

—— 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

30万円

畑から出る野菜

約200kg

届くもの

乾燥野菜 2,000食



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

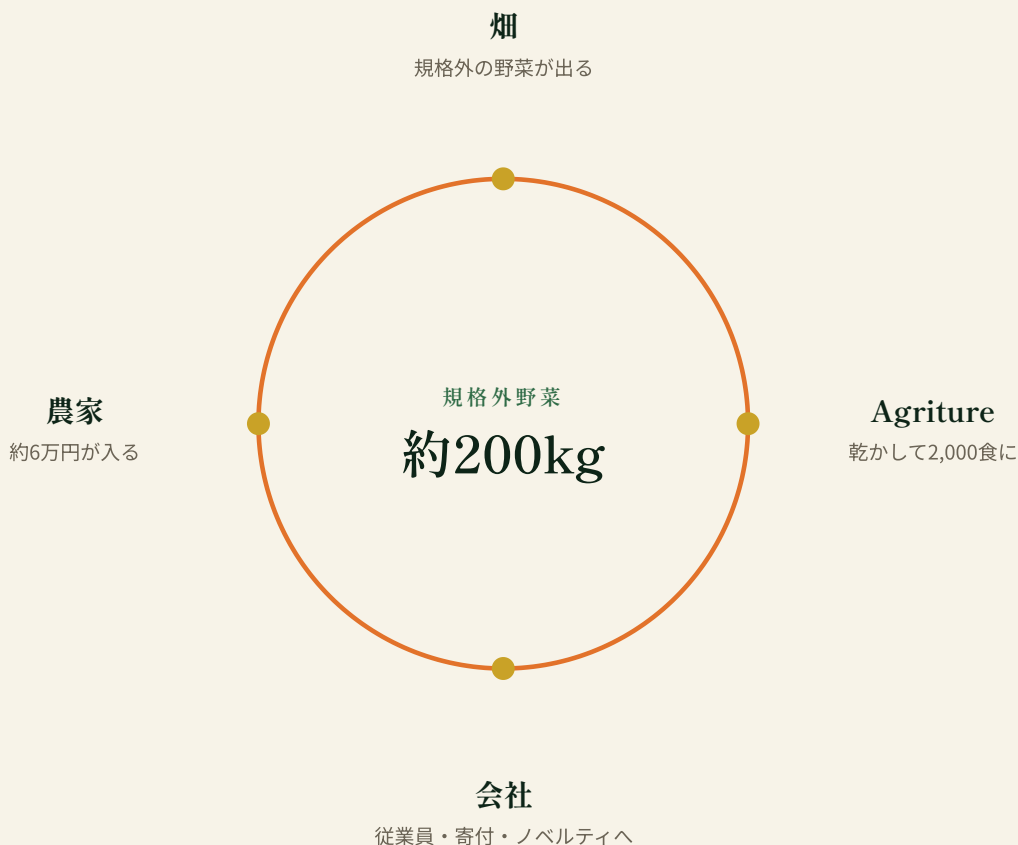


形が曲がっていたり、大きすぎたり、その年に採れすぎたりすると、箱の規格に入らず買い手がつきません。味は出荷するものと変わりません。それでも収穫されずに畑に残るか、土に戻すことになります。処分にも人手とお金がかかります。

1口あたり200kgの規格外野菜を利用できます。

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。



1年かけて、乾燥野菜2,000食を届けます

10g 1食あたりの乾燥野菜	約100g 生の野菜にすると	20kg 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

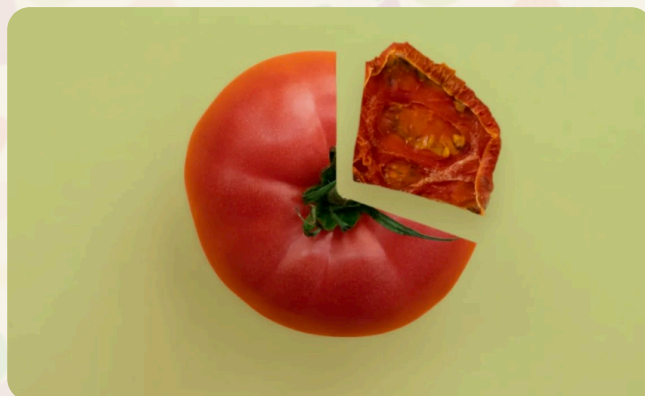
✓ 買取証明書

✓ 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ください。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