

2009年3月2日

報道関係者 各位

株式会社ファンデリー



## 飲食店検索サイト「Foodict」にて、企業トップインタビューを掲載

医療食宅配サービスの株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐、以下 当社）は、昨年 10 月から運営している外食メニューの栄養成分情報を公開するサイト「Foodict（フーディクト）」上で、掲載している外食企業各社のトップインタビューを 3 月 2 日から掲載します。

(URL: <http://www.foodict.com/>)

初回は、外食アワード 2008 を受賞した「株式会社APカンパニー」の米山久・代表取締役で、その後も順次掲載する予定です。今後、Foodict では大手チェーン店様との契約を積極的に進めると同時に、各社の食の安心・安全についての取り組みを企業トップの生の声で紹介していきます。

### 記

Foodict では現在、430 店の外食店舗の店舗情報、メニューの詳細情報（栄養成分、原材料、アレルギー表示）を掲載し、食の安心・安全についての情報公開のサポートを行っています（個人経営・チェーン店含む、2 月 27 日現在）。今回、各社の食の安心・安全についての取り組みについて生の声を伝えるために、Foodict に掲載している外食企業のトップインタビューを行うことになりました。

初回に掲載する株式会社APカンパニーは、銘柄地鶏「みやざき地頭鶏（じとっこ）」の自社養鶏場を持つことで、こだわりの食材をリーズナブルな価格で提供すると同時に、産地の雇用を生み出し、第一次産業の活性化に貢献しています。なお、同社は外食産業記者会が選定する外食アワード 2008 を 1 月 23 日に受賞しています。代表取締役の米山久氏にお話を伺いました。

今後は、「株式会社エイト」の近藤一美・代表取締役社長、「株式会社るのわ」の澁谷剛・代表取締役のインタビューを予定しています。

Foodict では、トップインタビューを順次掲載していくことにより、国内で唯一の外食メニューの情報公開サイトとしての Foodict の価値を高めていく方針です。

以上

## 【関連資料】

トップインタビュー掲載イメージ (URL:<http://www.foodict.com/>)

企業TOPインタビュー  
我が社の取り組み



### 「ありきたりじゃあつまらない」 生産者の思いを伝える事業モデルを構築

株式会社エー・ピーカンパニー 米山久・代表取締役社長

宮崎県の自社養鶏場「塚田農場」産の「みやざき地頭鶏(じとっこ)」を全国に届ける産地直送のビジネスモデルで急成長を続けるAPカンパニー。これら地鶏料理に加え、ホルモンや魚料理など素材にこだわった食材の提供やサービスを追求している。創業からわずか7年で独自の事業モデルを築きあげた米山久社長に、成長の秘訣や食の安全への取り組みについて話を伺った。なお同社は、外食記者会が選ぶ「2008外食アワード」を受賞している。



インタビューに熱く語る米山社長



認定された農場に贈られる「生産指定農場認定証」

――食材の産地に注目が集まる昨今、生産から流通まで御社で手がける産地直送の事業モデルが注目を集めています。どこからアイデアが生まれたのですか。

よいものを安く提供し、目の前のお客さんを喜ばせたい…という思いが出発点です。これまでは地鶏の専門店で飲食した場合、客単価は1人7～8千円でした。こうした「おいしいから高くても当然」という従来の発想をくつがえしたかったんです。これを4千円前後に落とせないかという思いを調べてみたところ、問屋を通さずに取引を行えば、地鶏の仕入れ単価を大きく引き下げることができるとの結論に達しました。そこで、契約農家を増やして直接仕入れをまずは始めたのが第一歩です。次に、我々で直接養鶏場を経営すれば仕入れコストがさらに安くなると考えました。2006年2月には認定農家の許可を宮崎県からいただき、自社農場「塚田農場」の運営を行っています。現在は、この自社農場と契約農家の2本柱で鶏の仕入れを行っています。

――この事業モデルで、他にはどんなメリットが生まれましたか？

【当社・会社概要】

会社名 株式会社ファンデリー  
代表者 代表取締役 阿部 公祐  
資本金 1億300万円  
設立 2000年9月  
所在地 〒115-0045 東京都北区赤羽2-51-3 NS3ビル3F  
TEL 03-5249-5080(代)  
FAX 03-5249-0606  
URL <http://www.fundely.co.jp>

事業内容

- ・カウンセリングデリバリー事業  
栄養士が直接届ける、健康食の宅配サービス
- ・ミールタイム事業  
通販カタログ『mealtime』の企画・発行 / 通販サイト『ミールタイムネット』の運営  
<http://www.mealtime.jp>
- ・CCB事業  
オンラインショップ『美味しく健康ボックスCCB』の運営  
<http://www.ccb.ne.jp>
- ・メディア事業  
外食メニューの栄養成分に関する情報サイト『Foodict』の運営  
<http://www.foodict.com>  
店長の個性で選ぶ飲食店検索サイト『グルメ名刺』の運営  
<http://www.gmeishi.com>  
栄養士向けポータルサイト『Foodish』の運営  
<http://www.foodish.jp>

【本件に関するお問い合わせ】

担当者 株式会社ファンデリー 経営管理部 利川 正治  
TEL 03-6741-5890