

ゴーフード フードデリバリーサービス「GOFOOD」

『「糖質過剰」症候群』著者・清水泰行医師が顧問医師に就任

医学的根拠に基づいた糖質制限食を共同開発し、生活習慣病の改善をサポート！

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、2020年8月31日(月)に、顧問医師として清水泰行医師が就任したことを発表いたします。清水医師は、新川新道整形外科病院（札幌市）で副院長を務める傍ら、『「糖質過剰」症候群 あらゆる病に共通する原因』といった栄養不足や糖質過剰に関する本を執筆しており、食生活の改善・指導などを治療に積極的にとり入れています。清水医師が当社の顧問医師に就任いただくことで、医学的根拠に基づいた糖質制限食を共同開発し、また、糖質制限の啓蒙に関する情報の発信を行ってまいります。今後も当社では、多くの方の生活習慣病改善・予防をサポートしてまいります。

<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>



◆清水泰行医師の顧問医師就任の経緯

当社代表の岡が、清水医師の著書『「糖質過剰」症候群 あらゆる病に共通する原因』に感銘を受け、顧問医師就任を打診。栄養不足や糖質過剰などの食事を指摘し、食生活の改善・指導などを治療に積極的にとり入れてきた清水医師が、当社の目指すべきところや、代表・岡の想いに賛同いただき、この度、当社の顧問医師に就任いただくこととなりました。

◆清水泰行医師 プロフィール

1967年愛知県生まれ、北海道大学医学部卒業、医師。新川新道整形外科病院（札幌市）副院長、ペインクリニックで痛みの治療にあたるとともに、その原因として栄養不足や糖質過剰などの食事を指摘し、食生活の改善・指導などを治療に積極的にとり入れている。自らも糖質制限で大幅減量に成功した経験をもつ。
○著書：「糖質過剰」症候群 あらゆる病に共通する原因 光文社新書／糖質オフ×プチ断食のW効果でやせる!不調が消える!／運動するときスポーツドリンクを飲んではいけない パフォーマンスを上げる「糖質制限」食事法 健康人新書

■「GOFOOD」サービス概要

- ・ サイト名：「GOFOOD」（ゴーフード）
- ・ 商品名：ブロチキ（ブロッコリー&チキン）
- ・ 商品サイズ：S（250g）、M（300g）、L（350g）
- ・ 販売開始日：2020年2月5日(水)
- ・ 商品価格：548円～/1食当たり（税抜）
- ・ URL：<https://gofood.jp>
- ・ 定期購入コース詳細
1～4週間に1回、好きなタイミングでの定期配送が可能
次回配送のタイミングは、お届け予定日の5日前まで迄は無料で変更が可能
（例）
Sサイズ5食セット：2,990円（598円/食）
Sサイズ10食セット：5,480円（548円/食）※全て税抜



■「GOFOOD」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

お召しあがり方
EASY 3 STEPS



01 ネットで注文

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。



02 レンジで温める

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。

500w 約6分30秒～7分00秒
600w 約6分00秒～6分30秒



03 完成

温めが完了したら、そのままお召し上がりいただけます。取り出しの際には、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。

■「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、ダイエッターに最適な食材です。

<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、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。

