

被災地に行かなくても私たちにできることがある。



東日本大震災 復興支援

ミンナDEカオウヤ

<店舗・イベント用>

(平成23年9月11日現在)



※情報は変更することがあります。

最新情報はWebでご確認下さい。

<http://www.insweb.jp/report/minnaDE.html>

<お問い合わせ先>
株式会社インサイト
代表取締役 関原深
090-5967-8937
fukashis@insweb.jp

「ミナDEカオウヤ」プロジェクト 趣意文

“障害者福祉事業所を起点とした復興を”

東日本大震災で被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。

私たちは、障害のある方々、また支える親族・支援者を支える仕事をしています。このような未曾有の状況になった今こそ、現地のニーズを良く聴きながら、皆様を支えたいと考えています。

被災地では、地域によって、また時期によって困りごとが異なります。全てに対して一気に解決はできないのですが、着実にひとつずつニーズにお応えして行きたい、と思います。

「授産品の市場が流されてしまった…」 「仕事が流されてしまった…」

津波被害は多くのものを飲み込んで行きました。障害者福祉分野においても同様、多くのものが流されてしまいました。

- 授産品の市場が流れてしまった…：商品作りはできるが、販路が流されてしまった
- 仕事が流れてしまった…：日中の活動拠点や仕入先が流され、仕事ができなくなってしまった

そこで、「ミナDEカオウヤ」プロジェクトでは、

1. **市場を創る**：市場が流された被災地の障害者福祉施設の授産品を都市部で販売する
2. **仕事を創る**：1の活動に伴い発生する、現地での状況確認・授産品等商品回収等の新たな仕事を、拠点が流れた施設等を実施してもらう

ことを活動の第一義とし、この活動・ネットワークが活用できるのであれば、

3. **近隣の方々やご本人・支援者の親族の方々のニーズにも広く対応して行く**
被災地支援活動を行います。

「ミナDEカオウヤ」プロジェクト参加者一同

「ミンナDEカオウヤ」プロジェクト 全体像

- 被災地の商品を都市部で販売して、被災した福祉施設の経営・障害者の収入を支える「参加型」プロジェクト＝経済活動支援

【販売拠点】



都市部の企業・福祉事業所
が販売する

=Cause Related
Marketing

何かしたいと思っている
都市部の消費者
＝買って応援



【生産拠点】



- 製造して在庫になっているが販売先がない
- 働ける環境にある

- 授産品製造
- 授産品回収

●仕入について：2つの販売モデル

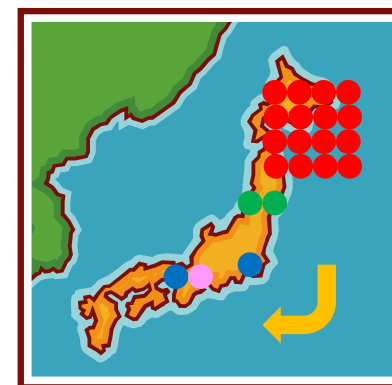
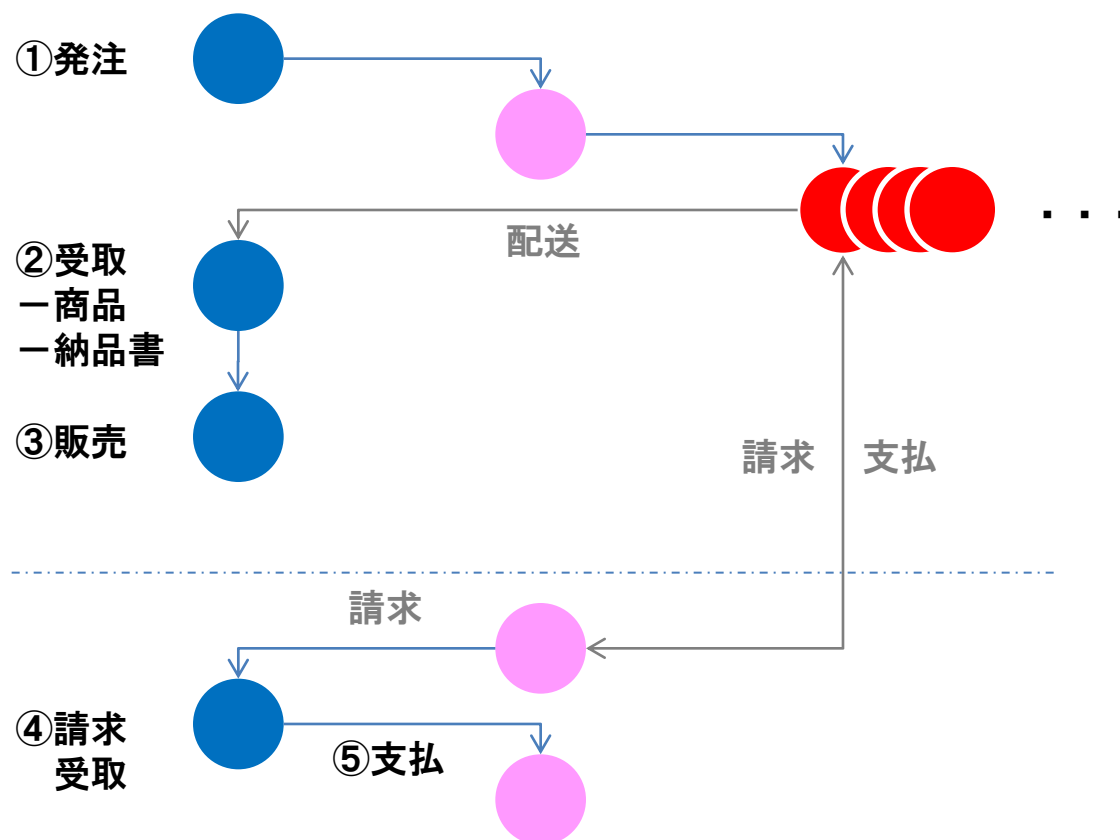
- 店舗・イベントでの販売には「OneStop／Choice」の2タイプがあります。
- 皆様のご都合やお考えに合わせて、モデルをお選びください。

	OneStop	Choice
概要	商品の発注業務を弊社が代行するタイプです	商品をチョイスして販売するタイプです
発注業務	弊社	
価格	卸価格	小売価格
在庫	あなた様	弊社 (返却可)
手数料	仕入額が ・ 10万円未満：5,250円 ・ 10万円以上：10,500円	なし
配送料	・ 基本発送先負担 ・ 小ロットで梅田本店から転送の場合着払い	
あなた様の役割	小売	販売支援
弊社の役割	卸	卸・小売

●仕入について：仕入～支払の流れ

● 実務は、①発注→②受取→③販売と、④請求受取→⑤支払です。

【仕入～支払の流れ】



● 貴社
● 被災地の障害者福祉事業所
● (株)インサイト

●仕入について：開始までの流れ

●タイプの選択

- まずは「OneStop」「Choice」を選択して下さい。

●発注は「貴法人」から、(株)インサイトへ

- 発注リスト（商品・納期・掛値等）をお渡しします。発注リストに基本情報と発注個数をご記入頂き、(株)インサイトへご連絡下さい。
- 仕入値は、基本、先方の希望小売価格に対して「7～8掛」です。詳細は発注リストでご確認下さい。 ※販売価格は設定自由です。
- 物流コストは基本、必要ありません。
※小ロットで梅田店から転送する場合のみ着払いとさせていただきます。

●(株)インサイトより一本化した請求書を貴法人へ発行

- 各仕入先から仕入れられたものは、(株)インサイトより請求書を一本化して発行致します。
※仕入先の事務・金銭管理負担を減らすために、インサイトにて一本化しております。
- 支払は「月末〆、翌月初に請求書をご送付し、月末迄払い、銀行振込」です。
(例：5/31〆→6月初旬請求書送付→6月末銀行振込)

●仕入について：事務手数料について ※OneStopのみ

- 被災地事業所の請求事務・入金管理負担をなくすため、(株)インサイトが被災地事業所の請求事務を一括代行します。 ※結果、貴社の振込業務も一本化でき、貴社の事務負担も減ります
- 継続的な被災地支援のためにも、事務手数料に関するご理解とご協力を賜ればと思います。

【事務手数料】

仕入金額 (／月)	請求事務手数料 (／月)
～10万円未満	5,250円
10万円以上	10,500円

【例】

- ・ 仕入総額20万円（消費税込）
- ・ 30事業所から商品仕入 の場合

<通常>

- ・ 仕入総額：20万円
- ・ 銀行振込手数料：30×420円＝12,600円



- ・ $200,000 + 12,600 = \underline{212,600\text{円}}$
- ・ 20事業所にそれぞれからの仕入額を入金
(振込先20件)

<今回の方式>

- ・ 仕入総額：20万円
- ・ 銀行振込手数料：0円（株インサイト負担）
- ・ 請求事務手数料：10,500円



- ・ $200,000 + 10,500 = \underline{210,500\text{円}}$
- ・ (株)インサイトへ入金
(振込先1件)

- 販売する／注文する／商材を使う

スタイル	内容
①販売する	店舗、イベント、講演後
②注文する	ノベルティ、業務発注
③商材を使う	企画商品

①販売する：店舗

- 物販店等の一角にコーナーを設置していただくスタイル

岡山：セルフセンター



静岡浜松：メガドンキホーテ内「絆茶屋」



①販売する：イベント

- 被災地支援イベント、通常のイベントに出店頂くスタイル

大阪梅田：子どもの日イベント



愛知豊川：ライブイベント



②注文する：ノベルティ

- ゴルフコンペ、住宅展示場、イベント景品、お中元 等
- プロジェクトに賛同頂いた有名スピーカーの講演後に販売

ノベルティパック



ノベルティグッズ



贈答用



③商品企画：油麩丼フェア

- 積水ハウス梅田オペレーションよりご提案
- 6店舗が、油麩を使ったレシピを開発



味はかつ丼！
カロリーー145kcal！！



和佳葉（うどん）

『もちもち』『ふわふわ』の
油麩と関西のうどんがドッキング
『油麩うどん』



大阪のうどんと宮城県登米市の
油麩の組み合わせ一度御賞味下さい！

営業時間
ランチ/11:00-18:00 17:00-21:00
ディナー/11:00-18:00 17:00-21:00

四季彩（創作料理）

熱々の陶板で油麩が踊る！！
『油麩と牛ロース肉の陶板焼き』



油麩と薄切りの牛ロース肉を料理長特製の
陶板で焼き込み、熱々の陶板で仕上げました

営業時間
ランチ/11:00-18:00 17:00-21:00
ディナー/11:00-18:00 17:00-21:00

みやけ（日本料理）

宮城県登米市「油麩」と
毎日の「養生菜」の出会い
『油麩 柳川鍋仕立て』



宮城県登米市の伝統食料である「油麩」
そのやさしい香りと湯麩ならではの
コクをお楽しみ下さい。

営業時間
ランチ/11:00-18:00
ディナー/11:00-21:00

燦宮（中国料理）

中国料理と油麩の融合！
中国料理燦宮からの新しい提案！
『牛バラ肉と油麩の広東風煮込み 温かい定食』



広東料理の代表的な料理「牛バラ肉」の煮込み
油麩を加えることにより
一段と深い味わいになりました。

営業時間
ランチ/11:00-18:00 17:00-21:00
ディナー/11:00-18:00 17:00-21:00

喝鈍（かつどん専門店）

かつ丼専門店の意地と
プライドをかけたこの逸品
『油麩丼（喝鈍オリジナル）』



新感覚、
油麩を御でじとどんぶりです。

営業時間
11:00-21:00

呑気放亭（焼酎居酒屋）

これぞまさに油麩レポリエーション！
『油麩と完熟トマトの麻婆豆腐』



油麩と完熟トマトの組み合わせ
仕上げ、ふたつのおいしさを堪能して下さい。
油麩と完熟トマトの組み合わせをお楽しみ
下さい。

営業時間
ランチ/11:00-18:00 17:00-21:00
ディナー/11:00-21:00

この度梅田スカイビルでは梅田七夏の企画の一つとして、宮城のB級ご当地グルメ「油麩」フェアを開催致します。これは被災地の障害者福祉施設の商品を買って支援に繋げようという【ミナナリカオウヤプロジェクト】とのコラボレーション企画として実施するものです。

【梅田七夏】開催期間中、梅田スカイビル商店会の飲食店5店舗と空中庭園の1店舗が宮城県登米市の作業所登米大地で作られた油麩を使い、それぞれ趣向を凝らしたレシピにより宮城・仙台を代表するB級ご当地グルメ「油麩」を提供します。宮城・仙台を代表するB級ご当地グルメ「油麩」を梅田スカイビルで食べていただくことで、宮城県の食文化にふれたいとくに油麩の発祥の地である登米市の障害者福祉施設で生産されている油麩の消費拡大を図ります。作業所登米大地で作られた油麩は梅田スカイビル地下1階南見小路の「ミナナリカオウヤ」の店舗で購入することも出来ます。