

ゴーフード フードデリバリーサービス「GOFOOD」

ユニリーバやInstagramなどで活躍した長瀬次英氏が

チーフ・クリエイティブ・デザイナーに就任

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、2020年5月27日(水)に、CCD（Chief Creative Designer：価値創造設計責任者）として長瀬次英氏が就任したことを発表いたします。長瀬氏は、日本ロレアルやInstagram（Facebook）、ユニリーバなど、様々な外資系企業でデザイナーを務めた経験があります。長瀬氏の当社 CCD 就任は、よりいっそう事業成長を推し進めていくことを目的としています。



◆長瀬次英氏からの就任コメント

「食」というアプローチで、生活習慣病の予防と改善という、人類にとって最も大きな課題解決に取り組むゴーフード社のビジョンをはじめ、今般の新型コロナウイルスの影響により、ますます高まる本質的な健康需要に応えるビジネスポテンシャルに共感し、参画させて頂く機会を頂きました。

食は日本が誇る文化ですし、この「新しい食」を日本からグローバルマーケットへ活躍させるポテンシャルは十分にあると確信していますので、世界を代表するフードテックカンパニーを創りあげていく所存です。



<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>

◆長瀬次英 プロフィール

1976年京都生まれ、中央大学卒。日本のマーケター、実業家、経営コンサルタント。日本初のCDO（チーフデジタルオフィサー）でCDO of The Year 2017を受賞。ユニリーバ・ジャパンのブランド開発責任者（飲料）、インスタグラム・ジャパンの初代の日本事業代表責任者、日本ロレアル初のCDO（チーフデジタルオフィサー）、LDH JAPANのCDO等を経て、ナレッジシェアリング&ネットワーキングを目的としたコミュニティーマネジメント会社のPENCIL&PAPER.COM株式会社と、CDO/CEO/CMOといった経営者目線でのコンサルティングを提供する経営コンサルティング会社であるVisionary Solutions株式会社を立ち上げ両社でCEOを担っている。他にもエンターテイメントやコスメブランド等の顧問業やアパレルブランドのCEOやブランド・コンサルティング会社のCSO（チーフストラテジーオフィサー）を同時に務め真の平行キャリアを目指している。AdTech 2017 2018 Tokyo 登壇スピーカーで2年連続1位を受賞、AdTech ボードメンバーに就任。Forbes Japan（2017年）でカリスマ経営者の一人として称され、Forbes Career（2020年）でも日本のトップマーケターとしてキャリアが特集される。

■「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。