

## 「低糖質・高タンパク質」の食事を提供する「ゴーフード社」、 “冷凍品の新価値”を創造・発信するためのコンソーシアム 『フローズンエコノミーラボ』に参加 ～設立メンバーとして、“冷凍品の新価値”を創造・発信を目指す～

低糖質・高タンパク質の食事を、冷凍の状態を提供するフードデリバリーサービス「GOFOOD(ゴーフード)」を運営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、家庭用冷凍食サービス提供企業など合計 11 の企業・団体と共同で、本日 2021 年 9 月 2 日（木）に設立した“冷凍品の新価値”を創造・発信するためのコンソーシアム『フローズンエコノミーラボ』（<http://frozen-economy.jp/>）に、参加します。



(写真左より) ゴーフード・岡 広樹/まねき食品・竹田典高氏/  
パンフォーユー・矢野健太氏/丸山製麺・丸山晃司氏/レンチオ・名古屋健氏

### ■ 設立メンバー

<家庭用冷凍食サービス提供企業>

まねき食品株式会社/株式会社丸山製麺/株式会社  
AIVICK/株式会社パンフォーユー(幹事企業)/  
ゴーフード株式会社

<特別パートナー>

レンチオ株式会社

<パートナー企業>

株式会社 SUPER STUDIO/株式会社フラクタ/株式会社  
プレイド/株式会社スマートメディア/三菱地所株式会社

※今後も、さまざまな業種の企業に参加を呼びかけて活動予定。  
フローズンエコノミーラボは、農林水産省の推進する  
食品ロス削減国民運動に参加しています。



## ■「フローズンエコノミー」とは

「フローズンエコノミー」とは、“冷凍品”を活用するサービス提供や事業運営をする企業・団体だけではなく、冷凍技術の進化や調理器具を含めた電気製品、電力供給、資材、物流など、“冷凍品”にまつわるあらゆるものを含んだ経済圏です。

## ■『フローズンエコノミーラボ』3つのミッション

### ①食品の冷凍に関する正しい認知の拡大

食品のおいしさを保つための最適な保存手段の1つが冷凍である

### ②冷凍された食品が流通しやすい環境づくり

家庭や生活圏における施設での冷凍保存スペースの拡大や、流通コストなどの課題解決

### ③冷凍＝フードロス削減の認知の拡大

冷凍により、保存期間や販売手法に変化をもたらすことで、社会課題であるフードロス削減に貢献できる

## ■『フローズンエコノミーラボ』活動内容

以下の活動を行うことで「フローズンエコノミー」の活性化に取り組んでまいります。

1. 「フローズンエコノミー」普及活動：既存事業者、及びユーザーへの普及活動を実施
2. 勉強会：事業者間や、ユーザー及びその他専門家を招いての市場に関する勉強会の開催
3. 事業者間の交流：事例や運営ノウハウなどを、交流を通じて共有

## ■『フローズンエコノミーラボ』概要

名称：フローズンエコノミーラボ

サイト：<http://frozen-economy.jp/>

問い合わせ先：株式会社パンフォーユー（幹事企業）

メール：[frozen-economy@yuapan.com](mailto:frozen-economy@yuapan.com)



## 【GOFOOD について】

### ■「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) **Easy**：買い出しや調理、後片付けも不要。冷凍庫にストックしている GOFOOD をレンジで温めるだけなので、待ち時間も最短 2 分。
- (2) **Healthy**：医師推薦の健康メニュー。糖質 20g 以下、タンパク質 20g 以上、低塩分など、栄養価にこだわったメニューです。※一部商品を除く
- (3) **Delicious**：名店レストランのシェフが監修。健康的な食事でも美味しくなければつづきません。美味しさにとことんこだわりました。

## ■ 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) の第一ブランド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 は人々の生活習慣の改善をサポートします

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の改善をサポートします。

## ■ 「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](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、No.1.「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：https://gofood.co.jp
- ・岡 公式 note https://note.com/hirok10ka



※『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。