

忙しいあなたの食生活をサポート！
ゴーフード社「中小企業からニッポンを元気にプロジェクト」に参画
プロジェクト公式アンバサダー「郷ひろみ」さんの広告素材を用いた
プロモーションを本日1月13日(木)より開始！

「忙しいあなたの食生活をサポート！」をコンセプトに、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)」を運営する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、「中小企業からニッポンを元気にプロジェクト」に参画いたします。それに伴い、同プロジェクト公式アンバサダー「郷ひろみ」さんの広告素材を用いたプロモーション活動を2022年1月13日(木)より開始いたします。

低糖質・高タンパク質のフードデリバリー「GOFOOD」 ▶ <https://gofood.jp>



●『中小企業からニッポンを元気にプロジェクト』とは

中小企業の発信力・PR力の強化や社員のモチベーション向上の機会創出を目的にした、株式会社中小企業の子カラによる中小企業支援プロジェクトです。田村淳さん・ウエンツ瑛士さん・前田敦子さん・郷ひろみさんらが公式アンバサダーを務めており、プロジェクトに参画する中小企業は公式アンバサダーの肖像を活用し、会社・サービスの認知向上やブランディングの強化を行います。

●本プロジェクトへの、「GOFOOD」参画背景について

ゴーフード株式会社は、フードデリバリーサービス「GOFOOD(ゴーフード)」を運営しております。「忙しいあなたの食生活をサポート！」をコンセプトに、低糖質・高タンパク質の食事が、レンジで温めるだけで手軽に摂取できるということで、2020年のサービス開始以降、多くの方からの支持をいただいております。ウィズコロナ時代において、デリバリーサービスであることや健康に気遣った食事であることなど、よりいっそう需要が拡大していることを実感しております。この度、本プロジェクトの「中小企業から日本を元気にする」というコンセプトに共感し、プロジェクトに参画することとなりました。弊社は、今後も「食事の提供」を通して多くの方の健康を推進し、“日本を元気にする”企業になるべく、本プロジェクトへの参画を機にさらにサービスの拡大・向上に努めてまいります。



●郷ひろみさん広告素材・起用イメージ

GO FOOD
Feed Your Health

忙しいあなたの食生活をサポート!

「フードハGO!」 糖質・タンパク質量、塩分を徹底管理した食事を新鮮なまま冷凍でお届け。

本格シェフが美味しさを追求し、健康食を研究する医師も認めた宅配弁当の定期便。

糖質 20g 以下
タンパク質 20g 以上
レンジ調理 最短 2分
1食 ¥598~

あなたにぴったりのプランを選択

「中小企業からニッポンを元気にプロジェクト」
公式アンバサダー 郷ひろみ

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>

●低糖質・高タンパク質のフードデリバリーサービス「GOFOOD」概要

フードデリバリーサービス「GOFOOD(ゴーフード)」は、「忙しいあなたの食生活をサポート!」をコンセプトに、本格シェフが美味しさを追求し、健康食を研究する医師も認めた、糖質・タンパク質量、塩分を徹底管理した温めるだけのお弁当を新鮮なまま冷凍でお届けします。

URL : <https://gofood.jp>

◆「GOFOOD」特徴

- (1) **Easy** : 買い出しや調理、後片付けも不要。冷凍庫にストックしている GOFOOD をレンジで温めるだけなので、待ち時間も最短2分。
- (2) **Healthy** : 医師推薦の健康メニュー。糖質 20g 以下、タンパク質 20g 以上、低塩分など、栄養価にこだわったメニューです。※一部商品を除く
- (3) **Delicious** : 名店レストランのシェフが監修。健康的な食事でも美味しくなければつづきません。美味しさにとことんこだわりました。

■「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（一例）



「ポン酢鶏もも肉ステーキ DZ」



「低糖質の砂肝スパイスカレー」



「サワラのバジル焼き」

■ゴーフード社の企業活動

○パッケージ容器でも環境に配慮

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。



○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。

○社会課題を解決、SDGs を考えたビジネスを

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：〒105-0011 東京都港区芝公園 4-6-8 bijin-BLDG.3F
- ・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