



私たち我楽田工房は、人を育て、地域とつながり、
ともにワクワクする事業をつくる会社です。

2008年の創業以来、地域の方々の「ほしい」と「や
りたい」を起点に、これまで全国50以上の地域や
企業と連携しながら、様々な地域の活性化支援に
取り組んできました。

東京・文京区では、全国から様々な人や材料が集
まる地域交流スペース「我楽田工房」をはじめ、
シェアキッチンやシェアオフィス、市民大学など
を運営しています。

このストーリーブックは、我楽田工房が未来の価
値づくりを自ら実践してきた事業の紹介と、さら
に新しい事業を生み出したい皆様とつながりたい
想いからつくりました。

私たちと一緒に、みらいをつくりませんか？

我楽田工房／ボノ株式会社
東京都文京区関口 1-29-6,1F
MAIL info@bono.co.jp
TEL 03-6229-0051
WEB <https://garakuta.tokyo>



人と地域にちょっといいことを、
小さくできることから、
おいしく食べるところから。

おいしくて、ちょっといいこと。
食べる人の「おいしい」と
つくる人の「うれしい」が
循環するような社会をつくりたい。

それは例えば、ひとつの食卓に関わる人たちが
嬉しくなるような未来を目指すこと。
私たちの食卓にはたくさんの方が関わっています。

土を耕し、野菜や果物を育てている農家さんや
毎日、牛や鶏の世話をしている畜産農家さん。
その人たちが丹精込めてつくった農産物を加工品に
変えている人たちがいて、
そうやって出来上がるものが、いろいろな人の手を
経て私たちの食卓に届いている。

一つの食卓をみんなで囲むように、
つくり手も食べる私たちも、
楽しい食卓にしたい。
あなたの「おいしい」をつくり手の「うれしい」に。



いまを楽しく、
みらいをつくる

「おいしい」ことや「楽しい」ことが、
「誰か」や「地域」のためになるとしたら。
それってとてもワクワクしませんか。

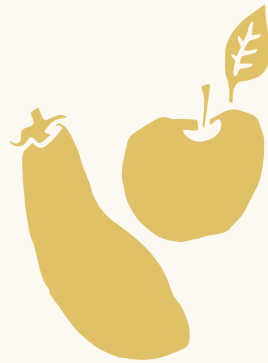
私たちは、そんなワクワクをつくる会社
「我楽田工房」です。



耕すひと

食卓を囲んで農家さんたちと
一緒に企画することで、ワクワクが生まれる。

農家さんと話しているとアイデアやワクワクが溢れています。農家さんがつくるこだわりの農産物をどうやって食卓に届けよう。たくさんの人と一緒に話すことで、こうしたらどうだろう、と商品が生まれる。それに、例えば規格外で出荷できない野菜や少し傷がついてしまった野菜も、これも使いたいよね、と話はいつも広がっていくのです。



加工するひと

それぞれの得意を活かして、
おいしいをつくる。

私たちが一緒においしいを追求する加工するひととつくる物によって変わります。それぞれの得意を活かすことで、おいしいをつくる。

グラノーラは、グラノーラづくりにこだわり抜くチームと一緒につくる。らくしてごはんは、農福連携に取り組む加工チームと一緒につくっています。

みんなで食卓を囲むように おいしいをつくる。
それぞれのワクワクや課題を持ち寄ることで、新しい価値に変わる。

地域

「おいしい」と「うれしい」の循環が、
豊かな地域をつくる糧となる。

耕す人も加工する人も食べる人も、みんなの顔が見える関係を育んでいくことが、ワクワクする暮らしにつながっていきます。そうやって、私たちは関わる人や地域、自然環境も含めてみんなが嬉しい未来づくりを目指しています。

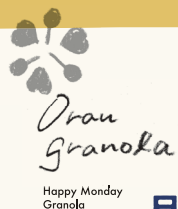


食べるひと

忙しい毎日の中においしい時間を。
それは誰かのことを想う時間に。

おいしく食べることで、ちょっといいこと。農家さんも加工チームもそして私たちが食べてくれる人たちのことを想って商品をつくっています。

だから、あなたがおいしく食べてくれることが、とてもうれしい。忙しい朝に手軽においしく健康に食べれるように、とグラノーラをつくりました。その時間は、自分自身や家族の健康やつくり手のことを少し想う時間にももらえるとうれしいです。



月曜日の朝を、わくわくさせるグラノーラ

Oran granola

~Happy Monday Granola~



月曜日の朝を、わくわくさせるグラノーラ

朝って、なんだか忙しい。

朝ごはんの準備や仕事の準備。

忙しい朝に、手軽に食べられておいしいものってなんだろう。

しかも栄養がしっかり摂れて、子供もよろこぶ。

そんな毎日の風景から生まれたのが、オラングラノーラです。

おいしく食べて、ちょっといいこと。

地域のつくり手の人たちと共に。

「自分のため」、「家族のため」、「地域のため」にちょっといいことをグラノーラから。

※主原材料は水溶性食物繊維と不溶性食物繊維がバランスよく含まれた国産大麦を使用。

ゆず&りんご味は、信州産のゆずとりんご、カカオ&いちご味は、国産いちごと、上質なカカオとココアを使用しています。

関わる人で、商品や物語も変わる



料理家ママ

藤原 美穂
我楽田工房

2人の娘の母。趣味は食べること。東京都文京区でコミュニティスペースとシェアキッチンを運営。地域住民に、その人の好きや得意を活かして活躍できる場を提供している。



りんご農家

高田 知行さん
GRAPPLE TAKADA

二つの日本アルプスに囲まれた信州伊那谷でりんごとぶどうを栽培。「果物は食べて感動してもらわなきゃ駄目だ」という強い想いは誰にも負けない



グラノーラ工房

阿部 靖さん
株式会社ぐらんふぁーむ

長野県千曲市のグラノーラ専門工房代表。素直に、「美味しいから毎日食べる」と言ってもらえることに、とことんこだわるグラノーラの匠。



ゆず屋

宮澤 直祐さん
合資会社ゆずすけ

長野県天龍村の合同会社「ゆずすけ」代表。「地域のたからもの」として代々受け継がれてきたゆずを通して自分たちも楽しみながら、活気ある村づくりに貢献したい想いでいっぱい。

土曜日も、楽しくちゃんとできる らくしてごはん



いつもおいしく、もしもにもうれしい。

忙しい毎日でも手軽に「野菜」が摂れるごはんが食べたい。

大切な家族にも食べてもらいたい。

ストックしておくだけで、もしものときにも安心できる。

働くお母さんのそんな想いから開発されました。

農家さんの規格外野菜を中心に使い、ドライ加工や袋詰の一部は福祉施設の皆さんと一緒に作りしました。

らくしてごはンは、厚生労働省が提唱する健康づくりの指標『健康日本21』で目標値として定められている一日の野菜摂取量の半分の175g以上(うち緑黄色野菜60g以上、淡色野菜115g以上)が摂れます。



人と人の「想い」が合わさると価値が生まれる



企画開発
地域ママ

「らくしてごはん」の構想から完成まで、それぞれの得意分野を活かして参加。自身のわくわくを大切に、調理担当、栄養担当、渉外担当などなど、個性豊かなメンバーが大集合。



ていざなす農家
板倉貴樹さん

長野県天龍村で、ていざなすの種採りから育苗までを一身に背負い、地元の人に苗を供給している若手農家さん。「野菜のなかでもナスが一番楽しい！」と目を輝かせる板倉さんのていざなす愛は半端ない。



ドライ加工
長谷川雅一さん
社会福祉法人グリーン

横浜市青葉区にある障害者福祉施設グリーン主事。野菜の土づくりや、加工作業を通して、利用者さんがイキイキと活躍できる社会参加の場を提供している。柔らかい物腰に人柄がにじみ出る。



らくして
ごはん
itsumo + moshimo

Oran
Granoka
Happy Monday
Granola

我楽田工房と ワクワクする「人」を育てませんか

私たち我楽田工房は、人を育て、地域とつながり、ともにワクワクする事業をつくる会社です。

先行きの見えない時代だからこそ、

企業にも持続可能な社会の創造に必要な新しい事業が求められています。

それを実現するためには、やみくもに社会貢献や経済的利益を掲げるのではなく、

それを生み出す「働く人」や、社外の「パートナー」の想いも育てていく必要があります。

「なぜ、それを目指すのか。」

「なんのために働くのか。」

働く人とパートナーの「Purpose (パーパス)」を育てることで、

新しい気づきを見つけることができます。

地域とともに、未来の価値づくりを自ら実践してきた私たちだからこそ、

できることがあります。

今だから提案したいことがあります。

私たちと一緒に、みらいをつくりませんか？



ボードデザイン

私たちが得意とするのは、ビジョンを共有するパートナーを円卓(ボード)に集め、新しい価値を生み出していく一連の流れを作ることです。

私たちはそれをボードデザインと呼んでいます。

ボードデザインでは、地域の方々の「想い」を起点に、東京と地方をつなぎ、様々な企業や専門家、自治体が参加するプロジェクトを立ち上げます。

そして、それは地域のストーリーある商品やサービスを生み出し、「人」のワクワクと「地域」のワクワクを創造します。



地域ツアー

地域へ飛び込み農家や地元企業などの現場を体験するツアー。

地域課題や眠っている材料を探ります。

サステナブル・ブランディング

持続可能な社会をつくるために、企業のサステナブルな取り組みの企画をともに考え、伴走します。

目指す未来を考え、地域との連携や商品開発を共に実践します。

企業研修

それぞれの企業に合わせたビジョンづくりや、チームビルディングの研修を行なっています。



商品・サービス開発

私たちの仲間には、農家や林業家、料理家、デザイナー、自治体などの様々な得意分野の専門家がいます。ワクワクを商品やサービスに変えていきます。

