

2.現在の事業状況/新規事業コンセプト

現在の事業状況

昨年よりのコロナ禍の中、売り上げは半減し低迷の一途をたどるばかりです。

昨年4月7日に発令された緊急事態宣言時には半数の顧客から契約の解除を余儀なくされ、解除後もその状況は変わらず、現在に至っております。

現状は政府からの手厚い支援で会社は保たれておりますが、一番の懸念材料はコロナ収束後の経済復興です。

コロナが収束しても元の経済状況に戻るには長い年月が必要とされることは周知の事実であり、派遣業を生業とする弊社にとっても事業転換は緊急の課題です。

社会に貢献し、たくさんの方に笑顔をお届けられるよう、「通常枠」「新分野展開」の事業再構築に向け社員全員が全力で取り組み、

これまで以上に夢に溢れる豊かな人生を築くべく歩んでまいりたいと強く望んでおります。



私たちA&Aアスリード株式会社は
コロナ禍だからこそ必要な
そしてコロナ収束後も人々に愛され続け必要とされる
サステイナブルな事業の構築を目指します



新規事業コンセプト

本事業は『笑顔はおいしい食卓から』をコンセプトに内食を通し食育の推進を掲げ、コロナ禍に苦しむレストラン及びその素材をお届ける生産者を救済し、毎日の食卓を笑顔で囲めるよう、全国の有名レストランの**レシピ**と**厳選素材**を消費者にご紹介する**プラットフォームの構築**を目指します。

日本中の個性あるレストランのメニューを**シェフ直伝のレシピ**と**素材をミールキット**にして消費者に届けます。

受け取った消費者がより一層、料理や内食に興味を持ち**自身で料理をする喜びを知る**と共に購入したお店の味に親しみを感じ、

いつかは実際に食べに行きたいと思う**来店動機**にも繋がります。ターゲットは全国民！日本中のレストランから各ご家庭へ幸せと笑顔をお届けます。

また生業である人材派遣の売上拡充のために、提携レストランの人手不足の解消にも尽力しレストランとの絆を深め相乗効果を増幅させるように努めます。



本事業はSDGsの理念を通じて、フードロス無くし、コロナ禍において苦境にさらされている飲食業界及び生産者をサポートし
自宅での食事を余儀なくされている一般消費者の人々への夢と楽しみになる食育を推進します。

※収益の一部を貧困に苦しむ子供達への支援とします。

3.事業紹介①

「飲食事業者」×「生産者」×「消費者」を結ぶために

本事業は「飲食事業者」「生産者」「消費者」の三者を結ぶプラットフォームの構築です。新型コロナウイルスの影響でそれぞれが疲弊する中、ここで出会うすべての方に『おいしい』を通じて幸せと笑顔を運ぶ事業をめざします。



●お店のメニューをウェブサイトで紹介販売する

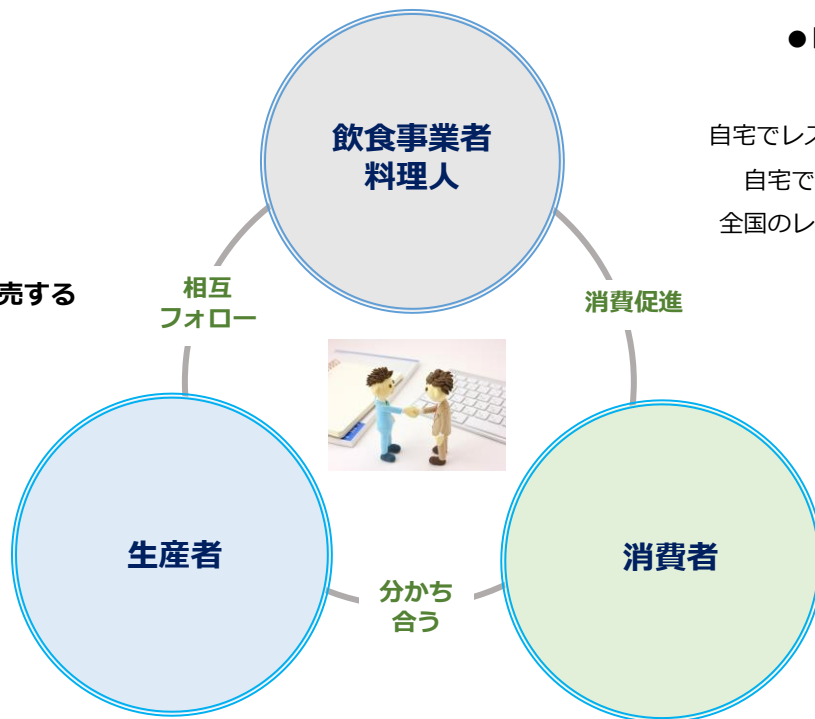
『おいしい』の定義を

シェフが自ら出演する動画レシピにより、
わかりやすく紹介する。

ミールキットには、調味料から食材まで、
お店で実際に使用している厳選された
素材のすべてをパッケージにして
1人分からでも楽しめる手軽さを
消費者に届ける。

●素材を届ける生産者をサポート

いつ、どこで、だれが、
どんな思いで作ったのかを
レストランを通して消費者に届ける。



●レストランの看板メニューから

『おいしい』を分かち合う

自宅でレストランの『おいしい』を身近に学び、食べる！

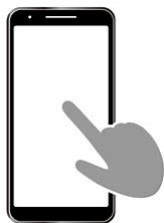
自宅での食事を豊かな生活の楽しみにつなげ、
全国のレストラン、生産者との出会いと共感の場を
提供する。



3.事業紹介②

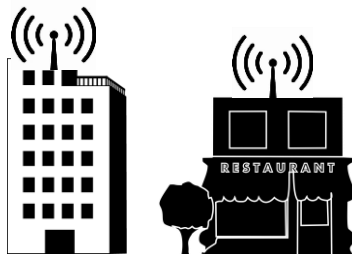
事業内容

WEB&アプリを通じて、全国の提携レストランの厳選メニューを閲覧し、自宅で料理したいレシピと素材をお取り寄せ。▶メインコンテンツ
 メンバー登録でお得なイベント情報や旬の食材のアレンジレシピの閲覧が可能になり、サイト内では、様々なコミュニティーが生まれます。
 食事に欠かせない、テーブルコーディネートを学びながらお気に入りの雑貨の購入も可能となります。



注文

ホームページやアプリから料理したいメニューを探して注文する。



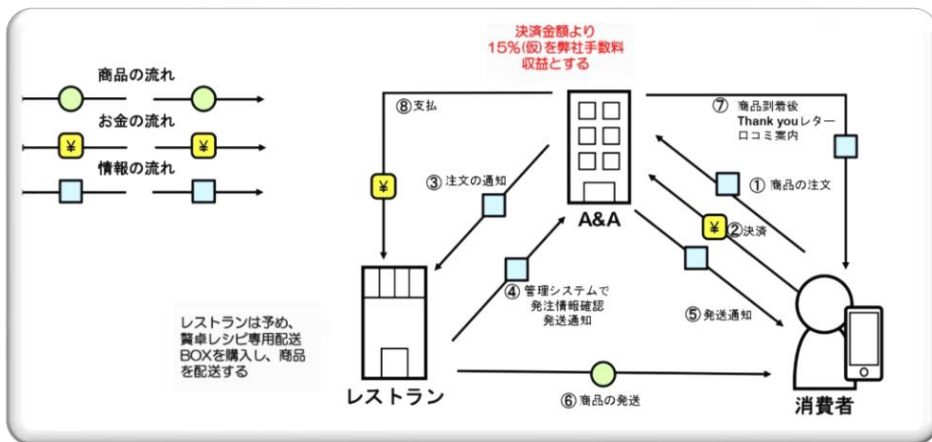
情報の受信・商品の発送

弊社が注文を受信後、レストランと情報を共有
 レストランより食材とレシピを発送



商品のお届け

消費者が食材とレシピを受け取り
 自宅でレストランの味を実践



★贅宅レシピオリジナルミールパッケージの提供★

提携店としてご契約して頂けるレストラン事業者には、初期投資なしでご参加頂けるように初回限定50店舗にオリジナルミールパッケージの梱包素材を無料で提供致します。またご参加頂くための登録料は無料です。コロナで窮するレストラン事業者の方に気軽にご参加頂ける内容の基本契約をご用意します。

4.その他収益コンテンツ/広告及び販促プラン

提携レストランのPR	レストラン×料理イベントの開催	テーブル&リビング雑貨の販売
サイト内で常に上位表示/特集欄の掲載 ・イベントランキング表示 生産者の声を届ける特集ページ	万全なコロナ感染対策を行い、契約レストラン 監修の料理教室を各地域にて開催 ・有名シェフによる晩餐会 ・生産者訪問ツアーの開催 他	食卓に彩を添える テーブルコーディネートの実演 及び商品の販売
例) ・サイト内上位表示⇒徴収パーセンテージのアップ ・特集欄掲載⇒サイズにより料金設定	例) ○○店料理フルコース料理教室 ・¥18,000/1名参加費 会場は提携レストランを予定	・テーブルクロス・カトラリー ・キャンドル・ライト・食器 ・フラワーポットなど 多数のアイテムを掲載販売

ターゲット：料理を楽しむ食を愛するすべての人
エリア：全国

WEB系広告	SNS 広告	誌面媒体広告	その他
<ul style="list-style-type: none"> ・リスティング広告(Google,Yahoo) ・ディスプレイ広告(Google,Yahoo) ・ショッピング広告(Google,Yahoo) ・動画広告(YouTubeバンパー広告、TrueView,インストリーム広告) ・ネイティブ広告 (Outbrain,logly,logicad,PopIn,bypass)	<ul style="list-style-type: none"> ・Instagram ・Facebook ・Twitter ・Line ・Tik Tok 	<ul style="list-style-type: none"> ・婦人画報 ・おかずのクッキング ・オレンジページ ・レタスクラブ ・Veggy ・ESSE ・クロワッサン その他 各種料理本 	<ul style="list-style-type: none"> ・提携レストランホームページとの連携 ・ウェブ上での書き込み投稿との紐づけ ・ウェブ上でのイベントの開催 ・リアルイベントの開催 <ul style="list-style-type: none"> ※ファーマーズマーケット ※料理教室 ※テーブルコーディネート教室 ※有名シェフによる晩餐会 ※消費者参加のレシピコンテスト ※生産者訪問ツアー その他多数のイベントを考案 ・アプリ登録によるポイントシステム