

税理士CFOがやさしく解説

2026年改正予定

「食事補助」の新ルール！

社員満足度最大化の秘訣

Zoom配信

2026/3/4 (水) 11:00-11:30

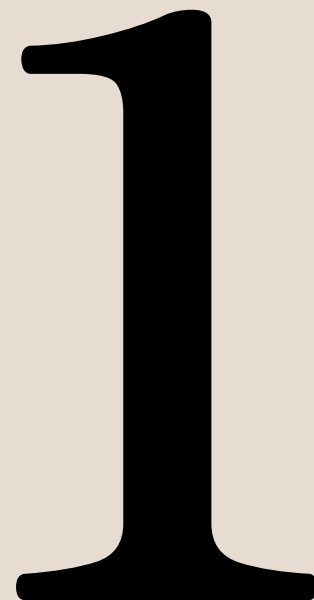
ボンディッシュ株式会社 取締役CFO 松田 隆顕



AGENDA

01. ボンディッシュのご紹介
02. 税制改正セミナー
03. ランチサービスのご案内
04. おわりに

ボンディッシュのご紹介



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...

ボンディッシュは、そんな空間を

プロデュースします。



会社概要

会社名	ボンディッシュ株式会社
代表者	代表取締役社長 上形 秀一郎
住 所	東京都千代田区一ツ橋1丁目2番2号 竹橋ビル16階
設 立	2003年3月
従業員数	508名
株主	オイシックス・ラ・大地株式会社 経営陣 個人投資家
有資格者	管理栄養士 10名、栄養士 11名、調理師 30名 製菓衛生士 6名
事業内容	法人向けランチケータリング、社員食堂の運営 カフェ/コーヒー豆販売サイト「R.O.STAR」の運営 VIPルームの運営 ・東京ドーム(読売ジャイアンツ)のパーティールーム ・浦和レッズのVIEW BOX ・キャラクターカフェのプロデュースと運営 ・藤子・F・不二雄ミュージアムカフェ ・ランドマークタワー内のIPコラボカフェ

BONDISH

MAKE BON BOND



VIPケータリングからオフィスカフェなどを手がける会社に成長中

2003年 西麻布のイタリアンレストランとして創業

飲食店経営を中心に十数店舗まで事業を拡大。Googleの社員様や芸能人から評判を集める。

2010年 浦和レッズVIPルーム運営開始

埼玉スタジアム2002浦和レッズでスポーツスタジアム初のVIP向けの食事を提供開始。

2018年 三菱地所本社の社内カフェテリア営業開始

三菱地所様の受託を皮切りに社食事業へ参入。食堂の有遊資産でケータリング製造力を強化。

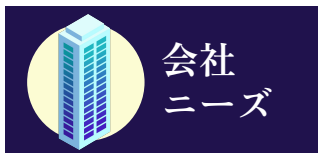
2024年 オイシックス・ラ・大地グループへ参画

東証プライム上場企業Oisixへグループ入り。読売ジャイアンツ様のVIP向けの食事提供開始。

2025年 ボンディッシュ提供拠点数 合計40拠点を突破

カフェ、スポーツ向けVIPサービスなどを合わせた提供拠点数が40拠点を突破。
ケータリング単体の案件数は年間1,000件を超える。

食の課題を一気通貫でご対応。総務様などの管理コストを削減



オフィス回帰！
出社率をUPしたい

従業員のエンゲージメント
を高めたい

第3の賃上げ施策で
採用力を強化したい



社食を作りたい

オフィスカフェを
作りたい

オフィスで懇親を
実施したい

BONDISH

食の課題を全て解決

社食運営

カフェ運営

各種イベント

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

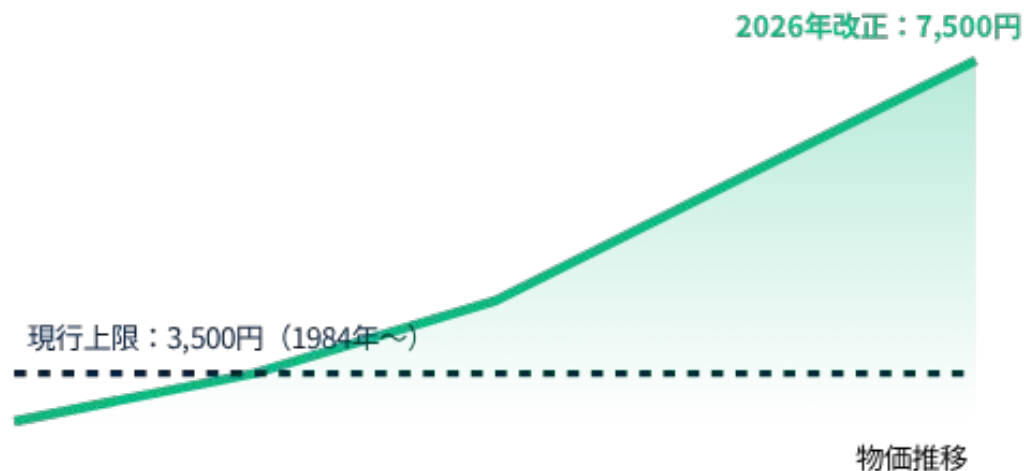
請求書の一元管理

2026年 税制改正

2026年から変わる「**食事補助**」新ルール
社員の満足度を最大化する

2

1984年に月額3,500円に改正されて以来、
42年間もの間、非課税限度額は変わっていません。



しかし、昨今の急激な物価上昇により、従業員の生活コストは増大
政府は「福利厚生充実」を支援するため、**ついに上限引き上げを決定!**

01. 現行ルールの再確認

福利厚生費として認められる3要件



企業負担額の上限

月額**3,500円（税抜）**以下であること。



従業員負担の割合

従業員が食事価額の**50%以上**を負担すること。



「現金」支給は不可

手当など現金支給は原則**給与課税**。
あくまで現物（食事）支給であること。

※要件を満たさない場合、**企業負担額の「全額」**が給与として課税対象になります。

1. 設定条件（1食あたり）

食事価額：900円

👤 従業員負担：600円

🏢 企業負担：300円

✓ 「50%以上自己負担」の条件はクリア

2. 月額計算（月20回の場合）

企業の1ヶ月あたりの負担合計：

300円×20回＝6,000円

⚠️ 判定：NG

非課税限度額（3,500円）を超過

→ 6,000円が給与として課税

支給形態による「食事価額」の計算方法



お弁当（外部購入）の場合

業者に支払った購入金額が
「食事の価額」となります。

例：500円の弁当を購入した場合、500円が基
準。その50%（250円）以上を従業員が負担すれ
ばOK。



社員食堂の場合

直接かかった費用のみが
「食事の価額」となります。

- 直接かかった費用

=

材料費や調味料の合計額

社員食堂の運営を外部に委託している場合

社員食堂の運営を外部委託している場合でも、以下の条件を満たせば「**食材費**」のみを**食事の価額**として扱えます。

外部の業者が材料等の仕入れを行うこととしている場合で、その外部の業者が会社に請求する材料費その他の費用の内訳が適正かつ明確に区分されているとき

- ・委託料や人件費は「**食事の価額**」に含めなくて良い
- ・結果として、従業員負担額を低く抑えつつ、豪華な食事を提供可能



02. 2026年 改正の詳細

非課税限度額が2倍以上に大幅拡大

BEFORE (現行)

3,500円



AFTER (2026年~)

7,500円

従業員50%負担のルールは継続。

これにより、1食あたりの補助額や、補助できる回数の上限が劇的に緩和。

上限7,500円への拡大が、福利厚生
「質」と「量」を劇的に変える



① 量：補助回数の増加



② 質：食事内容の豪華化



③ 制：社食導入の促進

「月7回」から「月15回」へ

1食1,000円（補助500円）のランチを提供する場合、
これまでは回数制限がネックでした。

現行(3,500円)

月7回

改正後(7,500円)

月15回

月の稼働日の約7割をカバー可能になり、従業員のランチ代負担を大幅に軽減

BEFORE

600円弁当

従業員負担：400円

企業補助：200円

月17回の支給が可能



AFTER

800円健康御膳

従業員負担：400円

企業補助：400円

月18回の支給が可能

「食事補助」 vs 「給与アップ」の比較

月額7,500円の支援を行う場合の負担関係の整理。

項目	食事補助（福利厚生）	給与引き上げ
企業の社会保険料負担	なし（増加しない）	増加する
従業員の所得税・住民税	非課税	課税対象
従業員の社会保険料負担	なし（手取り最大化）	増加する

※社会保険料は標準報酬月額等級により変動します。



深夜勤務者の非課税による食事代支給

現行300円から650円へ引き上げ予定（2026年4月改正）。



深夜勤務者は「現金」支給が可能

現物支給が困難な深夜勤務者に限り、手当としての支給も非課税。



深夜勤務者の定義に注意

22時～5時の勤務を含む者が対象。日中勤務者の残業は該当しません。

ランチサービスのご紹介

利用者満足度 **98%** 初期コスト通常の **1/10** 削減

3

RECOMMEND POINT

お客様のニーズに合わせて、選べる **2**つのプラン



オフィス内は、厨房設置が難しい。
それでも従業員に食事提供したい。

TYPE 厨房設置工事不要

1 キッチンレス社食

- ✓ 最小限の導入コスト
- ✓ 最短導入約3か月
- ✓ 最小30食～導入可能
- ✓ 高層階のオフィスや会議室など
どんなオフィスにも対応可能



従業員が会社に行きたい！
と思えるきっかけを作りたい。

TYPE 誰もが出勤したくなる

2 厨房設置型社食

- ✓ レストランクオリティの食事
- ✓ 業界随一の企画力
- ✓ おしゃれな空間演出
- ✓ 「食のある空間」をトリガーに
自然と人が集まる仕掛けを設計

キッチンレス社食とは？

RECOMMEND POINT

オフィスにキッチンを設置することなく、ランチをお届けするサービスです。
ご提供から準備、片付けまで、すべての工程を弊社スタッフが対応いたします。



セッティング

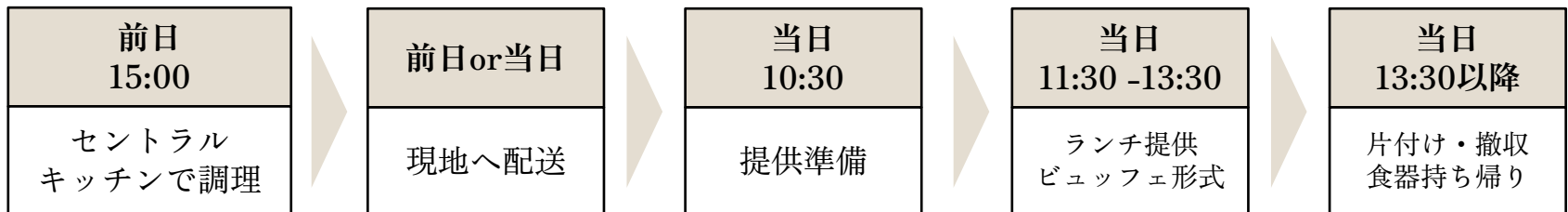


ご提供



後片付け

製造～ご提供～片付けまでの流れ



飽きないラインナップ

RECOMMEND POINT

2ヶ月間メニュー被りなし。**160**種類以上のメニューをご提供。
飽きにくく「毎回楽しみ」というお声を多数いただいています。



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

BOWL



元ホテル
ニューオータニ
シェフ考案

シェフのポークジンジャー温玉



全国日本料理
コンクール
特賞受賞
シェフ考案

シェフのアレンジ牛丼



全国日本料理
コンクール
特賞受賞
シェフ考案

シェフのピートロネギ塩



元ホテル
ニューオータニ
シェフ考案

シェフの牛カルビキムチ炒め



元ホテル
ニューオータニ
シェフ考案

シェフの豆板醤香る麻婆茄子

一流ホテルシェフが
あのメニューを作ったら？

毎日食べたい王道メニューなのに、
“圧倒的違い”を感じるホテルクオリティ。
ぜひ、お楽しみください

ランチメニュー例 / 麺

NOODLE

トマトたっぷり味噌ラーメン



腸活 大判きつね京風都うどん



辛味噌 本格タンタンメン



腸活 濃厚とんこつ家系 ラーメン



和風バジル ジェノベーゼうどん



ラーメンで腸活！？

食物繊維 5 倍の“腸活麺”を使用
※一般麺比較
ニッポン×むらめん×ボンディッシュで
共同開発したオリジナル麺

非課税枠「7500円」の効果的な活用法

RECOMMEND POINT

食事の価格は、弁当の場合は「仕入れ金額」、社食の場合は「原材料費」定義することが可能。原材料費と管理費を分けることで従業員負担額を軽減可能。

▶一括請求の場合

▶食材費区分請求の場合

	1食辺り費用関係			1食辺り費用関係		
食材費	500			500		
その他経費	500			500		
1食あたり価額	1,000			1,000		
食事価額計算額	1,000			500		
		日数	月額		日数	月額
従業員負担	650	20	13,000	250	20	5,000
企業負担	350	20	7,000	250	20	5,000

RECOMMEND POINT

原材料費を上げることで従業員負担を抑えつつ、ランチをより豪華にすることも可能。



CONCENTRATE

鶏肉×麦×
ブロッコリー

低GIで食後の眠気を防ぎ、午後の業務に必要な集中力を持続。



IDENTITY

自社の商品の
アイコンック
クッキーで
従業員の
エンゲージメント向上
へ



HANG OVER

しじみ×生姜×小松菜
しじみ成分と
生姜の発汗作用で、
飲み会翌日の重たい
身体をリセット。



SWEETS

見た目もおいしい
自家製カヌレで
ランチをより
豪華に演出

自然と集まりたくなる

みんなが会社を好きになる

フードコミュニケーションを

ボンディッシュと一緒に作りませんか？

BONDISH

