

**「低糖質・高タンパク質」の食事を提供する「ゴーフード社」、  
「東京ヴェルディ株式会社」とのオフィシャルサプライヤー契約締結のお知らせ**  
**「東京ヴェルディ」の選手に、高タンパク質の食事を提供！栄養面で選手をサポート！**

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、本日2021年2月1日（月）に、「東京ヴェルディ株式会社」とサプライヤー契約を締結し、Jリーグに所属する「東京ヴェルディ」の選手に、当社の低糖質・高たんぱく質の食事を提供開始することを発表いたします。



アスリートにとってタンパク質は、パフォーマンスを向上するために必要不可欠な栄養素です。当社の商品「ブロッコリー&チキン」をはじめとした、たんぱく質が豊富な食事を選手に提供することにより、選手の日々のトレーニングや体作りを食事面からサポートいたします。

今後も当社では、アスリートへの支援も含め、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>



▶左)「東京ヴェルディ」梶川諒太選手と「ポン酢鶏もも肉ステーキ」、右)「東京ヴェルディ」小池純輝選手と「トマトソースチキンハンバーグ」

## 「東京ヴェルディ」担当者コメント

この度は、新たに東京ヴェルディのパートナーになっていただき、誠にありがとうございます。  
新型コロナウイルス感染拡大の影響などで多くの困難がある中、ヴェルディをご支援いただく決断、そして東京ヴェルディの仲間に加わっていただけたこと、本当に感謝申し上げます。  
今シーズンの選手への食事提供サポートを通じて、共にブランド価値を高めていけるよう歩ませていただければと存じます。

熱いご支援、ご声援をどうぞよろしくお願い致します。

▶「東京ヴェルディ」公式サイト <https://www.verdy.co.jp/>

## 「ゴーフード社」岡 広樹 CEO のコメント

プロサッカークラブ「東京ヴェルディ」様とオフィシャルサプライヤー契約を締結させて頂き、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、理想の体型に近づき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、今回、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となり、光栄に思っております。私自身は陸上短距離の現役アスリートですが、Jリーグ開始当初はサッカー少年でしたので、今回ご支援させていただけることが非常に感慨深いです。「高タンパク質・低糖質」という栄養面はもちろんのこと、おいしさや手軽さにもこだわって開発しておりますので、ぜひ、この機会に多くの方に「GOFOOD」をご利用頂けるように嬉しく思います。

## ■ 「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」メニュー紹介

- ・ブロチキ
- ・トマトソースチキンハンバーグ
- ・ポン酢鶏もも肉ステーキ
- ・三代目ブロチキ タンドリー味
- ・低糖質の砂肝スパイスカレー
- ・ゴーフレッド (糖質オフパン)
- ・GO COFFEE (コーヒー)
- ・糖質オフチーズケーキ
- ・糖質オフガトーショコラ



▲左)「トマトソースチキンハンバーグ」、右)「ポン酢鶏もも肉ステーキ」

など



▲左)「GO COFFEE」、中)「ゴーフレッド」、右)「糖質オフチーズケーキ」「糖質オフガトーショコラ」※2/5より発売

## ■「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います。

<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](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。

【報道関係者の方からのお問い合わせ】

ゴーフード株式会社 土井

TEL：03-6820-2345 / E-mail：doi@gofood.co.jp