

**「低糖質・高タンパク質」の食事を提供する「ゴーフード社」、
プロサッカー選手の野村直輝氏に高タンパク質の食事提供・サポートが決定！**

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、低糖質・高タンパク質の食事を、冷凍の状態で提供するフードデリバリーサービス「GOFOOD(ゴーフード)」において、プロサッカー選手の野村直輝氏に、当社の食事を提供開始することを、本日2021年3月17日(水)に発表いたしました。



プロサッカー選手・野村直樹選手▶

野村選手が取り組んでいるパフォーマンス向上プログラム「BEE' SMETHOD (ビーズメソッド)」における栄養管理に基づき「GOFOOD」の食事を提供し、野村選手のコンディションを、食事面からサポートいたします。

人間にとってタンパク質は非常に重要です。身体づくりにおいては、常に新たなタンパク質を摂取することが求められますが、多くの人はその絶対量が足りていないというデータがあります。さらにアスリートにおいてはトレーニング負荷が高く、それだけアミノ酸の分解が激しいのが現状です。

パフォーマンスを維持・向上させるために野村選手が取り組む「BEE' SMETHOD」の栄養管理の中で、アウェイ戦など遠征先での食事において、タンパク質摂取量に課題があることが判明。そこで、当社の商品「プロチキ」をはじめとしたタンパク質が豊富な食事を提供することになりました。

今後も当社では、アスリートへの支援を含め、忙しい現代人が健康的な生活を送り、理想の体型に近づけるために、「美味しく・楽しく・お手軽」で「低糖質・高タンパク」な“FOOD体験”を提供し、世界中の人々の生活習慣を改善するサポート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>

野村直樹選手への提供商品 (予定)

- ・プロチキ (ブロッコリーとチキン)
- ・ポン酢鶏もも肉ステーキ
- ・塩ダレチキンハンバーグ
- ・トマトソースチキンハンバーグ
- など



野村直輝選手 & 「BEE'S METHOD」 蜂屋様コメント

この度、ゴーフード様よりアウェイ戦において、食事の提供をして頂ける事になりました。岡社長をはじめ、ゴーフードの方々、商品の生産から物流に関わる全ての方に感謝致します。

私たちは「パフォーマンスの再現性の高さ」にこだわり、日々、栄養管理を行っておりますが、昨シーズンは、練習やホーム戦の時の完璧な食事を、遠征先のアウェイ戦で摂取するのが難しい状況でした。

そのような中で、糖質量がコントロールされ、タンパク質を必要量摂取できる商品を提供いただけることになり、今シーズンは、昨シーズンよりも安定した栄養の摂取が期待できるため大変心強く思っております。遠征では、ホーム戦よりも疲労が溜まりやすく、連戦を乗り越えていくためにも栄養面の管理は必須だと考えています。

新型コロナウイルスの影響がある中、こういったサポートをして頂けることに感謝し、質の高いプレーが出来るように、身体の内側から整えて全力でプレーします！

「ゴーフード社」岡 広樹 CEO のコメント

この度は、プロサッカー選手として活躍されている野村直輝選手に、当社の高タンパク質の食事を提供させて頂くことになりました。当社の食事は、理想の体型に近づけたい方や生活習慣の改善をしたい方など、多くの方からご支持をいただいておりますが、プロアスリートの体作りをサポートさせていただけることを光栄に思っております。私自身も陸上短距離の現役アスリートとして「GOFOOD」を積極的に取り入れ、高いパフォーマンスを発揮し試合に臨む所存ですので、お互い良い結果を出せるように頑張りましょう！

■ 「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) **Healthy** : 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) **Easy** : 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。



<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)の第一プラント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

■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。