どこでも受け取れるミールキット。

楽彩のこだわり

✓新鮮な野菜をお届けする仕組み

楽彩では、産地で採れた野菜に合わせて温度管理を徹底し本来の品質を落とすことなく、高い鮮度でお客様にお届けします。朝のオーダーをその日に作ることに加え、デリカフーズのノウハウを最大限活用した野菜のおいしさを引き出すカット技術で野菜本来の採れたての味をご家庭でお楽しみいただけます。



✓全国1000軒に渡る農家とのコミュニティ

デリカフーズでは、全国各地1000軒以上の農家から野菜を仕入れています。農家ごとに異なる栽培方法で、約800種類の野菜をその時期一番おいしい状態でお届けしています。



✓365日新鮮な野菜の受け取りが可能

提携先企業のお好きな店舗で商品ピックアップを実現し、その日に注文したミールキットが食卓に並びます。通勤・通学帰りのエキナカでのショッピングや、キャンプ場でのイベントメニューなど、お客様のライフスタイルにあった生活動線に合わせ、その日のうちに受け取れる仕組みで楽彩のある日常を提案していきます。



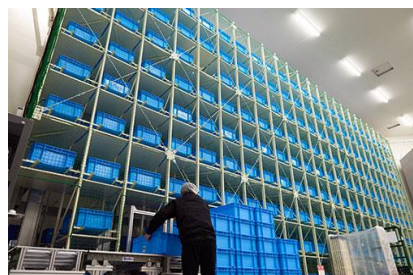
✓毎月新商品を展開。常時20種類のメニューを販売

メニューも豊富で「野菜たっぷりサラダ」「具だくさんスープ」「海外料理」「アラカルト」の категорияで展開し、今後は外食企業とのコラボ企画など、毎月10種類の新メニューを発売し、常時20品を販売予定です。



✓自社で開発したシステムを備える自社工場

楽彩で販売する商品は全て自社工場で製造しています。国際認証ISO22000を取得した最新鋭の設備と独自のシステムを導入することで、当日製造の安全安心で新鮮な商品の提供を実現しています。



✓フードロス問題にも貢献

楽彩は毎朝注文を受けた分だけ自社工場で製造するため、食材を無駄にすることなく、新鮮な食材を必要な分だけ提供することでフードロス問題にも貢献します。



農と食を繋ぐ研究開発について

■デザイナーフーズ株式会社／株式会社メディア成果物研究所の存在

業界トップクラスの研究開発部門。特に野菜の抗酸化研究では、パイオニアとしての地位を築いてきました。また、質、量ともに世界に例を見ない分析データを保有しています。「野菜の中身を正しく評価する」考え方のもと、産学官連携による特許取得、セミナー・講演活動を行なうなど「研究・分析」の視点から日本の食を支えています。



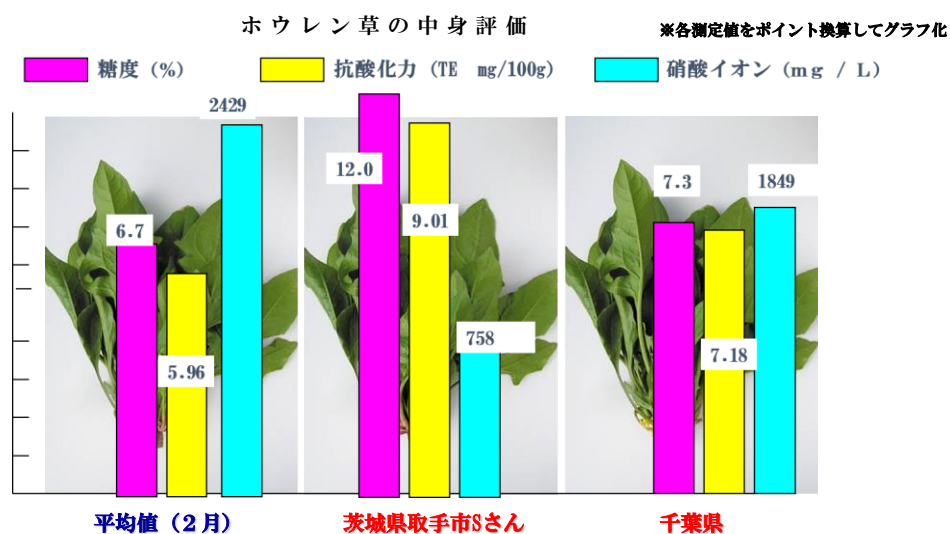
▼主な業務

- ①青果物の分析・研究・ビッグデータ化
- ②農と食・健康のコンサルティング
- ③野菜の機能性研究
- ④種苗・栽培・青果物の分析評価
- ⑤機能性表示の導入に向けた活動
- ⑥各種研究機関・行政との共同研究



健康に健やかに老いる

▼野菜の見える化



ピックアップショッピング／価格（税込）

■全メニュー（計20品）

※4月22日（金）時点は「NewDays」「ライフ」での販売となります。

ピックアップショッピング販売価格

		NewDays	
	商品名	価格（税抜）	価格（税込）
1	きのこベーコンソテーの温サラダ	¥741	¥800
2	ポテトサラダ	¥824	¥890
3	ごろっと根菜の贅沢パワーサラダ	¥972	¥1,050
4	はちみつマスタードで食べるたっぷりケールと根菜サラダ	¥972	¥1,050
5	海老と彩り野菜のアヒージョ風	¥972	¥1,050
6	こんがりグリル野菜のサラダ ガーリックチーズドレッシング	¥972	¥1,050
7	～エスニック風～ 2種レタスと豚肉のパクチー鍋	¥1,185	¥1,280
8	パプリカとふくらたけのグリーンカレー	¥1,185	¥1,280
9	パリッとレタスと濃厚チーズのシーザーサラダ	¥1,185	¥1,280
10	セルバチコ香るいちじくとアボカドの大人のサラダ	¥1,278	¥1,380
11	コムアンフー ～ベトナム風まぜご飯～	¥1,250	¥1,350
12	きのこたっぷりカオマンガイ風ライス	¥1,250	¥1,350
13	チキンオーバーライス	¥1,278	¥1,380
14	しゃきしゃきレタスと豚肉のアーモンドクリーミー鍋	¥1,278	¥1,380
15	タンドリーチキンとじゃがいものサブジ	¥1,278	¥1,380
16	ソイッとクリーミーほくほく野菜の麦みそポタージュ	¥1,278	¥1,380
17	7種野菜とチキンのスープカレー	¥1,278	¥1,380
18	チリンドロン ～スペイン風鶏肉のトマト煮込み～	¥1,370	¥1,480
19	さつまいもキャラメリゼ	¥546	¥590
20	かぼちゃのチーズ焼き	¥907	¥980

商品一覧 (全20品)

■ 野菜たっぷりサラダ (6品)



ごろっと根菜のカレーチキンサラダ
～五種豆・五穀入り～
¥1,050



はちみつマスタードで食べる
たっぷりケールと根菜のサラダ
¥1,050



きのこベーコンソーテの温サラダ
¥800



パリッとレタスと
濃厚チーズのシーザーサラダ
¥1,280



セルパチコ香るいちじくと
アボカドの大人サラダ
¥1,380



こんがりグリル野菜のサラダ
ガーリックチーズドレッシング
¥1,050

■ 具たくさんスープ (5品)



～エスニック風～
2種レタスと豚肉のパクチー鍋
¥1,280



パプリカとふくらたけのグリーンカレー
¥1,280



しゃきしゃきレタスと豚肉の
アーモンドクリーミー鍋
¥1,380



7種野菜とチキンのスープカレー
¥1,380



ソイッとクリーミー
ほくほく野菜の麦みそポタージュ
¥1,380

商品一覧 (全20品)

■ 海外料理 (5品)



コムアンフー ～ベトナム風まぜご飯～
¥1,350



きのこたっぷりカオマンガイ風ライス
¥1,350



チキンオーバーライス
¥1,380



チンドンロン～スペイン風
鶏肉のトマト煮込み～
¥1,480



タンドリーチキンとじゃがいものサブジ
¥1,380

■ アラカルト (4品)



彩り野菜のアヒージョ風
¥1,050



かぼちゃのチーズ焼き
¥980



さつまいもキャラメリゼ
¥590



ポテトサラダ
¥890

楽彩の購入方法

■STEP 1

専用のアプリ（URLリンク）から、AM9：00までにお好きな商品をピックアップ。アプリ内の手順に沿って受け取り店舗などの設定を行い、商品を購入します。外出中でも、アプリ一つで簡単に注文可能です。



■STEP 2

PM17:00以降、注文時に指定したお好きなピックアップ店舗で商品を受け取ります。注文後から商品を作り始め、配送からお渡しまでの徹底した管理により、安心安全な商品が手に入ります。



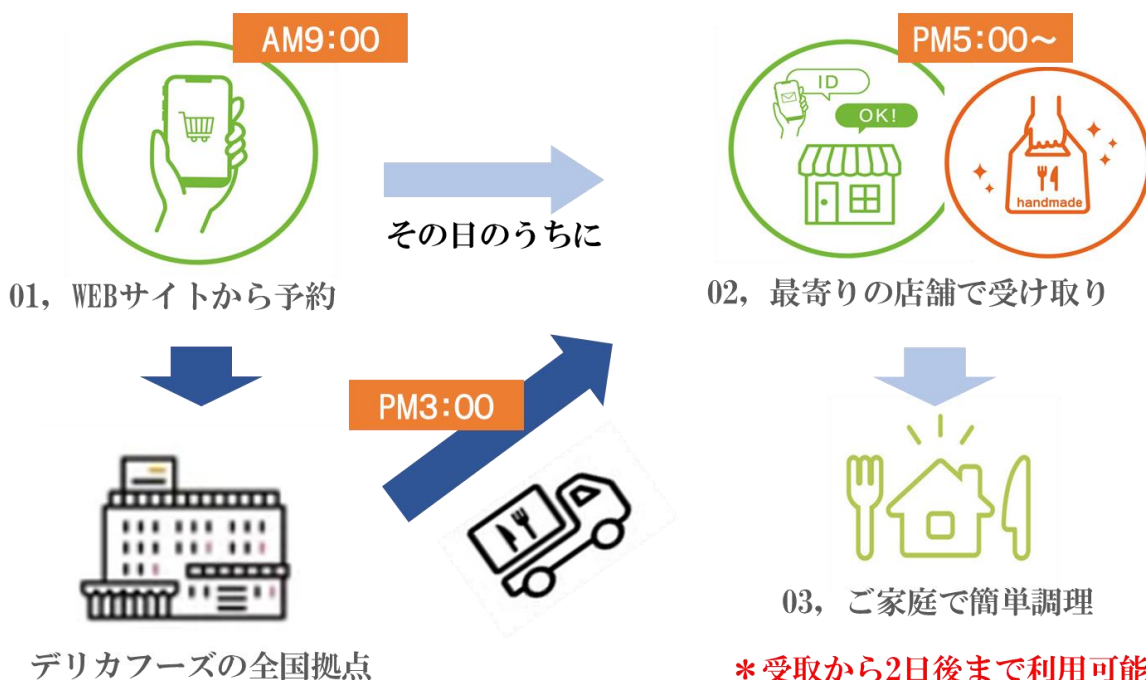
■STEP 3

ご自宅で、実際に受け取った商品を簡単調理。商品ごとに付属されている調理方法に沿って、混ぜたり温めたり最後の一手間を加えれば、あっという間にその日のご飯が完成します。



■その他

楽彩は、スーパーマーケット「ライフ」内にてお買い求めいただけます。現在、実店舗はありませんが定期的にポップアップの開催や提携店舗での店頭販売を実施しています。



調理方法

■セルバチコ香るいちじくとアボカドの大人のサラダ

ごまのような香り高さが特徴のセルバチコと、甘味が濃縮したドライいちじくとのごまの組み合わせがたまらない、サラダキット人気No.1商品。水菜のシャキシャキ感と、アーモンドの歯ごたえが良いアクセント。フレンチドレッシングを使用し、さっぱりとした味わいに仕上げました。

材料

- ・サラダミックス・・・120g (セルバチコ、水菜)
- ・フレンチドレグ・・・40g
- ・アボカド・・・40g
- ・モッツアレラチーズ・・・20g
- ・いちじく・・・20g
- ・キャラメルアーモンド・・・20g

①混ぜる

サラダミックス、フレンチドレッシングを付属の袋に入れよく混ぜ、さらに盛り付けます。

②盛り付け

①の上に、アボカド、モッツアレラチーズ、いちじく、キャラメルアーモンドを散らして完成です。



■しゃきしゃきレタスと豚肉のアーモンドクリーミー鍋

アーモンドペーストを使用したコクのあるスープに、ほんのりカレーの風味が効いた、新しい味わいをお楽しみいただけます。メはご飯とパルメザンチーズを加え、濃厚なチーズリゾットにしてみたいはいかがでしょうか。

材料

- ・2人分 豚バラ肉・・・110g
- ・長ねぎ・・・80g
- ・豆腐・・・1丁
- ・パルメザンチーズ (シメ用)・・・1袋
- ・ごま油・・・小さじ1
- ・レタス・・・100g
- ・しめじ・・・80g
- ・アーモンド鍋の素・・・1袋
- ・水・・・500ml

①下準備

水400mlにアーモンド鍋の素を溶かしておき、スープを作る。

②炒める

鍋にごま油小さじ1を入れ、長ねぎを炒める。



③材料を加えて煮る

一度火を止めて、さいの目にカットした豆腐、豚肉、しめじ (溶かしておいた) スープを加えて煮る。

④レタスを入れる

全体が煮えたらレタスを入れる。
(目安：沸騰後5分)

⑤すぐに火を止める

レタスにサッと火が通ったら、火を止める。

⑥盛り付ける

器に盛りつけて完成。パルメザンチーズを使って、メのリゾットも◎



■提携先企業

◎NewDays（ピックアップショッピング店舗）

販売開始：4月22日（金）～ ※4月12日（火）よりテスト販売を実施しています。

販売店舗：西東京エリアのNewDays（10店舗）

- ①橋本店 ②町田店 ③国分寺店 ④立川店 ⑤昭島店
⑥国立店 ⑦アトレ吉祥寺店 ⑧武蔵小金井店 ⑨三鷹店 ⑩武蔵境店

9月末までに計100店舗まで引き渡し店舗開始予定

5月：新宿・東京都心エリア20店舗開始

6月：横浜・神奈川エリア20店舗開始

7月：大宮・埼玉エリア20店舗開始

9月：東京・千葉エリア30店舗開始

販売商品：楽彩 全20品

概要：朝9:00までのご注文で、最短当日の夕方17:00以降、最寄りのNewDaysにてお受け取りが可能。
ご注文を受けてから自社工場にて製造し、自社物流にて各店舗へ配送いたします。
注文時にスマホで決済完了しているので、その場での決済は不要です。
ご自宅への配送ではなく、ご自身の都合の良いタイミングで、都合の良い場所に引き取りに行くという楽彩の「ピックアップショッピング」で新しい生活習慣をご提案します。

■ライフ（店頭販売店舗）

販売開始：4月22日（金）～ ※4月15日（金）よりテスト販売を実施しています。

販売店舗：セントラルスクエア恵比寿ガーデンプレイス店

販売商品：楽彩 計6品

概要：野菜がおいしいミールキット「楽彩」を直接購入できる店舗になります。

事前のご注文の必要がなく、お仕事帰りなどに立ち寄ることが可能となります。

■RECAMP（ピックアップショッピング店舗）

販売開始：5月下旬より受付開始予定

販売店舗：ECサイト《なっぶ》より注文

販売商品：楽彩、リキャンプ オリジナルキャンプキット

概要：野菜がおいしいミールキット「楽彩」がキャンプ場でも楽しめます。

施設予約と一緒に注文すると、タッチオープンなどセットになったキットの受け取りが可能です。

■期間限定ポップアップストア

販売開始：5月1日（日）～6月2日（木）

販売店舗：北千住マルイ 2F 期間限定イベント

販売商品：楽彩（日替わりで15～20品を販売）

概要：野菜がおいしいミールキット「楽彩」を期間限定で直接購入できる店舗になります。

デリカフーズグループのSDGsへの取り組み

■デリカフーズのMIRAI PROJECTについて

デリカフーズグループは、SDGsへの貢献、およびESG活動に関して様々な取り組みを行っています。当社グループの事業は農業の支援、環境保全、食を通じた健康訴求など、サステナビリティの向上につながるテーマに深く関わっており、今後は持続可能な青果物流通ビジネスを創出し、世界的目標の達成を目指していきます。

◎デリカフーズグループとしてのSDGs貢献

農と健康をつなぐ

デリカフーズグループは、天の恵みである野菜を100%使い切ることを目指して、5つのテーマを通して持続可能な青果物流通ビジネスを創出していきます。



01：天の恵みである野菜を100%使い切る

- ・農業の生産拡大と野菜の消費拡大を推進
- ・野菜を無駄なく利用し、フードロスの低減。



02：地球環境問題への取り組み

- ・青果物流通事業を拡大し脱炭素社会に貢献
- ・クリーンエネルギー活用（太陽光発電・地熱利用）
- ・残渣リサイクルによる飼料化を推進。



デリカフーズグループのSDGsへの取り組み

03：優しさと強さを兼ね備えた人財の育成

- ・女性・外国人を含め様々な人財を登用
- ・キャリアプランに沿った研修制度
- ・ワークライフバランスを実現する職場環境を整備



04：住みやすい地域社会を目指して

- ・地域活動へ積極的に参加
- ・各種施設への食材提供
- ・障がい者・外国人の積極雇用



05：健康な社会の実現

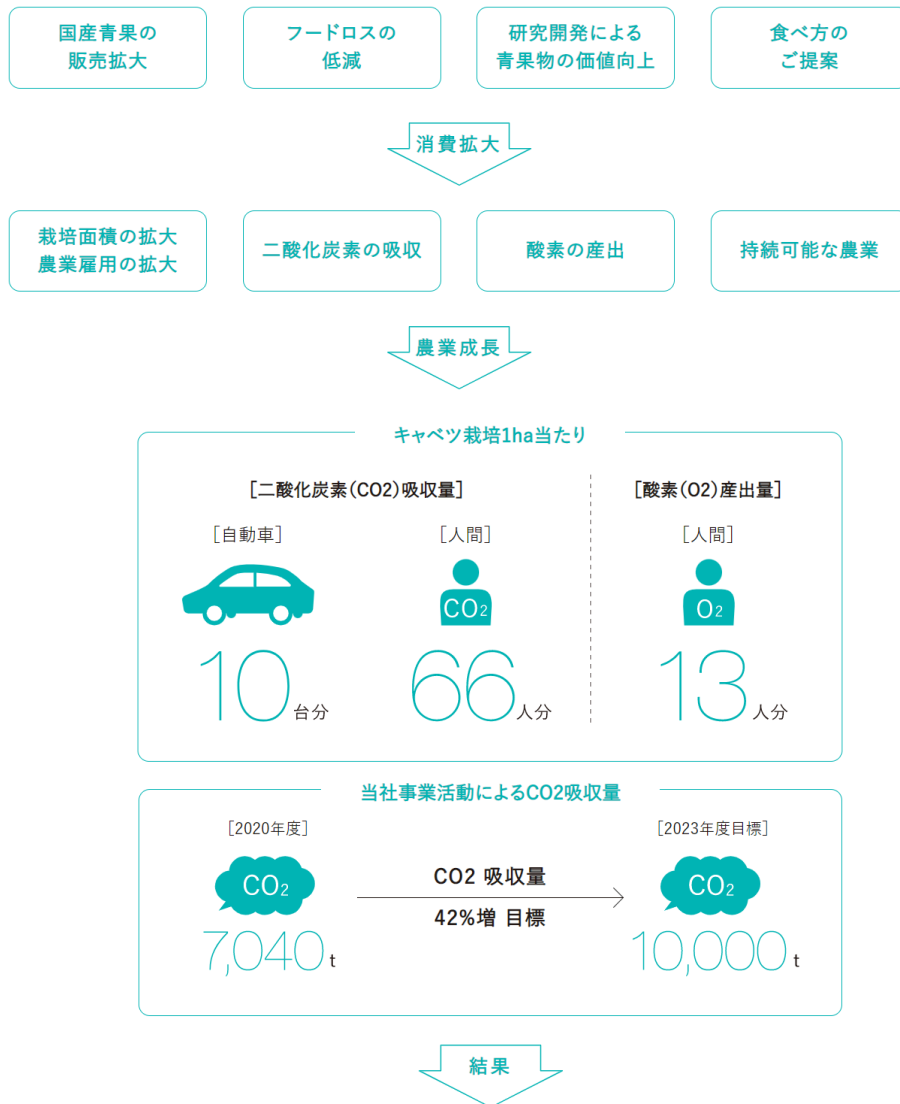
- ・食と健康をつなぐ新商品の開発と提供
- ・研究部門による中身評価と機能性野菜の普及促進
- ・食育セミナーなど啓発活動



デリカフーズグループのSDGsへの取り組み

脱炭素社会への貢献

青果物流通事業の拡大によって青果物の消費量を増やすとともに、農業の成長を推し進め、持続可能な脱炭素社会の構築に貢献します。

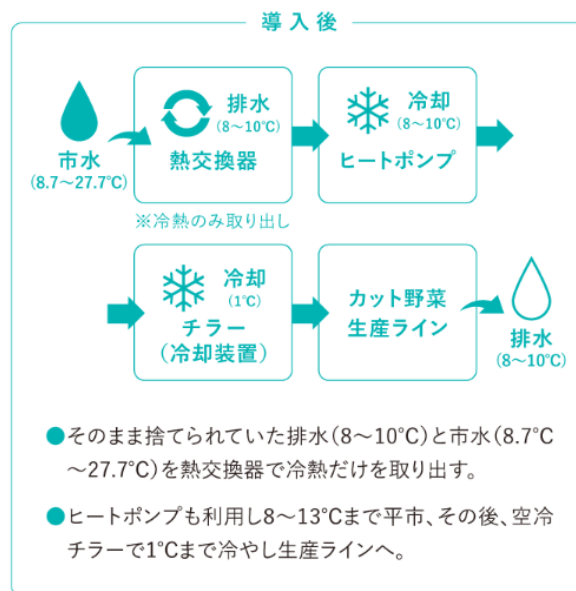
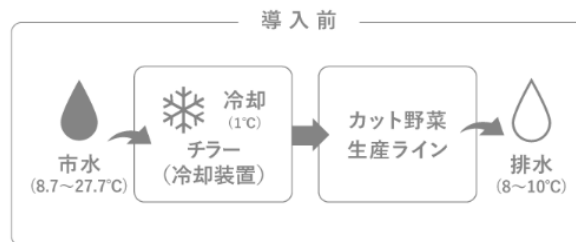


デリカフーズグループの成長が「日本の農業を支える」と共に、「脱炭素社会の実現」への後押しに繋がっていきます。

デリカフーズグループのSDGsへの取り組み

省エネルギー化の取り組み

デリカフーズグループでは、全国の事業所で工場の省エネルギー化に取り組んでいます。「排水未利用冷熱を活用した温度差エネルギー冷却システム導入事業」では、カット野菜製造ラインから排出される水の冷熱を活用し、チラー（液体を冷やす装置）にかかる電力を減らすことで、省エネルギー化やコスト削減を実現しています。現在、デリカフーズ（株）東京事務所と神奈川事務所で導入されており、東京事務所においては、導入後36%の省エネ、年間272万円の電気代削減をしました。



また、東京事務所は屋上スペースを活用した太陽光発電システムも導入しています。緊急時には事務所内の専用コンセントで電力を供給することができ、環境問題のみでなく、事業所運営に役立つ事業として取り組んでいます。



デリカフーズグループのSDGsへの取り組み

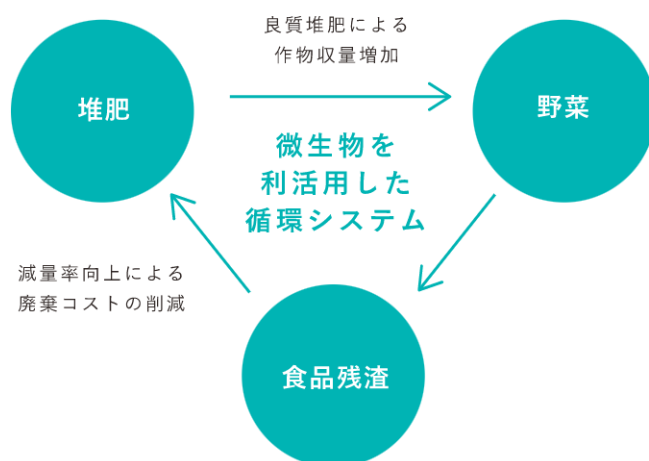
◎循環型事業への挑戦

残渣リサイクルシステム

青果物卸事業を行う上で、大きく問題視される食品ロスの削減にも、グループとして積極的に取り組んでいます。残渣リサイクルシステム導入事業では、日々発生する野菜ゴミを活用し、微生物などを活用して堆肥化、それを農産物の育成に使用することで、循環型の事業活動を目指しています。

現在このシステムは全国5か所の事業所で導入され、東京事業所では1日あたり11トン分を処理、生ごみの量と処理コスト低減にも役立っています。

微生物発酵による食品残渣の堆肥化



デリカフーズグループのSDGsへの取り組み

◎ JAXAを加えた産官学6機関が連携した共同研究

「資源循環社会に向けた自立循環型水耕栽培システム（地産地消型探査技術）」の採択

デリカフーズ株式会社と株式会社メディカル青果物研究所は、宇宙航空研究開発機構（JAXA）、産業技術総合研究所、千葉大学、菱熱工業株式会社の産官学4機関と連携し、JAXA宇宙探査イノベーションバブが公募する「資源循環社会に向けた自立循環型水耕栽培システム（地産地消型探査技術）共同研究事業」の採択を受けました。今後はそれぞれの強みを活かしながら、連携を強化し事業を推進していきます。



取材可能対象者

【企業戦略について】

①デリカフーズ株式会社／楽彩株式会社

代表取締役社長 大崎 善保

1995年	偶然のご縁でデリカフーズ創業者舘本会長と出会う
1997年	アルバイトで名古屋デリカフーズ株式会社入社
2004年	立て直しのため東京デリカフーズ株式会社転籍
2006年	現デリカフーズ株式会社 取締役就任
2010年	現デリカフーズ株式会社 取締役社長就任 東京 F Sセンター竣工 全国拠点展開
2011年	現デリカフーズ株式会社 代表取締役社長就任
2017年	デリカフーズHD株式会社 代表取締役社長就任
2021年8月27日	楽彩株式会社設立 代表取締役社長就任

②楽彩株式会社

マネージャー 浅香 笑子

2012年4月1日	東京デリカフーズ(株) 入社 東京事業所 仕入部 担当
2014年6月1日	東京デリカフーズ(株) 東京事業所 管理部 人事課 担当
2017年10月1日	デリカフーズ(株) 東京事業所 人事課 主任
2019年6月1日	デリカフーズ(株) 東京事業所 人事課 係長
2020年10月1日	デリカフーズ(株) BtoC事業部 運営部 係長 (兼務)
2021年6月1日	デリカフーズ(株)東京事業所 人事採用本部 係長 デリカフーズ(株) BtoC事業部 運営部 係長 (兼務)
2021年10月1日	楽彩(株) 出向

会社概要

【会社概要】

商号	: デリカフーズホールディングス株式会社
英文社名	: DELICA FOODS HOLDINGS CO.,LTD.
設立	: 平成15年4月1日
創業	: 昭和54年10月6日
所在地	: 東京都足立区六町4-12-12
資本金	: 13億7,711万円（2021年9月30日現在）
従業員数（連結）	: 640名（他、平均臨時雇用者数1,816名）（2021年9月30日現在）
決算期	: 3月31日
代表取締役社長	: 大崎 善保

会社概要

【数字で見るデリカフーズ】

【全国拠点数】



【取引法人様】



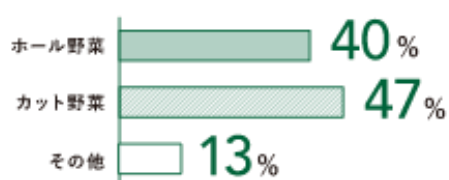
【納品店舗数】



【認証工場】



【販売構成比】



【全体の入荷における契約産地率】



【年間野菜使用料】



※2019年ベース

[野菜使用比率]

国産野菜

83%



輸入野菜

17%

[社員平均年齢]



31.8歳

※連結社員のみ

[グループ社員数内訳]



[社員男女比]



男性

7 : 3

女性



[パート・アルバイト等雇用人数]



2,500名

【取扱商品】

ホール野菜

デリカフーズでは、全国に契約産地があり、安定した調達網を構築しています。市場からの調達にも対応し、旬の美味しい野菜をお届けします。また、独自の配達網を持っていますので、全国の拠点から各店舗へのお届けが可能です。



カット野菜

開封後すぐに食べられる、調理しやすい状態に自社工場で加工したパッケージ品です。カット野菜は場所をとらず、店舗での調理時間が短縮されますので、厨房の狭い店舗や下処理に時間をかけられない店舗の方には特におすすめします。



【デリカフーズのカット野菜】

省力化

野菜のカット、洗浄等の下処理にかかる時間をなくし、厨房の省力化が可能です。汎用性が高く、多くのお客様から幅広い支持をいただいております。

衛生的

食品安全マネジメントシステムを導入し全国8の工場でISO22000を取得、衛生管理の行き届いた工場で製造されています。開封後すぐに使用できるため製品が厨房を汚すこともありません。

メニューの多様化

カット野菜の使用により、提供工程が簡略化されます。適量かつ多品種の野菜を使用したメニューが実現でき、幅広いメニュー提供を可能にします。

原価低減

従来のホール野菜(未加工の野菜)に比べ、保管スペースの有効利用が可能になるため、冷蔵やごみ処理に要する諸費用の低減が見込めます。

規格の均一化

厨房での作業による加工の大小重軽等ばらつきをなくします。メニューに合わせて豊富な規格設定をご案内しており、サービス提供において規格の均一化が図れます。

会社概要

【カット野菜の一例】



GTSミックス



長葱斜切



胡瓜スライス



カラフルミックス



南瓜スライス



人参乱切



人参細切



大根半月切



ベビーサラダ



赤パプリカスライス



ぶなしめじほぐし



キャベツ千切り



3スティック



オニオンスライス

真空加熱野菜

野菜のおいしさと鮮度を重視した、保存料など食品添加物を一切使用していない、加熱調理済みの商品です。

低温で加熱することで、素材本来の味や食感を残しています。

メニューに合わせて、加工・味付けまで対応しています。



進化したカット野菜、デリカフーズ独自の真空加熱野菜

真空加熱調理とは「煮る」「蒸す」「煮る」に次ぐ、第四の調理法です。

食材をフィルム袋に入れて真空密封、ニーズに合わせた設定で低温加熱し提供します。食材そのまま、または調味液を食材にプラスするなど、メニューに応じた幅広いアレンジが可能です。真空加熱野菜はデリカフーズで培ったカット技術や研究データなどを適切に組み合わせた、独自開発の商品です。



[デリカフーズの真空加熱野菜]

味・食感・色

真空後に低温で加熱することで、素材の味と食感をしっかり残したまま栄養成分も閉じ込めます。鮮やかな色の野菜も個別に商品化できるため、メニューの彩りにも使用可能です。

健康を考慮

真空状態のため調味液が少量でも味が入り込み、減塩に繋がります。また、酸化しにくい仕様でカット野菜より保存期間が延長できます。保存料も使用しておりません。

人件費を削減

店舗オペレーションが簡単になり、厨房の人手不足を助けます。商品企画からご提案が可能で、お客様の調理計画を全面サポートします。

メニューのバリエーション拡大

オペレーションの問題等で実現できなかった、付加価値の高いメニュー提供を可能にします。

野菜摂取量の促進に

調理済み野菜を手軽に使用できることで、一皿あたりの野菜摂取量を増やす事ができ、すべての人の健康に貢献します。

その他商品

これまでデリカフーズが培ってきた、ノウハウ・技術・研究開発を活かした商品開発を行っています。

カットフルーツ・ミールキット・冷凍スムージー・青果ボックスの販売など、幅広く利便性の高い商品を提供し、魅力ある青果物商品を創出していきます。

