

**株式会社ゴ-ゴ-ゴ- × 北海道大学 × 北海道マリンイノベーション株式会社
産学連携！ご当地原料「北大ガゴメ」を活用し、地域活性ビジネスを推進
～コラボ商品：健康維持サポートサプリ「ネバ勝ち！」本日12月17日(木)予約開始！～**

株式会社ゴ-ゴ-ゴ-（茨城県つくば市、代表取締役：齋藤優太）と北海道大学（北海道札幌市、総長：寶金清博）、北海道マリンイノベーション（北海道函館市、布村重樹）は、3者で連携し、地域活性ビジネスを推進していくことを発表いたします。「産学連携」の第一弾として、北海道の原料「北大ガゴメ（ガゴメコンブ）」を使用した健康維持サポートサプリ「ネバ勝ち！」を、本日2020年12月17日（木）より、ゴ-ゴ-ゴ-のインターネットショップで予約受付を開始いたします。発売は2021年春ごろを予定しております。

●「ネバ勝ち！」商品サイト ▶<https://gotouchisapuri.com>



北海道大学
HOKKAIDO UNIVERSITY



H.M. Innovation

<産学連携の背景>

今回の産学連携は、「サプリで多くの人を幸せにしたい」というゴ-ゴ-ゴ-社の想いと、ご当地原料「北大ガゴメ」を活用していきたい北海道大学、北海道マリンイノベーションの想いが一致し、実現いたしました。

スタートアップ企業側は企画・販売に関するノウハウはあるものの、研究開発力、発信力に苦戦をしている状況です。

一方、大学側は研究開発力があるものの、サプリメント化、及び販売まで行き着くのが困難になっている状態から3者の想いが一致いたしました。



<健康サポートサプリ「ネバ勝ち！」について>

北海道のご当地原料「北大ガゴメ(ガゴメコンブ)」を使用したサプリメントです。GMP 認証工場で製造、北海道大学のブランド認定を取得しており、安心・安全に摂取していただけます。ゴ-ゴ-ゴ-のインターネットショップで、本日よりご予約いただけます。ご予約頂いた方には後日詳細をご送付させていただきます。これから寒さが増して免疫力が低下し、風邪などが流行していきます。ぜひ、本サプリ「ネバ勝ち！」を一度お試しください。

<今後の展開>

この産学連携をゴ-ゴ-ゴ-が主導することで、利益を大学や地域に還元し、研究力向上、地域活性化に繋がっていきたいと考えています。

そして、大学や大学発ベンチャーと共に、地元の特産物、名産品を研究し、商品化していくことで、日本中にその特産品の魅力を発信していきます。

今後の取り組みに、引き続きご期待ください。

<本連携に関するコメント>

■北海道大学 産学・地域協働推進機構 産学連携推進本部 本部長 寺内 伊久郎

北海道大学は研究成果の社会還元を目的とし、北海道大学認定商品の開発を推進しています。「北大ガゴメ」は北海道大学大学院水産科学研究院が開発した「北大海洋栽培」技術で養殖したガゴメであり、「フコイダン(食物繊維)」の含有量が、天然のガゴメと比較して2倍以上含まれています。

株式会社ゴ-ゴ-ゴ-様と、北大発認定ベンチャー企業である北海道マリンイノベーション株式会社様と、北海道大学の3者が連携した事で、北海道大学認定商品のD2C(ダイレクト トウ コンシューマー)という新たなマーケットでの展開に期待しています。

「北大ガゴメ」は北海道大学の登録商標であり、今後も、健康食品をはじめ化粧品や菓子など、幅広く活用していきたいと考えています。

■北海道マリンイノベーション 代表取締役社長 布村重樹

弊社は、北大認定ベンチャー企業として2017年に設立しました。北海道大学の海藻に関する研究成果の中で有益な技術シーズを広く世の中に還元することを目的としています。「北大ガゴメ」は、ガゴメのライフサイクルに着目して、栽培期間を3分の1、有用成分「フコイダン」を2倍以上にすることが可能な北大の開発した海洋栽培技術を応用し、弊社が契約栽培したガゴメ昆布です。ガゴメの「F-フコイダン」は、健康維持に役立つ作用について多くの研究が発表されており、今後の活用が期待される成分です。この度、サプリメント化したことで、日々の生活において摂取することが容易になりました。本商品が、多くの方々の健康と、豊かな生活をサポートできると期待しております。

■株式会社ゴ-ゴ-ゴ- 代表取締役 CEO・齋藤 優太

昨今、商品販売のモデルが大きく転換しています。元来の卸会社を通し、小売店で販売するモデルから、「D2C」という顧客と企業が直接つながる事業モデルが隆盛を見せています。

弊社もその「D2C」と言われるカテゴリに属し、商品開発を進め、様々なサプリメントを発売することができましたが、「研究開発力」をもっと強化したいと思っておりました。

研究開発について意欲的な「D2C」事業者である弊社と、「研究開発力」で秀でる大学、そして大学発ベンチャー企業が連携し、お客様により良い商品をお届けすることが可能になると考えております。またそのなかで、相互利益を得ながら成長していくことが理想であり、そのような「産学連携モデル」の先駆けになればと考えています

<「ネバ勝ち！」商品について>

■商品の特徴

1. 北海道のご当地原料「北大ガゴメ(ガゴメコンブ)」を使用

大学院水産科学研究院が開発した北大海洋栽培技術を利用して生産した、北海道の名産品「ガゴメコンブ」を「北大ガゴメ」としてブランド化。本商品「ネバ勝ち！」では、このガゴメコンブを使用しております。

※研究内容に関しては、北海道大学 HP をご覧ください

<https://www.hokudai.ac.jp/news/2017/12/post-461.html>

http://www.mcip.hokudai.ac.jp/cms/cgi-bin/index.pl?page=contents&view_category_lang=1&view_category=1980

2. 信頼の生産体制

適正製造基準を満たした GMP 認証取得工場で「ネバ勝ち！」を生産しております。



■商品概要

1.商品名:ネバ勝ち!

2.内容量: 内容量:45g(500mg×90粒) ※1日3粒目安

3.原材料: 澱粉(国内製造)、ガゴメ昆布末、殺菌乳酸菌末、アカモク末、シソエキス、ダルス末、ニンニク末、ブロッコリー末、金時草末、有機モロヘイヤ末、緑茶エキス/ビタミン C、ヒドロキシプロピルメチルセルロース、酸化マグネシウム、L-グルタミン、グルコン酸亜鉛、ステアリン酸カルシウム、カラメル色素、ピロリン酸第二鉄、ビタミン B6、ビタミン B2、パントテン酸カルシウム、ビタミン E、ナイアシン、ビタミン B1、ビタミン A、葉酸、ビタミン D、ビタミン B12

4.栄養成分表示:9粒あたり

エネルギー 14.9kcal・たんぱく質 0.1~0.3g・脂質 0.07g・炭水化物 3.3g・食塩相当量 0.02~0.3g

亜鉛 10mg

5.定期購入価格: 初回 1980 円(税込)

2 回目以降 3980 円(税込)

6.販売方法:公式オンラインショップ :

<https://gotouchisapuri.com>

7.予約開始日:2020 年 12 月 17 日(木)

<大学・会社 概要>

■北海道大学

大学名：北海道大学

所在地：北海道札幌市北区北8条西5丁目

URL：<https://www.hokudai.ac.jp/>

北海道大学は札幌農学校を前身として、1876年に設立された総合大学です。基本理念の一つとして「実学の重視」を掲げており、設立当時より北海道の産業や文化の発展に貢献してきました。今後も北海道大学の研究成果を社会に還元するため、産学連携による研究開発や商品化を推進します。

■北海道マリンイノベーション株式会社

会社名：北海道マリンイノベーション株式会社

所在地：北海道函館市弁天町20-5

事業内容：海藻及び海藻加工品の製造・販売、化粧品及び化粧品原料の製造・販売

代表取締役：布村重樹

設立：2017年6月30日

URL：<http://hokkaido-marine.com/>

弊社は、北海道大学水産科学研究院でこれまで蓄積して来た海藻に係る研究シーズを広く社会還元するのを目的に設立しました。海藻には、ヘルスケア分野に活用できる機能性成分が豊富に含まれており、未利用海藻を皆さんに届けるためのバリューチェーンの構築に取り組んでいます。

また環境の変化で資源の減少も大きな課題です。生産性の高い栽培技術の開発・普及により、担い手不足の漁業の現場を応援しています。

■株式会社ゴ-ゴ-ゴ-

会社名：株式会社ゴ-ゴ-ゴ-

所在地：茨城県つくば市吾妻一丁目10-1 105

事業内容：Eコマース事業

代表取締役：齋藤 優太

設立：2019年2月8日

URL：<https://5gogo.co.jp/>

既存の「健康食品」は、果たしてどれだけの顧客のパフォーマンスに貢献しているでしょうか。

それらは、利益を得るために、原価をできるかぎり削って作られた顧客の「体感」を二の次にしているものばかりです。私たちは、専門家と共に企画した、安心し実感できる製品だけを提供します。

ゴ-ゴ-ゴ-は、サプリを活用した生活が豊かなものであるということが常識になる日まで、若い感性とサプリへの深い愛情で、社名の通り突き進んで参ります。

=====

<プレスリリースに関する報道関係者様向けお問い合わせ>

●ネバ勝ち！に関するお問い合わせ

株式会社ゴ-ゴ-ゴ- 担当：大石

TEL：080-4548-4328 Mail：ryosuke.ohishi@5gogo.co.jp