



3分でわかる、

**nonpi**

Chef's LUNCH

with food innovations.

ノンピとは？

# FOOD COMMUNICATION COMPANY

フードコミュニケーションカンパニー

“ふつう”でない

”ちょっとワクワク”した食空間に

思わず仲間が集まりたくなる...

“みんなが生きる”場所になる。

ノンピは、そんな空間をプロデュースします。



# ノンピのメンバー

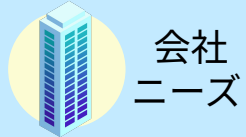


私たちは、社食業界で急成長中のベンチャーです。

Googleから着想を得た、“ふつつ”じゃない。”ちょっとワクワクする”食空間と  
ご利用者さまが”仲間や家族に自慢したくなる”フードコミュニケーションの場を発明します。

## ノンピの強み

- 企業の多様な”食”ニーズに対し一気通貫で対応
- 総務部をはじめ企業の管理コストを大幅削減可能



会社  
ニーズ

オフィスを  
コミュニティスペースに  
食で社員を集めたい

多様性をインクルーシブした  
共食を実現したい  
ヴィーガン/在宅ワーカー等

社員エンゲージメントを  
高めたい  
社員に良質な食事を提供したい



担当者  
ニーズ

社食運営の依頼

社内カフェ運営の依頼

オフィス懇親会の依頼

オンライン懇親会の依頼

# nonpi

### 食の課題を全て解決

社食運営

社内カフェ運営

各種社内イベント

ケータリング

オフィス懇親会

オンライン懇親会

空間プロデュース

請求書の一元管理



# nonpi Chef's LUNCH

厨房設置工事不要

## 「ランチケータリング」どんなオフィスでも美味しい食事を



最大の強みはどんなオフィスでもランチを提供できること

## キッチンレス社食/ 3つの特徴

キッチンレス社食は、厨房設備を必要とせず、ケータリングノウハウを活かしたノンピにしかできない革命的な社食スタイルです。オフィスビルの高層階など設備制約のある場所でも美味しく温かい食事を提供することが可能です。

- 1 美味しく温かい食事が毎日食べられる**  
レストラン出身のシェフが手がける美味しい食事を、オフィスで日々楽しむことができます。コンビニや仕出し弁当では味わえない温かく栄養価の高い食事の魅力です。
- 2 最小限の導入コスト**  
厨房設備の設置工事が不要で必要なのは再加熱用の機械と食器類のみ。通常の社食の約1/10の費用で導入可能です。
- 3 最短導入約3か月/最低食数50食～導入可能**  
工事不要のため、必要器具納品、スタッフ、決済端末などの最低限の準備でOK。最低提供食数は50食で導入後は10日前まで食数の調整が可能です。



## nonpi Chef's LUNCH / ランチケーターリング

## ランチケーターリング/ご提供方法

弊社のセントラルキッチンで調理したお食事を現地へ前日に配送。

現地での受け取り、ご提供準備、片付けまで全ての工程を弊社スタッフにて行います。



## セッティング

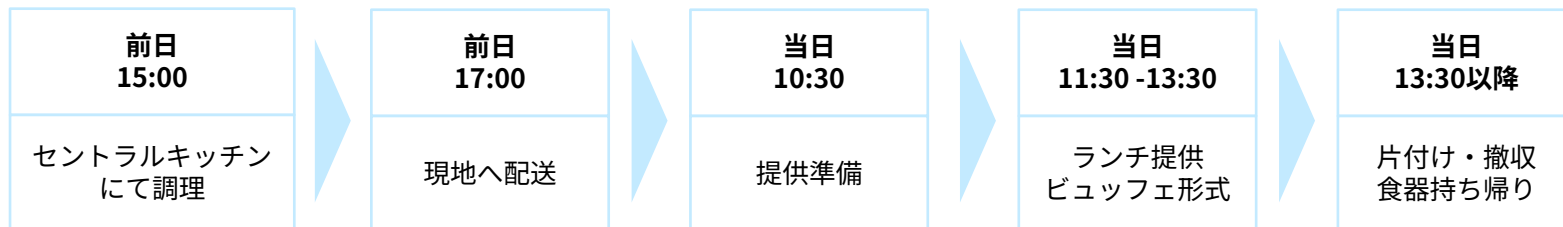
製造～ご提供～片付けまでの流れ



## ご提供



## 後片付け





## nonpi Chef's LUNCH/ メニュー

## メニュー例

基本的なメニューは主菜/副菜2種/ごはん/スープの日替わりプレートになります。

40種類以上のメニューを提供しているため、飽きずに毎回楽しみというお声を多数いただいております。

ご予算によっては定食以外のメニューを提供することも可能です。



## 5DAY PLATE



提供例

定食プレート

MON

鶏ももの照り焼き&  
タラのねぎ塩焼きプレート

TUE

牛肉と野菜の  
甘辛黒胡椒炒めプレート

WED

シチリア風  
チキンのトマト煮プレート

THU

豚肉の  
エスニック炒め  
プレート

FRI

牛肉と春雨の  
韓国風プレート



## 導入事例 ①/ ランチケータリング



## ご利用者さまの声

社員の健康面を考え、栄養バランスのとれた良質なランチを提供したいと思い導入を決めました。

**TerraSky**



キッチンレスランチ

利用者数：100～150名/日

場所：中央区日本橋

オフィス内のコミュニケーションスペースをお借りして日替わり定食を提供。  
担当者様のインタビュー記事は[こちら](#)



## 導入事例 ②/ ランチケータリング



ご利用者さまの声

コミュニケーションを取りながら、  
新たな出逢いや団欒の場となる  
オフィス実現のため導入しました。

PC DEPOT  
SMART LIFE



キッチンレストラン

利用者数：50～100名/日

場所：神奈川県横浜市

オフィス内のコミュニケーションスペースをお借りして日替わり定食を提供。  
オープン時のプレスリリース記事は[こちら](#)

## 導入事例 ③/ 簡易厨房型社食



ご利用者さまの声

社員同士が互いに声を掛け合って  
コミュニケーションが取れる  
重要性に気づきました。

LINE



キッチンレスランチ



カフェ



ケータリング

利用者数：200～300名/日

場所：新宿区四ツ谷

炊飯設備、再加熱機器を導入し、より熱々の食事提供が可能。提供スペースを設けることで複数種類の食事提供も可能。  
カフェがあることで時間を問わず人の動きが生まれます。

担当者様のインタビュー記事は[こちら](#)



## 導入事例 ④/ 簡易厨房型社食



## ポイント

火を使わないため、換気ダクトなど、調理環境の導入コストを最低限に抑えています。

**FUJIFILM**  
Value from Innovation



キッチンレストラン



カフェ



ケータリング

利用者数：250～350名/日

場所：江東区豊洲

簡易厨房型ですが、日替わり定食の他に丼もの、麺類などバラエティー豊かなメニューを提供しています。  
担当者様のインタビュー記事は[こちら](#)

## CONTACT

まずは、お気軽にお問い合わせください。



担当プランナー

岩渕 章悟

Iwabuchi Shougo

表参道の人気地中海料理店『CICADA』にてソムリエのキャリアをスタート。同時に支配人を経験した後、日本初のシェフのコワーキングスペース『re:Dine GINZA (リダイイン銀座)』にてサブスクリプション型の100種ワインビュッフェを監修。現在はnonpiにてビジネスディベロップメント事業部責任者として今までにない社内カフェテリアの新規開発を行う。



担当プランナー

本多 翔

HONDA TSUBASA a.k.a BINGO HONDA

新卒でフクダ電子株式会社に入社。大学病院などの大規模病院の営業担当として医療機器販売に従事。その後地元信用金庫にて法人営業として融資業務など企業支援を経験。2020年10月にnonpi入社。フードデリバリー事業の販促に従事。現在は企業のトータルフードサポーターとして企業のコミュニケーション活性化に貢献。

ご相談はこちらをクリック！お気軽にご相談ください！

自然と集まりたくなる  
みんなが会社を好きになる  
サードプレイスを、  
ノンピと一緒に作りませんか？

**NONPI**

株式会社ノンピ

