



# 東京2020大会に向けた最近の情勢

TOKYO2020

## 東京2020大会における飲食提供に係る基本戦略（2018年3月公表）

○大会の飲食提供を通して「日本の食文化の発信・継承」、「国産食材の活用」等を目指すことを明記

## 選手村の選手向けダイニングについて（\*日本の食文化発信に向けて）

	メインダイニングホール	カジュアルダイニング
提供内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・選手団へ飲食を提供する拠点</li> <li>・過去大会と同等レベルの食事提供</li> <li>・席数：4,500席</li> <li>・最大食数：45,000食/日（想定）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域特産物を活用した日本食の提供</li> <li>・席数：400席</li> <li>・最大食数：3,000食/日（想定）</li> </ul>
考慮が必要となる点 (IOC推奨事項含む)	・食品安全の確保	・パラリンピアンへの配慮
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養管理(多様な栄養条件を満たす食事)</li> <li>・多様性への配慮(宗教、食習慣等)</li> <li>・選手の満足度を上げる工夫</li> <li>・24時間オープン</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の食文化の発信</li> <li>・復興の発信</li> <li>・東京都産食材・各地の地域特産物の活用(旬の食材等)</li> <li>・調達基準に基づく推奨食材の活用</li> </ul>

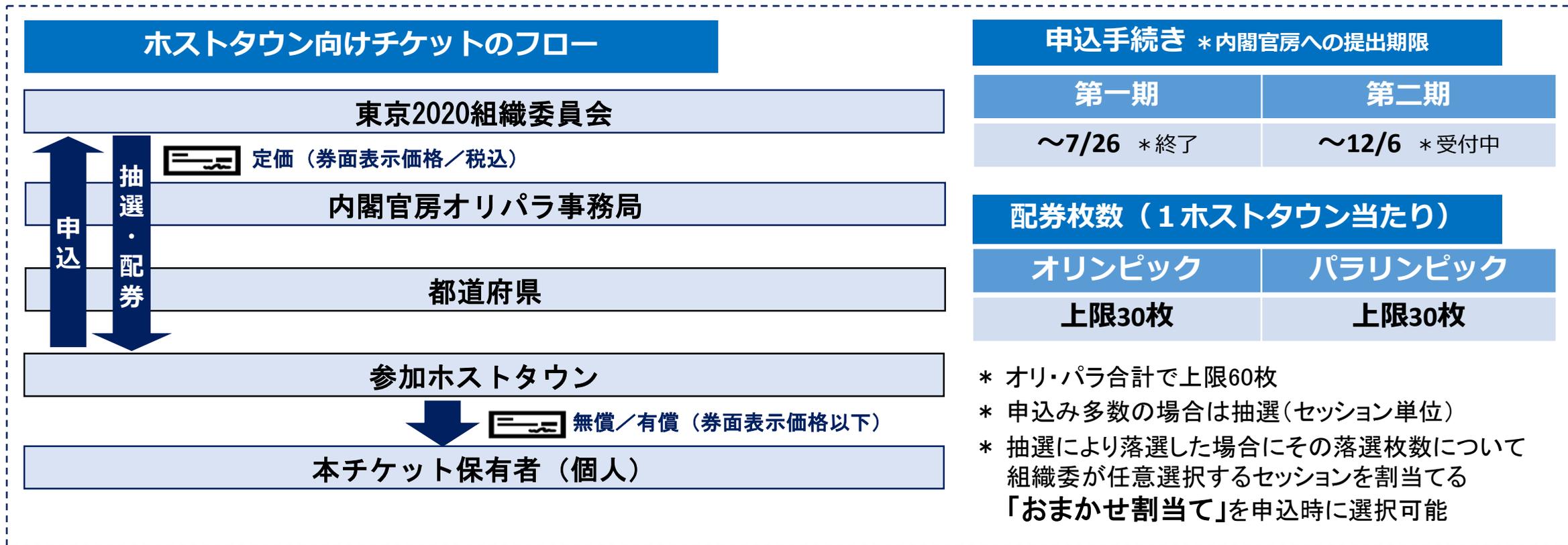
○メインダイニング、カジュアルダイニングとも可能な限り「国産食材」を活用

○特にカジュアルダイニングでは、各地の「地域特産物」を活用したメニューを地域ごとに一定期間ずつローテーションして提供（検討中）

○産地表示については、ウェブサイトへの一括掲載等の方法を検討

## ホストタウン登録自治体向けチケット

○ 国・地域との相互交流や、地域活性化等を推進するため、ホストタウンの皆様に競技観戦機会をご提供



## 競技会場の変更に伴う対応

○ マラソン（オリンピック）の競技会場の変更に伴うチケットの取扱いについては、現在対応を検討中。