コロナ禍のバレンタインこそ、「健康」に配慮した『低糖質スイーツ』を提案! 【バレンタイン健康応援キャンペーン】

<u>糖質最大 60%オフ!「糖質オフガト―ショコラ」等を抽選で 10 名にプレゼント</u>

~ご自宅に冷凍状態で届く!「おうちバレンタイン」を「健康的」に。本日スタート!~

ゴーフード株式会社は、低糖質・高タンパク質の食事を、新鮮なまま冷凍の状態で提供するフードデリバリーサービス「GOFOOD(ゴーフード)」において、「バレンタイン健康応援キャンペーン」を本日 2021 年 1 月 28 日(木)から 2 月 4 日(木)までの期間限定で実施いたします。 当キャンペーンは、「バレンタインこそ、健康を配慮した美味しいスイーツを」というバレンタインの新コンセプトを提案するもので、当社で開発した「糖質オフガトーショコラ」「糖質オフチーズケーキ」の低糖質スイーツ詰め合わせセットを、抽選で 10 名様にプレゼントいたします。

「GOFOOD」では、商品を新鮮なまま冷凍状態でご自宅にお届けしており、「ステイホームでのバレンタイン」「コロナ禍のバレンタイン」など、今の時代に安心してご利用頂けるサービスです。今回、「バレンタイン応援キャンペーン」でご提供する「糖質オフガトーショコラ」「糖質オフチーズケーキ」は、一般的な同スイーツと比較し、糖質最大 60%*オフを実現した商品で、低糖質ながらも、スイーツとしての美味しさにはこだわりぬいた当社の自信作となっております。





当キャンペーンは、「GOFOOD」公式 LINE をご登録いただき、「ハッピーバレンタイン」とメッセージを送るだけで応募が完了。 抽選で 10 名様に、 低糖質スイーツの詰め合わせをプレゼントいたします。

当社では、バレンタインに関しまして、「健康を想ったおいしいスイーツ」を提案いたします。今年のバレンタインは、ご自宅でゆっくりと、健康に配慮した当社の「糖質オフガトーショコラ」「糖質オフーズケーキ」をお楽しみください。多くの方のご応募をお待ちしております。

※・・・一般的な「チーズケーキ」を比較した場合

<低糖質・高タンパク質のフードデリバリーサービス「GOFOOD」>

https://gofood.jp

<「GOFOOD」公式ライン>

https://line.me/R/ti/p/%40673tnift



バレンタイン健康応援キャンペーン 概要

- ・名称: バレンタイン健康応援キャンペーン
- •実施期間:2021年1月28日(木)~2月4日(木)
- ・参加方法:「GOFOOD」の公式 LINE アカウントをフォローし、「ハッピーバレンタイン」というメッセージを送信
- ・当選商品:糖質オフスイーツセット(「糖質オフチーズケーキ」×2個、「糖質オフガトーショコラ」×2個)
- ・当選告知:応募期間終了後、当選者にのみ「GOFOOD」公式 LINE よりメッセージでご連絡いたします。

<注意事項>

- ・商品配送の都合上、ご応募は日本国内在住の方とさせていただきます
- ・商品を 2021 年 2 月 10 日から 2 月 14 日の間にお受け取りいただける方のご応募をお願いいたします
- ・製品アレルギーをご確認いただき、アレルギーの問題がないかをお確かめください
- ・当選については、「GOFOOD」公式 LINE にてご連絡させて頂くため、当 LINE をブロックしないようご注意ください
- ・お預かりした個人情報は本キャンペーンのプレゼント発送にのみ使用させていただきます
- ・お客様のご住所が不明・連絡不能などの理由により賞品がお届けできない場合は当選を無効とさせていただきます

低糖質スイーツ紹介

■糖質オフガト―ショコラ

- ●商品名:ガトーショコラ
- ●発売日:2021年2月1日(月)
- ●価格:1 セット 598円(税込)~/1 セット3個
- ●商品こだわり:

目指したのは糖質オフを感じさせない、スイーツとしての美味しさで す。ビターな味わいをお楽しみ頂けます。

糖質を気にする方にとって、罪悪感なくお召し上がりいただける スイーツです。

●成分(1個/62g 当たり)

エネルギー125Kcal/たんぱく質 3.2g/脂質 10.4g/糖質 11.9g(エリスリトール除く糖質量 4.5g)/食物繊維 0.2g/食塩相当量 0.1g ※他社商品参考値:一般的なガトーショコラ1 個あたりの糖質量、約 28.4g

■糖質オフチーズケーキ

- ●商品名:チーズケーキ
- ●発売日:2021年2月1日(月)
- ●価格:1セット598円(税込)~/1セット3個
- ●商品こだわり:

ほのかな酸味とチーズの美味しさが際立つ、しっとりした食感がくせになるチーズケーキです。

低糖質ですので、健康を気にする方にもお召し上がりいただけるスイーツです。

●成分(1 個/62g 当たり)

エネルギー119Kcal/たんぱく質 2.0g/脂質 11.0g/糖質 6.8g(エリスリトール除く糖質量 3.4g)/食物繊維 0g/食塩相当量 0.2g

※他社商品参考値:一般的なベイクドチーズケーキ 1 個あたりの糖質量、約 17g



■「GOFOOD」利用手順

(1)「GOFOOD」サイトで注文

(https://gofood.jp)

- (2)レンジで数分温める
- (3)完成





■「GOFOOD」の特徴

(1) Healthy: ダイエット、理想のからだを目指すための低糖質・高タンパク質のお食事をお届けします。

(2) Delicious: 本格シェフによるこだわりの調理法と、食品劣化を抑える冷凍方法により、冷凍食とは思えない美味しさを実現します。

(3) Easy: 調理の必要がなく、好きなタイミングに電子レンジで解凍いただくだけでお召し上がりいただけます。



<真のエコを考え、商品パッケージに、石灰石を主原料とする「LIMEX Pellet」を採用>

当社が採用している LIMEX 製のパッケージ容器は、石灰石が主原料です。石油由来であるプラスチック製の容器と比較して、石油由来の樹脂の使用量を約40%削減しています。原料に水や木材パルプを使用せず、紙の代替や石油由来原料の使用量を抑えたプラスチック代替の LIMEX(TBM 社製)の第一プラントである白石工場で使用する電力は実質「100%再生可能エネルギー」「CO2 排出係数ゼロ」の電力となっています。当社では、環境に配慮した企業活動を行ってまいります。

<GOFOOD は人々の生活習慣病の改善・予防を目指しています>

現在、日本人の約30%は生活習慣病患者、または予備軍と言われています。糖質過剰な食事は、肥満だけではなく、 糖尿病をはじめとする生活習慣病の原因となります。そこで「GOFOOD」では、健康に適した栄養価の食事を提供し、1 人でも多くの生活習慣病患者、及び予備軍の改善を目指します。

■「中食」市場について

「中食」とは、デリバリーやテイクアウトなど、調理済みの食品をご自宅で食べることを意味します。「中食」の市場規模は、2018年に10兆2,518億円、10年前と比較して122%となっており、毎年成長を続けております。また、消費税軽減税率の対象にもなり、追い風の要因となっています。

※引用元:一般社団法人日本総菜協会「2019年版 惣菜白書」

http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/wp-content/uploads/hpb-media/hakusho2019_digest.pdf

■社会課題の解決ビジネス

働く女性や一人暮らし、核家族の増加に伴い、デリバリーやテイクアウトを活用する方が増えており、特にフードロスの対策(食品ロス削減推進法が 2019 年 10 月に施行)に有効である冷凍食品は、昨今の冷凍技術の発展で、食感や新鮮さをほぼ損なうことなく、作り立ての美味しさを実現することで順調な成長を遂げています。そして SDGs(持続可能な開発目標)が世界的に啓発され、17 の目標のうち、No1.「貧困をなくそう」、No.2「飢餓をゼロに」、No.3「すべての人に健康と福祉を」の実現に貢献できると考えています。また、石灰石由来の「LIMEX 製」パッケージ採用により、No.12「つくる責任、つかう責任」、No.13「気候変動に具体的な対策を」、No.14「海の豊かさを守ろう」、No.15「陸の豊かさを守ろう」にも配慮し企業活動を継続していきます。

















■会社概要

ミッション:人々をカッコよく元気に。

ビジョン:すべてのひとが健康的な「食」を選択できる世界を創る。

- ・会社名:ゴーフード株式会社
- •所在地: 〒108-0073 東京都港区三田 1-2-20 BIRTH 麻布十番 2F
- ・事業内容:低糖質フードデリバリーサービス「GOFOOD」の運営
- •代表取締役:岡 広樹
- •URL: http://gofood.co.jp





※『GOFOOD』は、ゴーフード株式会社の商標または登録商標です。

※その他会社名、製品名、サービス名等は、それぞれ各社の商標または登録商標です。