



3分でわかる、

ボンディッシュオフィスランチ

BONDISH
OFFICE LUNCH

with food innovations.

ボンディッシュとは？

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

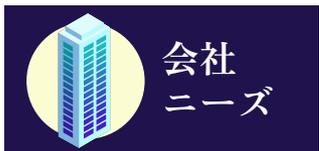
”ちょっとワクワク”した食空間に

思わず仲間が集まりたくなる...

ノンピは、そんな空間をプロデュースします。



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

社内コミュニケーションを
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

3つの特徴

ケータリングノウハウを活かした**社食の導入障壁を下げられる**最新型システム

1

一流シェフの温かい食事を、毎日オフィスで

元ホテルニューオータニ出身シェフが手がける美味しい食事をオフィスで。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

通常の社食の約 1/10 の費用

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。最小限の導入コストで社食ができます。

3

最短 約 3 か月 でサービス開始！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。

キッチンレス社食以外にもニーズを叶える方法は様々

RECOMMEND POINT

お客様のニーズに合わせて、選べる3つのプラン



厨房設置は難しいが、
従業員に食事を提供したい



従業員が会社に行きたい！と
思える社食を作りたい



従業員のエンゲージメントを
向上したい

POINT 1 厨房設置工事が不要 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50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

POINT 2 誰もが出勤したくなる 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

POINT 3 一日に何度も行きたくなる 社内カフェ



- 鮮度抜群の世界基準のコーヒー
 - 企業オリジナルドリンク
 - 自社製造のCAFE SWEETS
- ドリンク/空間/企画で従業員が集
まるコミュニケーションPOINTを
創造

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

ご提供方法

RECOMMEND POINT

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**全工程を弊社スタッフにて行います。**



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



ボンディッシュのカフェサービスとは？

RECOMMEND POINT

カフェ利用率

驚愕の**98%**超えのオフィスも！？

1日最大**2,500**杯をの出数を誇る

コーヒーショップのカフェノウハウを再現

POINT1

一日に何杯でも飲みたくなる新鮮なコーヒー生豆から仕入れ、自家焙煎後10日以内の豆を使用

POINT2

提供スピード**10**秒！

お待たせしないので、時間がない朝昼晩、いつでもご利用しやすく利用率がとて高くなります。

POINT3

SDGsに取り組む農家のコーヒー豆

お取引する農家に関しても、こだわっています。



『新木場の自社工場』で
世界基準の焙煎士が選定



CQI認定
コーヒー鑑定士
岩崎 泰三

国際スペシャルティコーヒー鑑定士(CQI認定Qアラビカグレーダー)資格を保有し中米、アフリカでの視察買付、北欧や韓国での公演など、海外へも積極的に渡航をしている。

カフェメニュー例 / ドリンク、スイーツ

RECOMMEND POINT

数十種類のメニューから自由にカスタマイズ。
貴社カフェにぴったりのメニューをご提案します。

圧倒的
コスパ◎

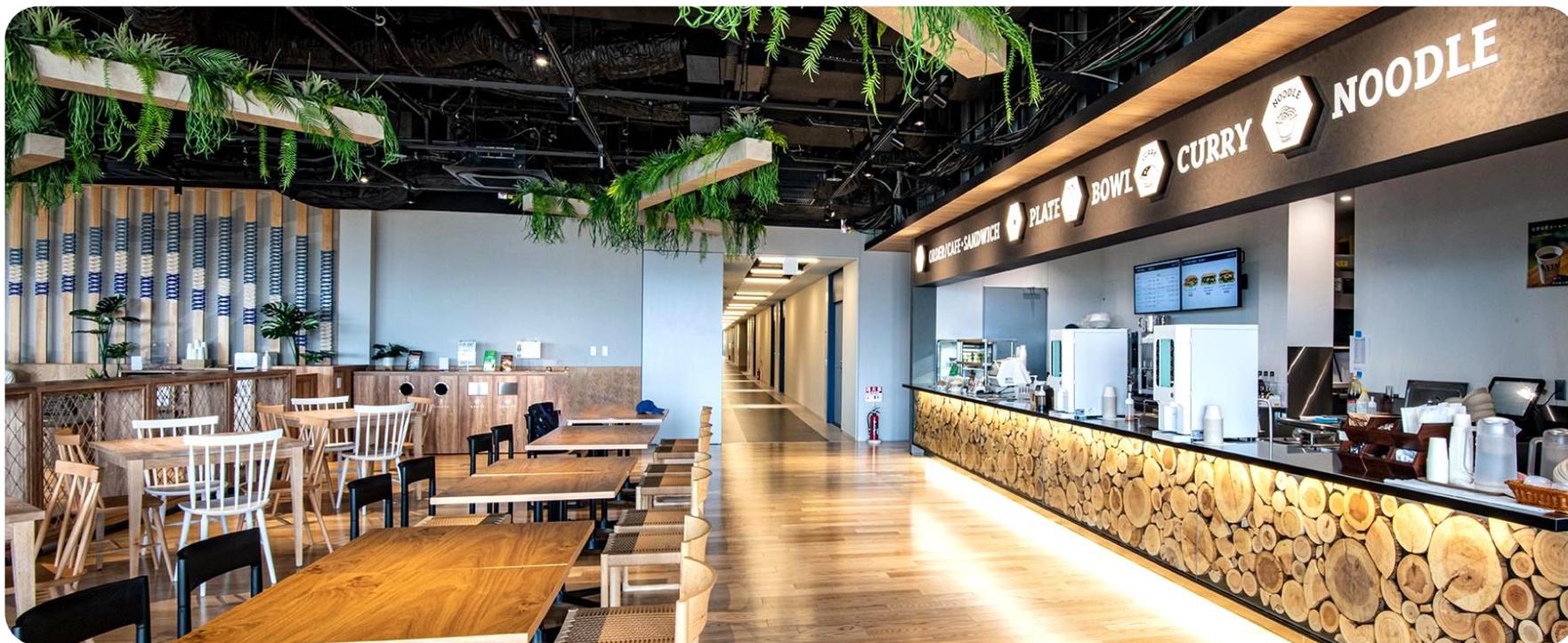


ドリップコーヒー	150円	チーズケーキ	250円
アイスコーヒー	150円	全粒粉クッキー	180円
コールドブリュ	190円	自家製サブレ	200円
ソイオレ	250円	大豆粉クッキー	150円
キャラメルオレ	250円		
アイスティー	150円		
レモネード	200円		
ジュース各種	200円		

※販売価格は税込み想定。

※販売価格はご相談ください。





キッチンレス社食



カフェ



フードサービス

利用者数：100～200名/日(在館人数 約500名)

RECOMMEND POINT

通常の社食の約 1/10 で、食事ができるカフェを導入

厨房機器の使用電力も削減。大型の排気排水設備も必要ないため、環境負担を抑えられました。美味しい食事や、コーヒースイーツがあることで、在館者様の居心地の良い場所になっています。

カフェ / 事例





 カフェ / ケータリング
 利用者数：1100~1,200名/日

RECOMMEND POINT

コミュニケーション企画で毎月利用率がUPするカフェに。

季節ごとの素材を使った限定ドリンクや、ドリップコーヒー体験、バレンタインイベントなど、様々な企画で毎月ファンを増やしています。



1 DAY EVENT

COFFEE × CHOCOLATE × AROMA

AROMATIC JOURNEY





森永製菓株式会社
ダイレクトマーケティング部
マーケティンググループ
須田 菜 さま



My Shokudo Cafe
(運営会社：株式会社ノンピ)
焙煎士
香川 映希


×


FOOD MENU

8:00-16:30 

SANDWICH		HOT DOG	
	ベーコンエッグ BACON EGG ¥490		サーモンバジルチーズ SALMON BASIL CHEESE ¥490
	ソーセージ&ベジ SAUSAGE VEGETABLE ¥440		バジルチーズチキン BASIL CHEESE CHICKEN ¥480
	アボカドベジ AVOCADO VEGETABLE ¥420		塩サレモン SALT & LEMON MACKEREL ¥450
	エビアボカドベジ SHRIMP AVOCADO VEGETABLE ¥520		北海道あんこバター HOKKAIDO ANKO BUTTER ¥390
			ホットドッグ HOT DOG ¥340
			チーズホットドッグ CHEESE HOT DOG ¥390
		TOAST	
			トースト TOAST ¥260
			シナモントースト CINNAMON TOAST ¥310

トッピング追加 +¥100~

※全て消費税込みです



カフェ / 事例



日本生命保険相互会社様   カフェ
 利用者数：700～800名/日 (在館人数 約8,000名)

RECOMMEND POINT

ランチメニューが豊富なカフェ。
 接客とお洒落な空間で居心地の良い場所へ

定食も、サンドイッチも。ランチメニューに特化した
 カフェです。フレンドリーな接客と、デザイナーズ空
 間で、自然と人が集まるカフェになっています。

Coffee			Tea		Juice			
	R	L		R	L		R	L
ドリップコーヒー Coffee	¥110	¥170	紅茶 Tea	¥110	-	パッションフルーツ Passion fruit juice	¥220	¥350
アイスコーヒー Iced Coffee	¥110	¥170	ロイヤルミルクティー Royal milk tea	¥180	¥240	グアバ Guava juice	¥220	¥350
カフェオレ Café au lait	¥190	¥320	アイスティー Iced Tea	¥110	¥170	ブラッドオレンジ Blood orange juice	¥220	¥350
アイスカフェオレ Iced Café au lait	¥190	¥320	ルイボスティー Rooibos tea	¥130	¥200	Other		
ソイオレ Soy milk Café au lait	¥220	¥350	チャイ Chai	¥220	¥350	ミルク Milk	¥120	¥180
キャラメルオレ Caramel Café au Lait	¥220	¥350				ソイミルク Soy milk	¥150	¥210
						ココア Cocoa	¥220	¥350
						オニオンスープ Onion soup	¥190	-

※全て税込価格となります



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

