

# 西条の職場に お店の味を

## 配送団体が発足 飲食店と企業橋渡し

西条市内の飲食店のテイクアウトメニューを職場に届ける配送サービス団体「デリサポ西条」がこのほど立ち上がった。新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受けている市内の飲食店と、おいしい食事を求める企業の従業員をつなぐ橋渡し役として市内を駆け回る。

(1面参照)



「お疲れさまです」。20日夕、半導体製造装置を手掛ける同市今在家の住友重機械イオンテクノロジ（SMIT）愛媛事業所をクレーボックスを抱えたデリサポ西条の長尾愛里代表（27）が訪れた。市内の飲食店の弁当や焼き鳥の香りが立ち込める中、注文した社員に笑顔で商品を手渡していた。

SMIT愛媛事業所では感染拡大防止策として、従来の昼勤に加えて午後8時

からの夜勤を新設し、勤務時間を分散した。社内食堂は昼営業のみで、夜勤の社員にもおいしい食事を取ってもらおうとデリサポ西条との連携を決めた。

サービス提供は水曜と金曜の夕方と夜の2回ずつ。定番の弁当やアジアンテイスト、中華、パスタなど500〜千円前後の多彩なメニューの中から社側が社員の注文を取りまとめる。デリサポが各店にオーダーした後、デリサポメンバーが店を回って弁当を受け取り、事業所に届ける。手数料は弁当代に上乘せするのではなく、事業所から1回につき最低5千円がデリサポに支払われる仕組みだ。

普段の夕食はスーパーの総菜や自炊で済ませるという森田敏史技師（43）は、受け取った弁当を口に運び「プロの料理はやっぱりおいしい」。人事担当の榎原直樹課長（50）は「地域の店も客が減っている」と聞く。少しでも助けになればいいし、おいしい食事が夜勤で働く社員の楽しみになれば」と、デリサポ利用が地域貢献と福利厚生との両立になると期待する。

店側も取り組みを歓迎する。タイ料理などを提供するnoi（ノイチ、西条市野々市）の鈴木善基代表（41）は、コロナ禍による売り上げ減をテイクアウトでカバーしているものの、少人数で運営しており、配達まで自前で行うのは難しいとし「メリットしかない。とてもありがたく、助かっている」と語る。

タクシー会社への配送委託のほか、他の企業や個人宅向けのサービス拡大も検討しているという。長尾代表は、テイクアウトやデリバリーの文化は定着しており、コロナ禍収束後も需要はなくなるらないとし「ニーズを見つけて取り組んでいきたい」と前を向いている。（森岡岳夢）



SMIT愛媛事業所の従業員（左）に弁当を手渡すデリサポ西条の長尾愛里代表。20日夕、西条市今在家



タイ料理の弁当を提供するnoiの鈴木善基代表。21日午後、西条市野々市