

ゴーフード
フードデリバリーサービス「GOFOOD」7月より2番組をスタート！

ラジオ新番組「水曜日のゴーフード」は“ダイエットと食”をプロトレーナーが解説

YouTube 新番組「ヒロキの知らない世界」は社長が各著名人の業界を深掘り

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、2020年7月8日(水)より、新しく2番組をスタートすることを発表いたします。

ラジオ新番組「水曜日のゴーフード」(毎週水曜12時頃～、stand.fm)では、“ダイエットと食”をテーマに、元・大手ジムのトレーナーらが“カッコいい体になる”方法を発信。YouTube新番組「ヒロキの知らない世界」(毎週水曜、21時～)では、“カッコいい大人たちの業界トーク”をテーマに、ゴーフード社長が各業界の著名人をゲストとして招き、その業界を深掘りしていく内容で、生放送で行います。また、初回ゲストは、日本ロレアルやインスタグラム(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のある CCD・長瀬次英を予定しており、以降はゲスト自身が次回ゲストを紹介するというスタイルでお届けいたします。

今後もゴーフードでは、「GOFOOD」での健康に配慮したフードデリバリーサービスを中心とし、生活習慣病の予防と改善を世界中の人々に届ける事業を行ってまいります。

<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>



◆ラジオ新番組「水曜日のゴーフード」URL

<https://stand.fm/channels/5ee1ccb49c38bc0326c5b6ab>

◆YouTube 新番組「ヒロキの知らない世界」URL

<https://www.youtube.com/channel/UC9Mw394dv569YmvrX9mYXhA>

■番組概要

<ラジオ番組「水曜日のゴーフード」>

- ・番組名：「水曜日のゴーフード」
- ・放送局：stand.fm
- ・放送日：毎週水曜日 12 時頃配信予定
- ・出演者：土井 寛史（トレーナー/元・ライザップ勤務）ほか
- ・初回放送日：2020 年 7 月 8 日(水)
- ・番組内容：“ダイエットと食”をテーマに、元大手ジムのトレーナーらが“カッコいい体になる”方法を発信
- ・視聴方法：「stand.fm」サイトより「番組名」をクリックして視聴可能
- ・URL：<https://stand.fm/channels/5ee1ccb49c38bc0326c5b6ab>



<YouTube 番組「ヒロキの知らない世界」>

- ・番組名：「ヒロキの知らない世界」
- ・放送媒体：YouTube
- ・放送日：毎週水曜日、21 時から 30～60 分程度
- ・出演者：岡広樹（ゴーフード・社長）、ゲスト
- ・初回放送日：2020 年 7 月 8 日(水)
※初回ゲスト：CCD・長瀬次英
- ・番組内容：“カッコいい大人たちの業界トーク”をテーマに、ゴーフード社長が各業界の著名人をゲストとして招き、その業界を深掘りしていくトークバラエティ番組です
- ・視聴方法：YouTube の「GOFOOD」チャンネルより視聴可能
- ・URL：<https://www.youtube.com/channel/UC9Mw394dv569YmvrX9mYXhA>



■「GOFOOD」サービス概要

- ・サイト名：「GOFOOD」（ゴーフード）
- ・商品名：プロチキ（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



■「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おりますので、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 ストック麻布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://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。