

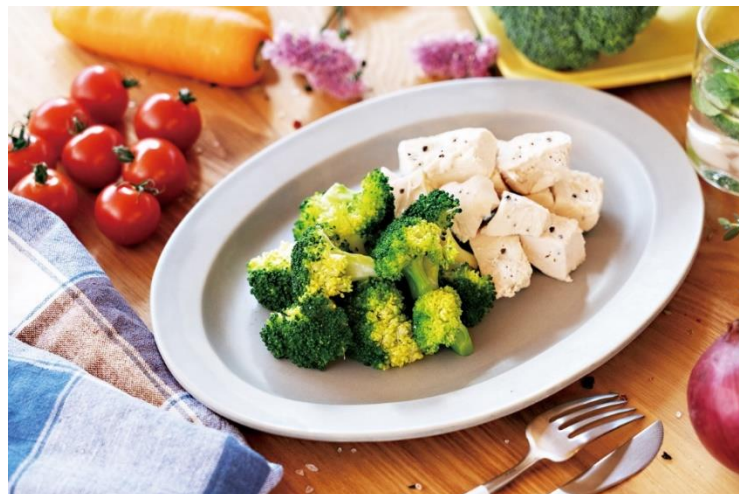
新型コロナウイルス対策による臨時休校、在宅ワークの緊急支援プログラムを開始

ゴーフード
フードデリバリーサービス「GOFOOD」、本日より最大 2,500 円 OFF

ネットで注文、すぐ宅配！解凍してすぐに食事可能！1食当たり398円～ご提供

フウド株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：岡 広樹）は、「新型コロナウイルス対策」への緊急支援プログラムとして、低糖質・高タンパク質のフードデリバリーサービス「GOFOOD（ゴーフード）」でのお食事のご注文を、本日2020年3月2日（月）より、最大で2,500円を割引いたします。（1食当たり150～250円を割引となります）。

本日から始まる小中高の臨時休校や、企業の在宅勤務・テレワークにより、ご自宅での食事が増えることが想定されます。「GOFOOD」は、全国配送が可能なフードデリバリーサービスで、WEBサイトで注文後、自宅へ商品「プロチキ」が冷凍の状態が届きます。そのまま電子レンジで温めるだけで、お召し上がりいただくことが可能ですので、調理や洗い物も不要、お子様でも簡単にお召し上がりいただけます。フウド株式会社では、働く世代や、お子様への支援を、食事の宅配サービスを通じて行ってまいります。



<「コロナウイルス対策」GOFOOD 緊急支援プログラム概要>

- ・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）
 - －Sサイズ5食セット：750円割引（448円～/食）
 - －Sサイズ10食セット：1,500円割引（398～円/食）
 - －Mサイズ5食セット：1,000円割引（498円～/食）
 - －Mサイズ10食セット：2,000円割引（448～円/食）
 - －Lサイズ5食セット：1,250円割引（548円～/食）
 - －Lサイズ10食セット：2,500円割引（498～円/食）
- ※全て税抜

- ・実施期間：2020年3月2日（月）～3月31日（火）

※商品数には限りがございます。上限に達した場合、予告なく終了する場合がございますので予めご了承下さい



<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>

<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、ダイエットに最適な食材です。

<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、または予備軍とされています。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：「健康」と「美味しい」を世界中の人々に届ける。

- ・会社名：フウド株式会社
- ・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://foodo.co.jp>

※『GOFOOD』は、フウ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。

