

すべて「冷凍」食品！まるで“ランチコース”のような新商品が完成
糖質オフのパンやスイーツを本日11月6日より発売

～美食ガイド『ゴ・エ・ミヨ』2年連続獲得！レストラン「リナシメント」がレシピ開発～

ゴーフード株式会社は、低糖質・高タンパク質の食事を、冷凍の状態を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、新メニューを開発、本日2020年11月6日(金)より発売を開始いたしました。

新メニューは、「低糖質」にこだわっているのはもちろん、美食ガイド『ゴ・エ・ミヨ』2年連続獲得する有名イタリアンレストラン「リナシメント」が一部レシピを監修・コラボレーションした、すべて冷凍食品とは思えない贅沢な味わいです。まるで“ランチコース”のようなラインナップの低糖質・新メニューを、この機会にぜひお試しください。



新メニューは、リナシメント監修のパン「くるみ香“超”低糖質パン」とトマトソースパスタ、さらに、オリジナルデザート「低糖質ガトーショコラ」、「低糖質チーズケーキ」の2種、飲み物として「MCTオイル入りコーヒー」の5商品を開発いたしました。本日より、「くるみ香“超”低糖質パン」、「低糖質ガトーショコラ」、「低糖質チーズケーキ」の3種を、先行して「GOFOOD」サイトにて販売いたします。冷凍した状態で、ご自宅までお届けいたしますので、好きなタイミングで、レンジで温めてすぐにお召し上がりいただけます。

<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>



新メニューの開発について

ゴーフード株式会社は、「低糖質」「高たんぱく質」にこだわった健康的な食事を、冷凍の状態でご自宅まで宅配するサービス「GOFOOD」を展開しております。「ブロッコリーとチキン」や「ハンバーグ」「チキンステーキ」など、これまで5食を展開しており、多くの方よりご支持いただいております。

このたび、朝食や昼食、また、間食としてお楽しみいただける「低糖質」の商品をお届けすべく、レストラン「リナシメント」にレシピ協力を仰ぎ、新メニューのうち、パンとパスタを共同開発いたしました。

「低糖質」であることはもちろんですが、「美味しさ」を徹底的に追及した新メニューとなっております。これまでの「冷凍商品」「低糖質商品」からは想像できないような美味しさ・味へのこだわりを、この機会に、多くの方にお試し頂けることを期待しております。

- ・飽きない (＝長続きでき糖質を抑えた食の習慣化)
- ・他の食の誘惑に負けない (＝バラエティ豊かな商品群)
- ・全国どこへでもお届け (＝健康の地域格差をなくす)
- ・手間抜き (＝レンジでチンするだけ)

弊社では、上記を追及し、今後も新商品を続々と発表していく予定です。

新メニュー共同開発：レストラン「リナシメント」紹介

2020年 世界的な美食ガイド『ゴ・エ・ミヨ』を2年連続獲得のイタリアン。心満たす【あたたかいシンプル】なおもてなしを大事にしている。イタリアで40年連続ミシュラン2星の名店【リストランテ・サンドメニコ】で、2年間副料理長を務めたシェフ小川慎二が追求する、繊細かつ独創的な遊び心を織り交ぜたイタリア料理が特徴

新メニュー紹介

(1) くるみ香“超”低糖質パン

- 商品名：くるみ香“超”低糖質パン
- 発売日：2020年11月6日（金）
- 価格：1セット598円（税込）/1セット3個
- メニュー協力：リナシメント
- 商品こだわり《「リナシメント」小川慎二シェフ・コメント》
とにかく1番は「美味しい」をゴール設定に致しました。そして普通の低糖質パンではなく糖質も極限まで抑えてあります。美味しいと超低糖質の2点を満たそうと作り上げました。しっとり、もちりとした生地にかリッと香ばしく焼き上げたクルミがアクセント。糖質も通常の低糖質パンと比べて1/3以下。美味しく食べて健康になって頂ける、今までにない新しい超低糖質パンとなっております。

●成分(1個/62g 当たり)

エネルギー137Kcal/たんぱく質5.9g/脂質8.0g/糖質1.5g/食物繊維8.8g/食塩相当量0.5g

※他社商品参考値：一般的な食パン1枚の糖質量、約26.6g



(2) 低糖質ガトーショコラ

- 商品名：ガトーショコラ
- 発売日：2020年11月6日（金）
- 価格：1セット598円（税込）～/1セット3個
- 商品こだわり：
目指したのは糖質オフを感じさせない、スイーツとしての美味しさです。ビターな味わいをお楽しみ頂けます。糖質を気にする方にとって、罪悪感なくお召し上がりいただけるスイーツです。

●成分(1個/62g 当たり)

エネルギー125Kcal/たんぱく質3.2g/脂質10.4g/糖質11.9g(エリスリトール除く糖質量4.5g) /食物繊維0.2g/食塩相当量0.1g

※他社商品参考値：一般的なガトーショコラ1個あたりの糖質量、約28.4g



(3) 低糖質チーズケーキ

- 商品名：チーズケーキ
- 発売日：2020年11月6日（金）
- 価格：1セット598円（税込）～/1セット3個
- 商品こだわり：
ほのかな酸味とチーズの美味しさが際立つ、しっとりした食感がくせになるチーズケーキです。
低糖質ですので、健康を気にする方にもお召し上がりいただけるスイーツです。
- 成分(1個/62gあたり)
エネルギー119Kcal/たんぱく質2.0g/脂質11.0g/糖質6.8g
(エリスリトール除く糖質量3.4g) /食物繊維0g/食塩相当量0.2g
- ※他社商品参考値：一般的なベイクドチーズケーキ1個あたりの糖質量、約17g



(4) 低糖質パスタ（トマトソース）

- 商品名：パスタ（ナポリタン）
- 発売日：2021年（予定）
- 価格：未定
- メニュー協力：リナシメント
- 商品こだわり 《「リナシメント」小川慎二シェフ・コメント》
パスタの食感、麺とソースの一体感です。糖質をギリギリまで抑えながらモチモチした食感。ソースはイタリアのサルシッチャ（ソーセージ）を加えた旨味とトマトの酸味を混ぜ合わせナポリタン風に仕上げました。
- 成分(1人前)
ソース：糖質量目安8.4g/麺：糖質量目安17.7g
- ※調整中につき上記数値から変わる可能性があります
- ※他社商品参考値：一般的なナポリタン1皿あたりの糖質量、約73g



(5) オリジナルコーヒー（MCTオイル入り）

- 商品名：GOCOFFE
- 発売日：2020年12月予定
- 価格：未定
- 商品こだわり
吸収・代謝のスピードが早い『MCTオイル（中鎖脂肪酸油）』と、腸内環境を整える『イヌリン（水溶性食物繊維）』が配合されているボディメイクに適したコーヒー。
低糖質の食事をするときに不足しがちな脂質と水溶性食物繊維をインスタントコーヒーで手軽に補うことができます。
- 成分(1杯)
コーヒーパウダー2g（ブラジル産100%）
MCTオイルパウダー 2.25g/杯
イヌリンパウダー 2.5g/杯（推奨量の1/2量）



■「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



EASY 3 STEPS

01 ネットで注文	02 レンジで温める	03 完成
<p>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。</p>	<p>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。</p> <p>500W 約6分30秒～7分00秒 400W 約6分00秒～6分30秒</p>	<p>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。</p>

■「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。



<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://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。

