

ウェルビーイングな会社をつくる福利厚生・健康経営サービス



食育マルシェのご提案

SHOKU-IKU MARCHE



食育カンパニー

VACAVO

株式会社ヴァカボ

2015年2月18日設立

東京都中央区日本橋兜町16-2第二大谷ビル4F-A

代表取締役 長岡康生

2017年～ 健康経営サービスとして「食育マルシェ」スタート

- 健康経営研究会 賛助会員
- 健康経営会議 応援団 ほか

「健康経営®」は、NPO法人健康経営研究会の登録商標です



食育マルシェの3つのコース

SHOKU-IKU MARCHE



旬の野菜 コース

参加型クイズセミナーと
野菜マルシェ・宅配がセットの
食育プログラム

健康経営／福利厚生



ワークショップ コース

食育になるものづくり・調理実習など
自らが体験する食育プログラム

交流イベント／SDGs施策／集客に



農業体験 コース

畑での収穫体験など
実際の生産現場で体験し楽しむ
食育プログラム

親子イベント／交流体験企画に



旬の野菜 コース

参加型 野菜クイズセミナー

野菜をお渡し

風邪予防

温活

問題 5
味が濃いトマトはどちらでしょう？

A 星模様がある B 白い斑点がある

問題 1
トウモロコシの粒の数とヒゲの本数は同じである

○ ×

問題 3
β-カロテンの吸収率が高いのはどの調理方法でしょう？

A 蒸す
B 油炒め
C むか漬け



参加型の野菜クイズセミナーと
野菜マルシェ・野菜宅配がセットになった食育プログラム

「食育」を健康経営・福利厚生に取り入れませんか？

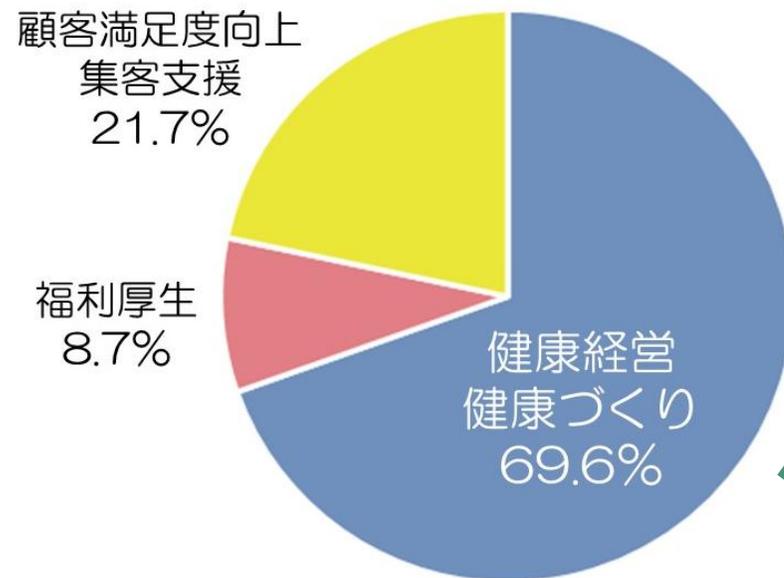
健康経営

- 食生活の改善に向けた取り組み
- 健康意識（ヘルスリテラシー）向上
- コミュニケーション活性化

福利厚生

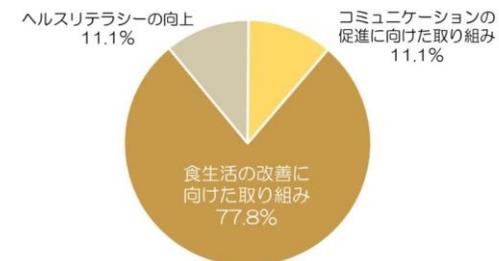
- 本人も家族にも喜ばれる施策
- リクルート対策

導入の理由は？



導入企業ご担当者様
2024アンケート結果より

健康経営優良法人認定での提出項目



様々なメディア掲載・認定多数！

厚生労働省 職場での女性の健康づくり事例

としてご紹介いただきました！

出典：厚生労働省＜令和2年度 子ども・子育て支援推進調査研究事業＞
「職場と一緒に！働く女性の健康づくり 企業における健康支援の取組事例」



農林水産省 「野菜を食べようプロジェクト」

野菜サポーターに
VACAVOが認定されました

2023年2月3日

- ✓ 第3回女性のあした大賞 サービス大賞受賞(2018年)
- ✓ 日本経済新聞「日経電子版」など各種メディアにも取り上げられています

今年の
「食育白書」
にも掲載

「大人の食育」

がキーワード

職場での推進
(健康経営と一緒に取り組む)

推進の上で重要なこと | 強制ではなく、自ら野菜を食べる機会・きっかけをつくる

楽しみながら食生活改善や野菜摂取への意識醸成を



『参加型 クイズ形式』のセミナー

- 野菜に興味がない人も楽しみながら参加できる
- 楽しんでいるうちにいつの間にか知識をインプット

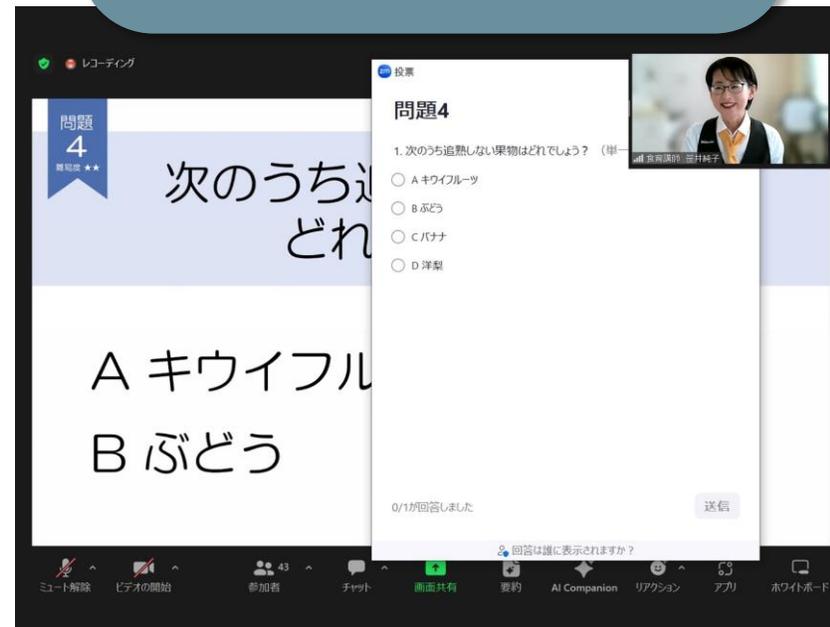
集合開催



食育講師がオフィスへ訪問
会場へ集まって参加

★参加者は会議室に集まっていたが
講師はオンラインで実施も可能
(パブリックビューイング形式)

オンライン開催



オンライン(zoom)で
自宅や自席から参加

ハイブリット開催

全国支社一斉開催ができます

野菜のお渡し方法

その場で手渡し

(集まって開催する場合)

▼講師によるマルシェ形式



▲担当者さまより配布

クイズセミナー終了後そのまま
参加者へ野菜をお渡しする

おうち便

従業員のご自宅に
野菜BOXを後日お届け



たべいく利用 & 先着順でラクラク
抽選も可能！

選べる実施テーマ ※基本プランのみ選択可

体づくり



ダイエット
レタス

《対応時期》11月中旬～4月中旬



▲詳細はこちら



筋肉をつけよう
ブロッコリー

《対応時期》12月中旬～1月下旬



▲詳細はこちら



疲労回復
アスパラ

《対応時期》3月上旬～9月中旬



▲詳細はこちら



スタミナと体力
にんにく

《対応時期》9月上旬～4月下旬



▲詳細はこちら

QOL (食生活の質向上)



お酒のたしなみ方
枝豆

《対応時期》7月上旬～8月下旬



▲詳細はこちら



間食のとりかた
とうもろこし

《対応時期》8月上旬～9月上旬



▲詳細はこちら



風邪予防
かぼちゃ

《対応時期》8月下旬～10月下旬



▲詳細はこちら



目の疲れ対策
ナス

《対応時期》7月上旬～9月下旬



▲詳細はこちら



免疫力アップ
人参

《対応時期》11月上旬～2月下旬



▲詳細はこちら

美容と健康



美肌
パプリカ&ピーマン

《対応時期》6月上旬～9月下旬



▲詳細はこちら



糖質の摂りかた
米

《対応時期》通年



▲詳細はこちら



抗酸化
トマト

《対応時期》12月上旬～6月下旬



▲詳細はこちら



血液サラサラ
玉ねぎ

《対応時期》3月上旬～10月下旬



▲詳細はこちら

睡眠・メンタルヘルス



リラックス
柑橘

《対応時期》12月上旬～3月上旬



▲詳細はこちら



質の良い睡眠
大豆

《対応時期》通年



▲詳細はこちら

女性の課題



温活
しょうが

《対応時期》9月上旬～3月下旬



▲詳細はこちら



貧血予防
ほうれん草

《対応時期》10月下旬～6月下旬



▲詳細はこちら

胃腸



腸内環境
ネバネバ野菜

《対応時期》7月上旬～8月下旬



▲詳細はこちら



新しい腸活
さつまいも

《対応時期》10月上旬～2月下旬



▲詳細はこちら



胃もたれ対策
キャベツ

《対応時期》12月上旬～1月下旬



▲詳細はこちら



胃腸をいたわる食事法
大根&カブ

《対応時期》12月上旬～2月下旬



▲詳細はこちら

朝食欠食



果物を食べよう
りんご

《対応時期》11月上旬～12月下旬



▲詳細はこちら



果物を食べよう
キウイフルーツ

《対応時期》11月上旬～1月下旬



▲詳細はこちら



朝ごはんを食べよう
春夏の旬野菜

《対応時期》3月上旬～8月下旬



▲詳細はこちら

・記載の対応時期は目安です。
・詳細はQRコードページ内をご覧ください

男性も取り
込みたい

11月に
実施したい

高血圧者
が多い

朝食欠食
率が高い

健康課題・時期・ターゲットから選定

いかがでしたか？

生活に使えて役立つ内容を
参加型クイズ形式で実施するセミナー

- ✓ 豆知識や雑学
- ✓ 選び方・保存方法
- ✓ 調理のコツ

例) 「筋肉をつけよう/ブロッコリー」の実際のコンテンツ



食育マルシェ

テーマ

筋肉をつけよう

今日の食材

ブロッコリー

クイズ終了後に何問正解かお聞きしますので正解数をご自身でカウントしながらご参加ください

問題 1

ブロッコリーとして私たちが食べているのは植物のどの部分でしょう？

A 果実
B 花のつぼみ

クイズ出題

問題 1

ブロッコリーとして私たちが食べているのは植物のどの部分でしょう？

A 果実
B 花のつぼみ

答え B 花のつぼみ (緑の粒1つ1つが花の蕾です)

解答解説

なぜ筋肉をつけた方がいいの？

筋肉の役割 体を支え動かす 体温を作り出す 血液を送るポンプ

筋肉量が増えることで…

- 血行促進
 - ✓ 体中に栄養が行き渡ることで良い体の状態に
 - ✓ 顔色が良くなったり肌のきめが整う (肌のターンオーバーが正常化)
 - ✓ 肩こりや腰痛の緩和 (運動不足による血行不良や姿勢の悪さなどが原因の一つ)
 - ✓ 冷え症解消
- 基礎代謝量UP = ダイエット成功
 - ✓ 筋肉量が多い人のほうが同じ運動量でもカロリーを多く消費できる
 - ✓ 体重が軽くなることで足腰にかかる負担も軽減

筋肉 { インナーマッスル<深層筋>
アウターマッスル<表層筋>

<冒頭>健康テーマ
食だけでなく健康づくり全体も交えてお話しをしていきます

筋肉をつけるために必要な3つのこと

睡眠不足だと？
筋肉を大きくするときに必要な成長ホルモンやテストステロンの分泌が低下
休まないと超回復せずに疲労が蓄積する

筋肉 = 筋繊維が集まって構成

筋繊維1本1本を太く強くする
運動 → 修復

運動 休養 栄養

3つ揃ってはじめて筋肉がつく

栄養バランスの良い食事は不可欠
✓ ビタミンやミネラルがたんぱく質の分解・合成を助けている
✓ 20種類のアミノ酸のうち1つでも欠けると合成できない

「超回復」
運動すると筋繊維が傷つく
補修されると損傷前よりも太くなる

筋繊維の修復には材料が必要
たんぱく質

注目

花蕾 花のつぼみの集合体

花序 蕾の小さな集まり

頂花蕾 1つの株から1つの頂花蕾を収穫

脇芽 (側花蕾)

茎

葉を切り落とした跡

ブロッコリーの花言葉 「小さな幸せ」

ブロッコリートース (フルス) 結婚式の男性版ブーケトースとして

ブロッコリー/アブラナ科

例) 「筋肉をつけよう/ブロッコリー」の実際のコンテンツ

問題 6 難易度★★

美味しいブロッコリーはどれでしょう？

A



茎に大きな空洞がある

B



蕾が細長く膨らんでいる

C



房がこんもり丸く隙間がない

問題 6 難易度★★

美味しいブロッコリーはどれでしょう？

A



茎に大きな空洞がある

B



蕾が細長く膨らんでいる

C



房がこんもり丸く隙間がない

こんなブロッコリーを選ぼう

こんもり丸いドーム形で房が隙間なく密集

つぼみが固く締まっている

健康な葉はブルームに覆われているためうっすら白いよ

NG 細長く伸びて膨らんでいる = 開花に栄養を取られている

NG ス(空洞)が入っている 乾緑や変色

NG 上部が平らで 萼がバラバラ

新品種「えのきブロッコリー」

茎が寝かされていて切り分けしやすい

茎の切り口がキレイ

問題 8 難易度★★

ブロッコリーの栄養価を最も残せる調理方法はどれ？

A



10分以上茹でる

B



少ない水分で蒸す

C



塩を少々加える

問題 8 難易度★★

ブロッコリーの栄養価を最も残せる調理方法はどれ？

A



10分以上茹でる

B



少ない水分で蒸す

C



塩を少々加える

蒸すとなぜ良いの？

100g (約1/4房) 600Wで2分目安

- 水っぽくならず味が濃く仕上がる
- 水溶性ビタミンの流出が少ない

<ビタミンC量比較> ブロッコリー100gあたり

生	ゆで	電子レンジ調理	油炒め
140mg	55mg	140mg	130mg

POINT

- 加熱しすぎない(余熱でも火が通る)
- 加熱後に水にさらさない

POINT

- 採れたてのブロッコリーは生食できる!

フライパンで蒸す方法

- フライパンにブロッコリーを入れて塩を少々振る
- 水を少量入れて加熱する
- 水が沸騰してから2~3分蒸す

「指定野菜」とは？

(2026年から15品目)

消費量が多い野菜や多くなることが見込まれる野菜で価格を安定させ一年を通して食べられるように国が指定したもの

もっと身近に楽しもう！

ブロッコリーのさしき方

- 小房を3房ほど取り、付け根を落とす
- 中心より大きい房は切り込みを入れ
- お湯で茹でたら、冷水で冷まし、さらさらと水洗いし、水気を拭き取り、使いやすい大きさに切る

約半世紀ぶりに仲間入りが決定!

2026年度からブロッコリー (2024年1月22日 農林水産省が発表)

集合開催



オンライン開催



野菜マルシェ
1袋50円・無料プレゼント

おうち便(野菜BOX宅配)
・アンケートに答えると抽選で10名無料プレゼント
・先着50名500円で購入できる

野菜コース POINT こだわり生産者の美味しい野菜

取り扱う野菜は生産者と直取引！
食オタがおすすめる有名農家やオーガニック系野菜が多数。

※野菜ではない食材も入ります

<生産者例(一部)>



細谷農園
(千葉県)



みどりの大地
(長野県)



ソムリエファーム
(千葉県)



マスダケール
(静岡県)



斎藤農園
(千葉県)



岩城農園
(茨城県)



YoShiDaファーム
(埼玉県)



ひばり農園
(岩手県)



ファームランドさいとう
(茨城県)

▼ 生産者一覧



野菜コース POINT 講師はトップクラスの食の資格者

野菜ソムリエ、管理栄養士、調理師などの資格保有者がセミナーを実施。
その道のプロが会を盛り上げます！



笹井 純子
(栄養士/チーズプロフェッショナル)



坂本 路子
(ベジタブル&フルーツアドバイザー)



藤本 崇代
(野菜ソムリエ/栄養士)



豊岡 加奈子
(野菜ソムリエPro/調理師)



多田 ゆかり
(管理栄養士/食生活アドバイザー)

▼ 食育講師一覧



＼ 野菜コースの全コンテンツ内容制作 ／



藤田 久美子
(野菜ソムリエ/健康経営アドバイザー)

株式会社ヴァカボ取締役
東京農業大学グリーンアカデミー講師

2016年、野菜ソムリエとして約5万人の日本一に輝く。ポプラ社の図鑑監修やテレビなどのメディア出演も。

野菜コース POINT イベント運営の煩わしさをサポート

会の運営もまるっとお任せ、
告知文例集などのツールも完備。

野菜を従業員宅へ配送する際も、
通販サイト「たべいく」を活用すれば、
ご担当者様が個人情報を取りまとめる必要もありません。

※「たべいく」は弊社運営の通販サイトです



▼ご担当者様向け
開催準備サポートページ



- ✓ 告知用チラシ(PowerPoint)データ
- ✓ 開催告知メール文例集 など



閲覧パスワードを設定



従業員は割引購入



▼企業専用ページ
(SAMPLE)



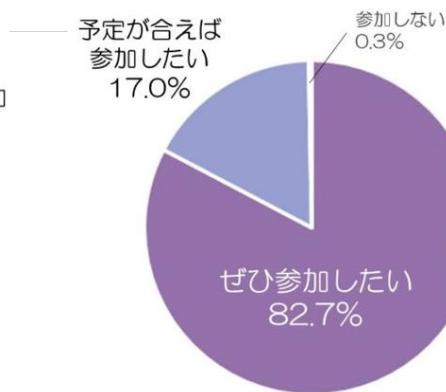
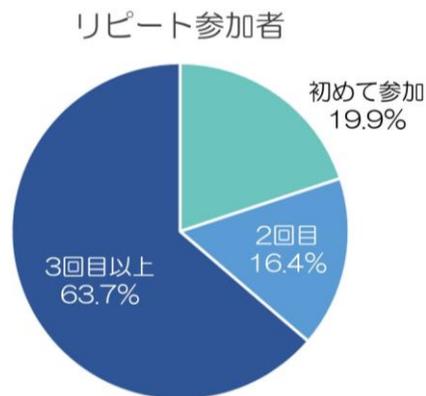
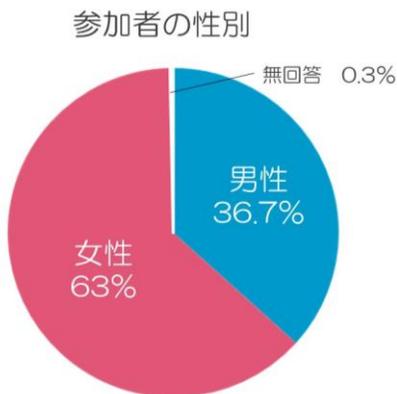
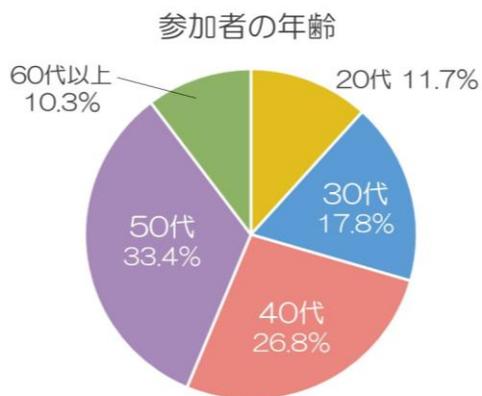
おうち便ご導入企業さま向け
「企業専用ページ」

※おうち便費用に込み

- ・開催日時 ・実施テーマ ・zoomの入室URL
- ・生産者情報 ・宅配申込みページへのリンク
- ・お届けする野菜の情報 ・野菜の食べ方動画
- ・終了後アーカイブ掲載 など

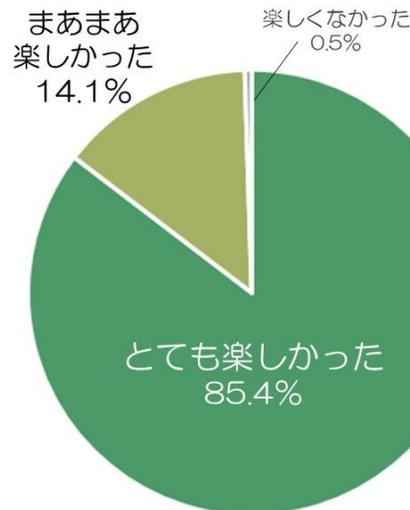
野菜コース POINT 高い満足度 & 意識改革ができる施策

参加した人のほとんどが、
「学んだ野菜を食べたくなった」と回答。
野菜が食べたくなる施策です！



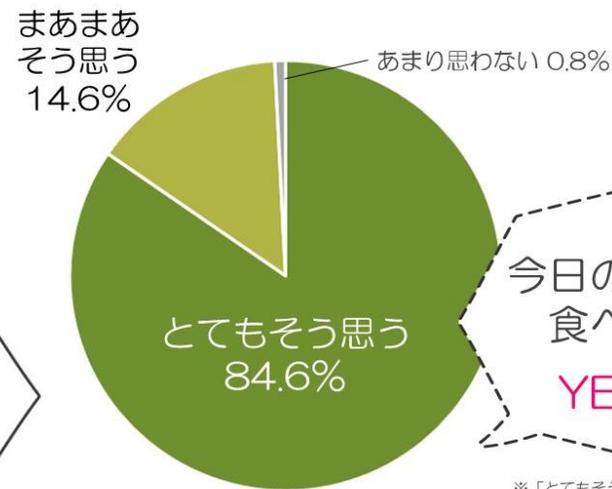
食育マルシェが開催されたら
また参加したいですか？
YES 99.7%

※「ぜひ参加したい」「予定が合えば参加したい」の合算



参加者満足度
楽しかった
99.5%

※「とても楽しかった」「まあまあ楽しかった」の合算



今日のテーマ野菜を
食べたくなった
YES 99.2%

※「とてもそう思う」「まあまあそう思う」の合算

2024年参加者アンケート統計結果
※対象:野菜コース・オンライン開催の一部

基本プラン

1社のみでの開催で
カスタマイズ可能

<大規模法人向け>

- ✓ 開催スケジュールを定められる
 - ✓ 野菜負担額を設定可能
 - ✓ SPOT1回から開催OK
- ✓ 実施コンテンツ内容を選べます

どちらも食育の内容は同じ

ライトプラン

企業合同の固定日時で
ウェビナー開催

<中小規模法人向け>

- ✓ 毎月第2水曜日の昼の固定日開催
 - ✓ 野菜は全額企業負担のみ
 - ✓ 年間12カ月でのご契約
- ✓ 実施コンテンツは運営部で決定

従業員何名参加しても
月額1万円～(税別)

食育マルシェ<ライトプラン>に 単発契約 が新登場！

従業員のご食生活改善
施策をしたい

年間契約

11,000円/月
×
12か月

=13万2,000円 (税込)

※野菜数量の途中変更OK
※月末締め1か月ごとの請求
(初月に一括支払いもご相談可能)

3か月間集中して
食育月間を行いたい

NEW 単発
3か月契約

(連続した3か月間での実施)

16,500円/月
×
3か月

=4万9,000円 (税込)

※お申し込み時に3ヶ月分の野菜数量をお決め頂き、実施初月末に3ヶ月分をまとめて請求

まずは1度！
従業員の反応を見たい

NEW 単発
1か月契約

27,500円/月
×
1か月

=2万7,500円 (税込)

★野菜をお付けする場合は別途費用
(野菜無しでセミナーのみもOK)

◀ 1か月の費用 ▶

\\ ライトプランは固定日開催 //

毎月 **第2水曜日**
昼12:15~12:45

従業員何名参加しても**月1万円**~

- ✓ 健康経営
- ✓ 福利厚生

OK?

- ・オンライン固定開催日
- ・全企業合同 (アレンジできない)

食育セミナーの内容は
基本プランと全く同じ!

野菜クイズセミナー ▶ 野菜をお渡し

企業合同
zoomウェビナー開催



セミナーのみのご導入もOK!

オフィスで野菜配布
or
従業員宅へお届け



\\ こんなご担当者様にオススメ //

「あまり手間をかけたくない…」
「気楽に導入したい…」
「費用を抑えたい…」



●ライトプラン対象 = 中小規模法人様 (大規模法人さまもご相談承ります)

健康経営優良法人認定制度で区分される「中小規模法人」の要件に準じます

【部門の区分】

(1) 「会社法上の会社等」または「士業法人」の場合

業種	中小規模法人部門 (いずれかに該当すること)	
	大規模法人部門	中小規模法人部門 (いずれかに該当すること)
	従業員数	従業員数
卸売業	101人以上	1人以上100人以下
小売業	51人以上	1人以上50人以下
サービス業	101人以上	1人以上100人以下
製造業その他	301人以上	1人以上300人以下
		資本金または出資金額
		1億円以下
		5,000万円以下
		5,000万円以下
		3億円以下

※ライトプランは、中小規模法人の健康経営やウェルビーイングを支援するためのプランのため、外部向け(消費者や顧客向け)の施策の際は、基本プランでの対応となります

●セミナーは企業合同・固定日開催

<ライトプランの開催日>

毎月第2水曜日
昼12:15~12:45 (約30分間)

オンライン<zoomウェビナー方式>

※第2水曜日が、正月・夏季休暇・大型連休また休日の場合は、1週間後にずらして開催させていただきます。詳しくは各年の開催スケジュールにて発表させていただきます。

野菜を付けずにセミナーのみのご導入もOK

ライト企業合同の
専用ページあり!

告知チラシ案も毎月
メールで送られてくる



ライトプランの実際の取り組み方法

おすすめ

(1) オフィスで集まって行う方法

会議室でモニター投影
集まってみんなで参加

野菜はオフィスへお届けし参加者へ配布



テーマ食材約1/3量:その他の旬野菜約2/3量
(テーマごとに入る割合は変動します)

(2) 完全オンラインで各自参加してもらう方法

自宅やデスクから各自で参加

野菜は従業員の自宅へ宅配



必ずテーマ食材が1袋以上
入った野菜BOX
(詳細容量は各テーマごとに変動します)

※弊社運営通販サイト「たべいく」からクーポンを
利用してお届け先をお申込み頂きます

申込締切=セミナー当日23:59まで

(番外編) 録画を活用する方法



終了後、当月の月末まで録画をご視聴いただけます！

- ✓お時間の合わない企業さま → 野菜配達と別日で、録画放映での(1)方法での実施
- ✓お時間の合わない従業員さま → 各自アーカイブを専用ページから視聴

← 従業員のみが入れる食堂なら随時放映もOK

ライトプラン 2025年スケジュール

実施日	実施テーマ	オフィス配送	おうち便
1月15日	「貧血予防／ほうれん草」	A	A
2月12日	「リラックス／柑橘」	A	S
3月12日	「疲労回復／アスパラ」	A	A
4月9日	「朝ごはんを食べよう／春夏の旬野菜」	A	B
5月14日	「血液サラサラ／玉ねぎ」	A	B
6月11日	「質の良い睡眠／大豆」	A	B
7月9日	「腸内環境／ネバネバ野菜」	B	A
8月20日	「間食のとりかた／とうもろこし」	A	A
9月10日	「目の疲れ対策／ナス」	B	A
10月8日	「温活／しょうが」	B	A
11月12日	「減塩／きのこ」	S	A
12月10日	「果物を食べよう／りんご」	S	S

ライトプランについて



※赤字のスケジュールは第2水曜日が正月・夏季休暇・大型連休また休日に該当するため、1週間後にずらして開催させていただきます

旬の野菜コース料金 ※料金は全て税込

《セミナー》

■ 基本プラン

日時・開催方式・実施内容をカスタムOK

SPOT	6回/年契	12回/年契
55,000円/回	49,500円/回 10% OFF	44,000円/回 20% OFF

■ ライトプラン

企業合同ウェビナー開催のお手軽プラン

12回/年契
月額 11,000円

《野菜》

■ オフィス納品

	Sプラン	Aプラン	Bプラン
10袋	3,500円	3,000円	2,500円
20袋	7,000円	6,000円	5,000円
35袋	12,250円	10,500円	8,750円
50袋	17,500円	15,000円	12,500円
65袋	22,750円	19,500円	16,250円
80袋	28,000円	24,000円	20,000円
100袋	35,000円	30,000円	25,000円
130袋	45,500円	39,000円	32,500円
200袋	70,000円	60,000円	50,000円
250袋	87,500円	75,000円	62,500円
300袋	105,000円	90,000円	75,000円

■ おうち便^{びん}

従業員さまのご自宅に食材をお届け

※10箱以上から承ります



	Sプラン	Aプラン	Bプラン
送料込	4,500円	3,500円	2,750円

北海道・沖縄・離島は別途お見積りいたします

オフィス納品送料

10~35袋	50~80袋	100~200袋	250~300袋
1,650円	3,300円	5,500円	8,800円

300袋以上、また北海道・沖縄・離島は別途お見積りいたします

《オプション》



■ 野菜陳列仕器レンタル1台 +11,000円/回

・野菜マルシェ感をUPさせてくれるアイテム

■ 講師訪問開催 +16,500円/回

・講師とサポートスタッフ2名でお伺いします
 ・東京駅を起点に2名分別途交通費が発生します(東京23区内無料)
 ・ビニール袋など備品類込み

■ ハイブリッド運営費 +16,500円/回

・講師訪問開催費にプラスして、ハイブリット開催にする際にはハイブリット運営費が発生します
 ※会場でのWi-Fiなどのネット接続、また投影用PCなどのご準備をお願いいたします(配信用機材・PCなどは弊社で準備いたします)

■ 優勝景品ご用意 ご予算に合わせてご提案

■ Zoomウェビナー開催 +12,000円/回

(ミーティング形式) +10,000円/回
 ■ 100名以上の大規模開催 (ウェビナー形式) +12,000円/回

501回線以上は別途お見積り

■ 別途イベント運営 +55,000円~/回



ワークショップ コース

食育になるものづくり・調理実習など
自らが体験する食育プログラム

交流イベント／SDGs施策／集客に

おから味噌づくり



ほうじ茶焙煎体験



フルーツ大福づくり



ドレッシング作り (サラダ試食/ハーブソルト作り)



野菜エキスで宝石せっけん作り



野菜スタンプでエコバック作り



たまねぎの皮でハンカチ染めに挑戦



ハーブソルトでバスボム作り



ご予算 基本料金+材料費

材料費はワークショップ内容により変動いたします
詳細は実施内容ご相談の上、見積書をご依頼ください

【基本料金】

55,000円/回 (税込) 2回目以降追加 +16,500円

基本料金には下記が含まれています

- ・講師代 (1名でおうかがいいたします)
- ・60分のワークショップ実施 (短縮実施でも同金額)
- ・交通費 (東京駅40km圏内、遠方は別途交通費)

※回=1日で実施する開催数
※1日とは、実施前1時間の準備時間を含む拘束8時間まで
(うち休憩1時間)
※拘束時間が8時間を超えると2日目となります

【材料費】 材料10セット以上から承ります

現地実施 ⇒ 成果物 1 setあたり 1650円 (税込) ~

各自宅配送 ⇒ 成果物 1 setあたり 1980円 (税込) ~ + 別途送料

× 人数

(自宅配送の場合は、配送先を弊社指定のExcelにご入力いただくか、たべいくでの商品ページ作成、割引クーポン発行も可能)

※1か所納品で参加者に材料を取りに来ていただくオンライン形式の場合は、現地実施と材料費同価格となります
材料は小分けになっておりませんので、容器や袋をご準備の上、小分け作業をお願いいたします。小分けされたものをご希望の際、または液体など小分けが難しいものが材料に含まれる際は自宅配送の料金となります (送料はかかった分だけご請求)

ご予算 オプション

★サポートスタッフ 16,500円～/人（税込） 拘束1回3時間～最大8時間まで
1回の開催でお子様10名（または大人20名）を超える際はご手配ください

※ワークショップのサポートのほか、受付・会場スタッフなどの人員を手配することも可能

※弊社スタッフ以外でサポートについていただくことも可能ですが、その場合は事前に研修にいらしていただき、進行内容やサポートの動き方をレクチャーさせていただく場合がございます

★ディレクション費 33,000円～（税込） 通常は講師1名でおうかがいします
（代理店様は、現場に1名代理店様のご責任者様の在中をお願いいたします）

★材料当日搬入・搬出 東京都内だと16,500円～（税込） ※搬入・搬出のための駐車場をご用意ください
※東京都外は見積依頼ください

★完成品サンプル 5,500円～（税込） + 送料

※費用ご請求は、ワークショップ実施日ではなくサンプル送付月となります

<キャンセル規定>

開催日の**14営業日前（土日祝含まず）以降のキャンセルは、100%のキャンセル料が発生**します。実施する日（キット配送日がある場合はキット配送日）から起算して14営業日以前までの日程変更については、キャンセル料は発生しません。実施のお申込み後に材料を手配します。**手配後の購入済みの材料につきましては、14営業日以前に関わらず100%のキャンセル料が発生**いたします。



農業体験 コース

畑での収穫体験など
実際の生産現場で体験し楽しむ
食育プログラム

親子イベント／交流体験企画に

農業体験 ラインナップ 1

ソムリエファーム 季節の野菜いろいろ収穫体験



●生産者名 わたなべ たけし 渡邊 剛 さん (野菜ソムリエプロ)

●特徴とオススメ

九十九里浜の海岸まで歩いてすぐ！季節ごとに様々な収穫体験が可能です。なんといっても楽しいのが、併設農家レストランでのピザ作り。ピザ生地を伸ばして野菜をトッピングし、五右衛門風呂の窯で焼いた自分だけのピザは格別です！

●農園の場所 千葉県山武市



<電車バス>

JR総武線もしくは東金線『成東駅』降車⇒ちばフラワーバス・海岸線『小松海岸』バス停降車徒歩2分（参考／東京駅から→乗車時間1時間36分特急利用、所要時間約2時間程度、乗車料金1,982円※本数多くないため注意。車推奨）

<自家用車>

駐車場あり 約8台＋路肩駐車数台

<大型バス>

徒歩5分に駐車スペースあり（事前要確認）

●メディア出演/受賞/その他

- ・2019年エコファーマー認証



↑路地とハウス内収穫もあり

●内容 季節によってさまざまな野菜の収穫
例) トウモロコシ、じゃがいも、大根、茎ブロッコリーなど

●対応時期 通年 ●対応組数 1回20名

※レストランの席数MAX数

●体験金額 1,100円 (税込) /人

体験で収穫できる量＝収穫する野菜によって変動

※費用は変更されている可能性があります。詳細は見積をご依頼ください

<オプションプラン>

①ピザ作り体験 +1,650円 (税込) /人

併設農家レストランTa cachette(タ・カシェット)でピザ作り体験。ピザ生地を自分で伸ばして、採れたて野菜の具材を好きにトッピングし、五右衛門風呂の窯で焼きあげていただきます (サラダ付き)



<体験の流れ例>

- 10:00 現地集合
- 10:15 畑に移動
- 10:20 収穫体験
- 12:00 ピザづくり体験
昼食
- 13:00 野菜クイズ大会
- 14:00 解散

農業体験 ラインナップ 2

細谷農園 新たまねぎ収穫体験



●生産者名 ほそや けいこ 細谷 啓子 さん

●特徴とオススメ

千葉県の九十九里浜に面した白子町で、塩分をたっぷり含んだ潮風とミネラルを含む砂質土で、有機肥料を使用し、生で丸かじりできるほど甘味が強い玉ねぎが収穫できます。メディアにも多数出演される人気の農家さんです。

●農園の場所 千葉県白子町



<電車バス>
JR外房線茂原駅 東口 バス（白子車庫行き）
に乗車⇒幸治橋 バス停下車
<自家用車>
駐車場あり 約40台＋路肩駐車数台
※事前申請必要です

<大型バス>
畑の脇に路肩駐車可能
グランドゴルフ駐車場に停車可能

●メディア出演/受賞/その他

ごはんジャパン（テレビ朝日） 昼めし旅（テレビ東京）
KAT-TUNの食宝ゲットゥーン（TBS）
news every.（日テレ） Nスタ（TBS）
Newsイット！（フジテレビ） など



↑とにかく広い玉ねぎ畑です

- 内容 白子のたまねぎの収穫
- 対応時期 5月
- 対応組数 何組でもOK
- 体験金額 800円（税込）／5kg 2024年の参考料金
収穫量に対して料金が発生します
収穫体験の料金は毎年変動がございます
（約1か月前に組合で料金が決定します）

※費用は変更されている可能性があります。詳細は見積をご依頼ください
※こちらの農園には貸出用のトイレがございません（緊急時の外トイレはあり）

<オプションプラン>

昼食オプションがございません
（別途昼食の手配も可能ですので弊社で準備する際はお申し付けください）



<体験の流れ例>

- 10:00 現地集合
- 10:15 畑に移動
- 10:15 野菜クイズ大会
- 10:45 収穫体験開始
- 11:30 収穫体験終了
- 昼食（道の駅等に移動）
- 14:00 解散

ご予算

生産者により体験料金が異なりますので次ページ以降をご参照ください

基本企画料 220,000円 (税込) + 体験料金×人数分

- 基本企画費には、企画運営費、当日のアテンド（講師1名、サポートスタッフ1名、ディレクター1名での運営）、食育マルシェ野菜コースのセミナー1回開催が含まれます
- 体験料金はスタッフ参加の方も、体験をされる際は発生いたします。ご家族で1人分の体験をされる際は、1人分のカウントとなります
- 上記は1チーム通常開催での企画料です。2チーム2開催での運営や1泊での企画、また内容のボリュームにより追加費用が発生することがございます

オプション

バスチャーター 大型/大人40名 都内⇄近郊農園往復



+ 200,000円(税込)～

添乗員なし
大人45名乗り（バス運行会社例:株式会社Jクレスト）

お昼手配



+ 別途ご相談

おにぎりやサンドイッチ、飲み物など、ご要望に合わせて手配・お見積もりいたします
(主催者様側で手配されても構いません)

健康経営から“大人の食育”を推進しませんか？



食育マルシェ
SHOKU-IKU MARCHE



お問い合わせ

株式会社VACAVO(ヴァカボ)

TEL 03-6264-9974

MAIL info@vacavo.co.jp

<営業担当> 藤田久美子 fujita@vacavo.co.jp