1口から購入できる循環プロジェクト

# おいしい！を耕そう。

規格外の野菜を企業が買い取って、贈り物にするプロジェクトです。
1口で2,000食分の乾燥野菜を、1年かけてお届けします。

| 1口 | 畑から出る野菜 | 届くもの |
| --- | --- | --- |
| 30万円 | 約200kg | 乾燥野菜 2,000食 |

dry vegetable

株式会社Agriture（貝印グループ）
京都市下京区玉津島町294／info@agriture.jp
https://agriture.jp/circular-project/

規格外の野菜について

# 規格外というだけで、行き場を失います



形が曲がっていたり、大きすぎたり、その年に採れすぎたりすると、箱の規格に入らず買い手がつきません。味は出荷するものと変わりません。それでも収穫されずに畑に残るか、土に戻すことになります。処分にも人手とお金がかかります。

**1口あたり200kgの規格外野菜を利用できます。**

我々の仕組み

# 1口で200kg分の野菜を救えます

企業が1口30万円を出します。Agritureはそのお金で農家から規格外の野菜を約200kg買い取り、乾かして2,000食の乾燥野菜にして、企業が指定した先に届けます。企業が決めるのは口数と届け先だけです。



届くもの

# 1年かけて、乾燥野菜2,000食を届けます

| 10g | 約100g | 20kg |
|---|---|---|
| 1食あたりの乾燥野菜 | 生の野菜にすると | 1口の合計（生200kg） |

### 個包装（1袋20g）

配る用。1袋で2食ぶん。袋に名入れシールを貼れます。

### 大袋（1袋100g）

作る用。1袋で10食ぶん。そのまま鍋に入れられます。

## 納品イメージ

3月

**500袋（10kg）**

ノベルティとして配る

6月

**5kg**

子ども食堂へ寄付する

9月

**5kg**

社員イベントで使う

合計

**乾燥20kg**

2,000食（生の野菜で約200kg）

届ける頻度も場所も選べます。通年かけて何回かに分けて納品でき、いくつかの送り先に分けることも、個包装と大袋を混ぜて注文することもできます。

使い方

# 2,000食をどう配るか

| 届け先 | 使う予算 | 企業にとって |
|---|---|---|
| 従業員 | 福利厚生費 | カップスープに一つまみ入れるだけで野菜が足せます。健康経営の取り組みとして示せます |
| 社内備蓄 | 防災備蓄費 | 常温で約6か月。期限の前に従業員へ配って入れ替えるので、捨てる備蓄が出ません |
| 子ども食堂 | 寄付 | 大袋のまま届きます。寄付先はAgritureが手配します |
| お客様 | 広告宣伝費 | 名入れシールを貼ってノベルティに。どの農家の野菜かまで話せます |

勘定科目の扱いは、各社の税理士・経理にご確認ください。使い切れなかった分は、年度末に子ども食堂へ寄付します。

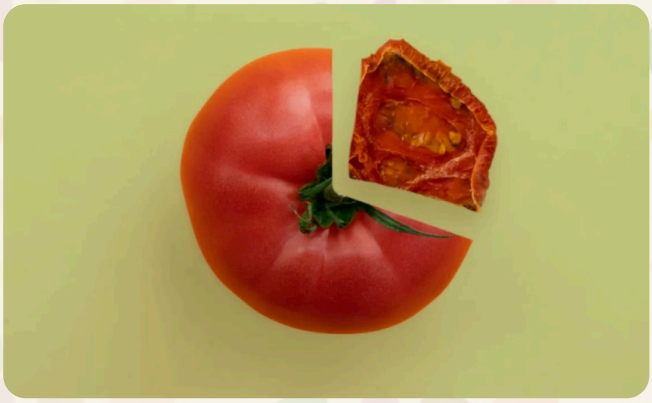
申し込み

# 1口に含まれるもの

## 30万円 ／1口

- ✓ 2,000食分の乾燥野菜
- ✓ 買取証明書
- ✓ プレスリリースでの告知
- ✓ サイトでのインタビュー記事
- ✓ サイトへのロゴ掲載

送料は別途です。お申し込みから6〜8週でお届けします。



### 乾燥させる意味

重さは10分の1になり、常温で約6か月もちます。旬にまとめて加工できるので畑に残さず引き取れて、受け取った側は必要な時期に使えます。

### 1口から申し込めます

口数も届け先も、まだ決まっていなくて大丈夫です。従業員数と予算の目安を教えていただければ、何口でどう配れるかをこちらで組んでお返しします。

WEB

agriture.jp/circular-project/

MAIL

info@agriture.jp