

“コロナ自粛太り”を「食事」で改善！在宅ワークの緊急支援プログラム・第2弾

ゴーフード
フードデリバリーサービス「GOFOOD」

パーソナルトレーナーによる『LINEで食事相談』を本日より無料で提供開始！

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、「新型コロナウイルス対策」への緊急支援プログラム・第2弾として、低糖質・高タンパク質のフードデリバリーサービス「GOFOOD（ゴーフード）」でのお食事のご注文いただいた方に、「LINE」を使って、“食事・栄養パーソナルアドバイス”を無償で行うことを決定いたしました。本日2020年4月23日（木）よりご注文いただいた方が対象で、5月10日（日）までの期間限定サービスとなります。



全国への緊急事態宣言発出により、小中高の臨時休校や、企業の在宅勤務・テレワークの方が増えております。ご自宅での食事機会が増え、献立に悩まれる方が増えていることや、外出自粛による運動不足で“コロナ自粛太り”が問題になるなど、食事に気をつけたいと思う方が増えています。そこで、弊社では、LINEを使って、1日分の食事の栄養バランスを診断。大手パーソナルジム出身のパーソナルトレーナーによる、食事・栄養のパーソナルアドバイスを無料で行います。

「GOFOOD」は、全国配送が可能なフードデリバリーサービスで、WEBサイトで注文後、自宅へ商品「プロチキ」が冷凍の状態で届きます。そのまま電子レンジで温めるだけで、お召し上がりいただくことが可能ですので、調理や洗い物も不要、お子様でも簡単にお召し上がりいただけます。ゴーフード株式会社では、働く世代や、お子様への支援を、食事の宅配サービスを通じて行ってまいります。

<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>

<「コロナウイルス対策」GOFOOD 緊急支援プログラム・第2弾

『LINEで食事・栄養パーソナルアドバイス』サービス概要>

- ・サービス名：LINEで食事相談
- ・実施期間：2020年4月23日(木)～5月10日(日) ※実施期間内の購入1回のみが対象
- ・内容：「LINE」を使って、お客様から送っていただいた1日分(3食まで)の食事の写真をもとに、大手パーソナルジム出身のパーソナルトレーナーが食事・栄養バランスを無料でアドバイスいたします。
- ・方法：デリバリーサービス「GOFOOD」サイトから「GOFOOD公式LINE」を友達追加ください。ご注文時にメールに記載の「ご注文番号」と、お食事の写真を、「GOFOOD」公式LINEへお送りいただければ、本サービスをお受けいただけます。
- ・備考：本サービスにおけるLINEでのご相談数が上限に達した場合、予告なく終了する場合がございますので予めご了承下さい。
LINEでのご回答にはお時間を頂く場合がございます。

■「GOFOOD」サービス概要

- ・サイト名：「GOFOOD」(ゴーフード)
- ・商品名：ブロチキ(ブロッコリー&チキン)
- ・商品サイズ：S(250g)、M(300g)、L(350g)
- ・販売開始日：2020年2月5日(水)
- ・商品価格：548円~/1食当たり(税抜)
- ・URL：<https://gofood.jp>
- ・定期購入コース詳細

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日前まで迄は
無料で変更が可能

(例)

Sサイズ5食セット：2,990円(598円/食)

Sサイズ10食セット：5,480円(548円/食) ※全て税抜



■「GOFOOD」利用手順

- (1) 「GOFOOD」サイトで注文 (<https://gofood.jp>)
- (2) レンジで6分程度温める
- (3) 完成

お召しあがり方
EASY 3 STEPS



01 ネットで注文

WEBサイトからお好きなメニューをオーダーするだけ。
S、M、Lの3サイズが選択でき、
定期購入ではお客様のペースにあわせた注文が可能です。



02 レンジで温める

容器は開封せず、そのまま電子レンジの温め時間目安をご確認の上、加熱してください。

500w 約6分30秒～7分00秒
600w 約6分00秒～6分30秒



03 完成

温めが完了したら、そのままお召し上がりいただけます。
取り出しの際には、高温になっておりますので火傷には十分ご注意ください。

■「GOFOOD」の特徴

(1) **Helthy** : 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) **Delivery** : 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。



<なぜ「ブロッコリー」と「鶏肉」なのか>

「ブロッコリー」は、低糖質で高タンパク、食物繊維やビタミン C、B1、B6 などの栄養が非常に豊富です。「鶏肉」は、糖質、脂質が少なく、タンパク質が豊富ですので、ダイエッターに最適な食材です。

<真のエコを考え、商品パッケージに「パルプモールド」素材を使用>

人にも環境にも優しい、地球温暖化の抑制に繋がる、パルプモールドをパッケージとして使用しています。焼却時に有害物質がほとんど発生しないため CO2 の削減に繋がり、地中に埋めると分解されて自然に還る仕様となっていますので、SDGs (持続可能な開発目標) の発展に貢献ができると考えています。

<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、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3つの実現に貢献できると考えています。



■会社概要

ミッション：人々をカッコよく元気に。

ビジョン：生活習慣病の予防と改善を世界中の人々に届ける。

- ・会社名：ゴーフード株式会社
- ・所在地：〒106-0045 東京都港区麻布十番 3-1-5 ストーク麻布 6F
- ・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://foodo.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。