

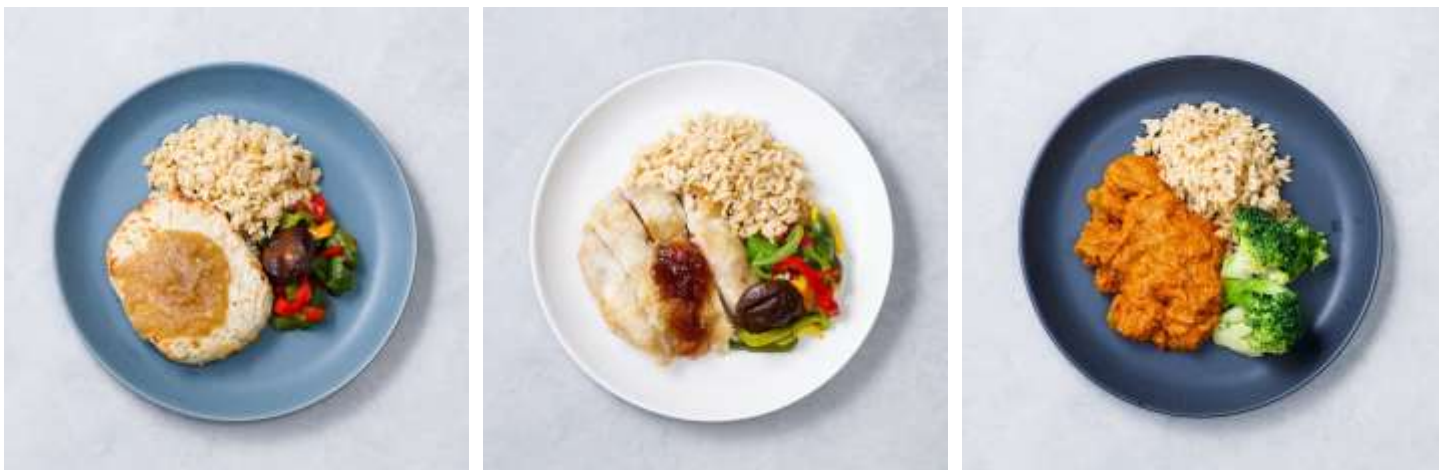


ビーナス × ゴーフード
フジッコ「Beanus」 × GOFOOD、「主食」を我慢しない「低糖質・高タンパク質」の宅食を提案

大豆が主原料の「ダイズライス」を使った冷凍弁当3種類を6/18(金)発売!

～一般的なコンビニ弁当と比較して、糖質90%オフ、タンパク質53%アップを実現!～

低糖質・高タンパク質の冷凍宅食「GOFOOD(ゴーフード)」を展開する、ゴーフード株式会社(本社:東京都港区、代表取締役:岡 広樹)は、大豆が主原料の「ダイズライス」を展開するフジッコの新ブランド「Beanus(ビーナス)」とコラボで冷凍のお弁当3種類(「塩ダレチキンハンバーグ DZ」「ボン酢鶏もも肉ステーキ DZ」「砂肝スパイスカレー DZ)」を、2021年6月18日(金)より「GOFOOD」オンラインショップにて発売開始いたします。



「Beanus」と「GOFOOD」は、共に「低糖質・高タンパク質」の食事の開発・提供を行っており、より手軽で健康的な食生活の選択肢を増やしたいという両社の想いが合致し、今回のコラボレーションに至りました。今回販売を開始するお弁当は、一般的なコンビニ弁当と比較して、糖質90%オフ、タンパク質53%アップを実現^{※1}。ダイエットや健康的なからだづくりのために、糖質が多く含まれる「お米」「パン」といった“主食”を我慢・制限してきた方も、心置きなく召し上がっていただけるほか、まるで“主食”を食べているかのような「食べ応え」と「満足感」も味わえます。また、レンジで温めるだけで食べられる手軽さに加え、試作を何度も繰り返し、「味」にも満足いただけるように仕上げました。「Beanus」の「ダイズライス」が中食/冷凍弁当に採用されるのは今回が初めてです。

※1・・・「コンビニ弁当の栄養価および食品構成に関する調査」掲載の表2「コンビニ弁当のエネルギーおよび各種栄養素量」と比較した場合
<https://core.ac.uk/download/pdf/198559761.pdf?fbclid=IwAR0BsyC7EB4r37urY2rNtbfzT5ciSPQXXezE8NqVMD83Wcb8w78EKZw-LU>

< 「GOFOOD」オンラインショップ > <https://gofood.jp>

■ “主食”を我慢しないでいい「低糖質・高タンパク質」のお弁当

「ダイズライス」は、お米と比較して糖質が85%オフ^{※2}。タンパク質も豊富に含まれており、「新しい主食」「我慢をしなくていい主食」として注目を集めています。今回の冷凍弁当は、一般的なお弁当と比較して、糖質90%オフ、タンパク質53%アップを実現^{※1}。糖質が気になる方、タンパク質を摂取したい方はもちろん、手軽に健康的でおいしい食事を楽しみたいという方にもご満足いただける商品となっています。

※2・・・「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」うるち米(水稲めし・精白米)とダイズライspreーンの比較

Beanus
お豆と、美しく生きていく
Bean with us.

<メニュー紹介>



塩ダレチキンハンバーグ DZ

●成分(1個/260.6g 当たり)
エネルギー450Kcal/たんぱく質 33.4g/
脂質 28.1g/糖質 14.5g/食物繊維 4.2g/
食塩相当量 2.2g



ポン酢鶏もも肉ステーキ DZ

●成分(1個/241.6g 当たり)
エネルギー405Kcal/たんぱく質 36.4g/
脂質 22.7g/糖質 8.7g/食物繊維 4.3g/
食塩相当量 2.3g



砂肝スパイスカレー DZ

●成分(1個/392g 当たり)
エネルギー250Kcal/たんぱく質
31.1g/脂質 6.0g/糖質 14.2g/食物
繊維 5.8g/食塩相当量 3.6g

■「Beanus」×「GOFOOD」コラボ弁当 概要

- ・商品名：(1) 塩ダレチキンハンバーグ DZ
(2) ポン酢鶏もも肉ステーキ DZ
(3) 砂肝スパイスカレー DZ
- ・販売開始日：2021年6月18日(金)
- ・URL：<https://gofood.jp>
- ・商品価格：598円/1食あたり(定期購入10食セットの場合)
- ・定期購入について
1~4週間に1回、好きなタイミングでの定期配送が可能
次回配送のタイミングは、お届け予定日の5日前までは無料で変更が可能

<利用手順>

- (1) 「GOFOOD」オンラインショップで注文 (<https://gofood.jp>)
- (2) レンジで2分程度温める(冷凍状態では6分程度)
- (3) 完成

■商品パッケージは石灰石が主原料の「LIMEX Pellet」を採用

「GOFOOD」では、石灰石が主原料のLIMEX製パッケージ容器を採用しています。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います。



■「Beanus」について

「Beanus」は、大豆を主原料にしたお米状の食品「ダイズライス」を2021年3月に販売開始。同年1月、同試作品を返礼品としたクラウドファンディングにて523%の金額目標を達成。「低糖質・高タンパク質」「主食になる」「健康に良い」が支持され、また品質評価では特にダイズライスの「お米のような食べ応え」「満足感」が好評です。



<特徴>

- (1) 歯ごたえのあるお米のような食感と見た目の大豆食品
- (2) お米よりも高タンパク質、低糖質なのに満足感が得られる食べ応え
※「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」うるち米(水稲めし・精白米)とダイズライスプレーンの比較
- (3) ほんのり優しい大豆の甘みと風味で毎日食べても飽きない味わい
- (4) 「もちもち」と「プチプチ」の両方が感じられる楽しい食感

●「Beanus」公式サイト <https://www.bean-us.jp/>

■「GOFOOD」について

冷凍フードデリバリーサービス「GOFOOD」は、「自炊『ゼロ』でも、2分で美味しく健康に。」をコンセプトに、レンジで温めるだけで手軽に食べられる低糖質・高タンパク質の食事を提供。2020年のサービス開始以降、多くの方からの支持をいただいています。

<特徴>

(1) **Healthy** : ダイエットや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。



● 「GOFOOD」公式サイト <https://gofood.jp>

■会社概要

<フジッコ株式会社>

- ・会社名：フジッコ株式会社
- ・所在地：〒650-8558 神戸市中央区港島中町6丁目13番地4
- ・事業内容：各種食品の製造販売
- ・代表取締役社長：福井 正一
- ・URL：<https://www.fujicco.co.jp/corp/>



<ゴーフード株式会社>

- ・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：<https://gofood.co.jp>
- ・岡 公式note <https://note.com/hirok10ka>



※『Beanus』は、フジッコ株式会社の商標または登録商標です。

※『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。