



リオ2016オリンピック・パラリンピック競技大会における 飲食提供

公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会

2016年12月12日

リオ大会における組織委員会の飲食提供対象

<飲食提供対象と主な提供場所>

- 選手及び選手団
→ 選手村ダイニング施設、
競技会場内専用ラウンジ
- 競技連盟
→ 専用ラウンジ
- オリンピック・パラリンピックファミリー
→ 専用ラウンジ
- マーケティングパートナー
→ ホスピタリティラウンジ
- 放送事業者、プレス
→ メディアセンターレストラン
- 観客
→ 競技会場売店
- ワークフォース
→ ワークフォースダイニング

<リオ大会選手村>



選手村：メインダイニング（外観、飲食スペース）

- ジャンボ機5機分にも及ぶ広大な仮設テントで、オリンピック時は5,300席を用意。
- 1日に延べ1万5千人～2万人が利用し、46,000食を提供。
- 24時間営業、ピーク時間は朝の7時半と選手が競技会場から戻る23時頃。
- 外部には食材等の保管スペースとしてコンテナを設置（冷凍、冷蔵設備あり）。



選手村：メインダイニング（飲食の内容）

- ブラジル料理、ワールドフレイバー、アジア・インドア、ハラール、ピザ・パスタ、サラダ・デザート
の6つのゾーンに分けて食事を提供。ゾーンの表示が分かりにくかったとの意見あり。
- メニューは8日間のローテーション。皿類は使い捨てタイプ、ゴミは分別。
- 調味料の小袋や料理の硬さなど、パラリンピック選手への配慮が課題。
- メインダイニングの建物内にエリアを区切ってワークフォース用の1,500席のダイニングを設置。



栄養成分表示	
Smoked herring	
Hareng Fumée	
Arenque defumado	
NUTRITIONAL FACTS	ALLERGEN
100 g	魚
CALORIES (kcal)	217
KILOJOULES (kJ)	911.4
CARBOHYDRATE (g)	0
TOTAL FAT (g)	12.4
PROTEIN (g)	24.6
SODIUM (mg)	918



各自の味付けを重視して小袋としているが、パラリンピック選手には使いづらいとの意見。

選手村：カジュアルダイニング、クラブ&ゴーほか

<カジュアルダイニング：13時～21時、400席>

- 選手村に設置されたオープンエアタイプのレストラン。ブラジリアンバーベキュー料理、ハム、野菜の料理を提供。
- アスリート等の交流、ミーティング等にも活用。



<クラブ&ゴー：7時～11時>

- 選手村に設置された（オリンピック時7箇所）、軽食の提供場所。
- 果物、マフィン、グラノーラバー、コーヒー等を提供。



ビレッジプラザ(選手村エントランス)



国際放送センター(IBC)/メインプレスセンター(MPC)ダイニング

- 取った分量で課金するキロレストラン（1 kg@98レアル≒3,000円換算）を運営。
8時～20時営業（オリンピック時）、600席程度、テイクアウトも可能。
- 野菜サラダについては、トレー式のほか、包装されたタイプも販売。
- 通常の飲食のほか、スナック類、日用品等も販売。

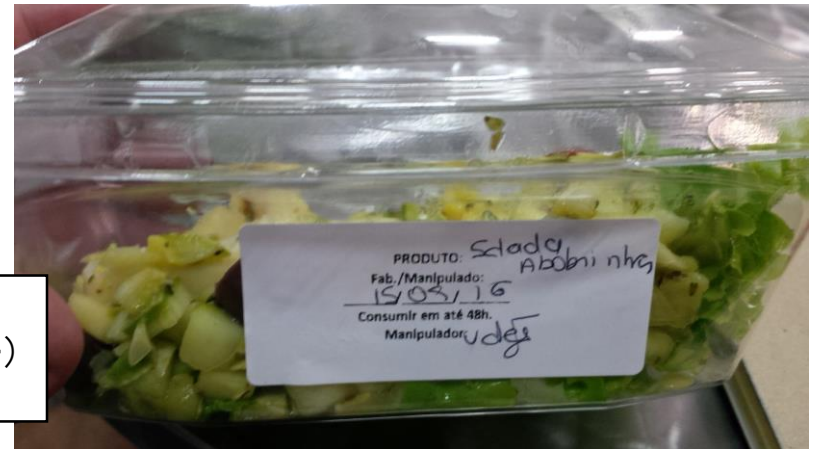


競技会場：オリンピック・パラリンピックファミリー（OF/PF）ラウンジ

- 各競技会場において、OF/PF向けのラウンジを設置。正装して飲食をサーブする要員がいる場合あり。
- 競技会場によって差はあるが、基本的にはフルーツ、サンドイッチ・サラダ等の軽食が中心。メインキッチンから運んだ料理を温め、盛り付けをして提供するラウンジもあり。ドリンクはコカ・コーラ商品、コーヒー、ビールが中心。



OFラウンジ
(オリンピックパーク)



PFラウンジ
(馬術センター)
野菜サラダ

PFラウンジ
(馬術センター)



競技会場：練習場（選手向け）、売店（観客向け）

<練習場：オリンピックパーク>

- 競技会場にある選手のウォームアップ用練習場（別途飲食を提供する選手向けラウンジあり）。
- メニューはフルーツ（バナナ、ぶどう）のみで個包装。



<売店：オリンピックパーク>

- 観客向けに簡易な飲食を提供。一般的な食事売店、ドリンク売店、キッチンカー等の各種タイプあり。
- ハンバーガー、ホットドッグ、チキンサンド、ピザなど



競技会場：ホスピタリティラウンジ

<オリンピックパーク>

- 主にマーケティングパートナーがゲストをもてなす場として設置。
- 温かいビュッフェ形式の食事及びケーキ等のデザートを提供。
- 競技会場のオリンピックファミリー・パラリンピックファミリーラウンジよりも食事内容は充実。

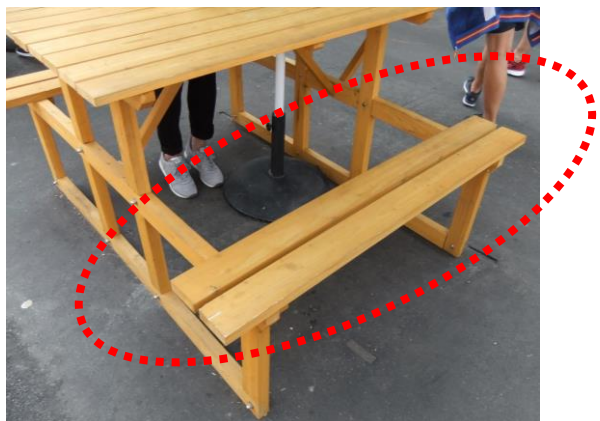


パラリンピック競技大会のアクセシビリティ

- パラリンピックにおいては、飲食提供場所においてもアクセシビリティに配慮。車いす利用者に配慮したテーブル等のほか、高さの低いテーブルで飲食提供を行う等の工夫。

<選手村：カジュアルダイニング>

- 車いす利用者のため、椅子を抜いたテーブルも用意。



<オリンピックパーク内>

- パーク内休憩スペースには、シート部分が可動するテーブルを展開。



【主な検討事項】

- 選手に対する栄養面への配慮
- 安全衛生面への配慮
- 世界各地の代表的な料理も含め、飲食のサービスレベル
- 様々な宗教的慣習、食習慣への配慮
- 持続可能性への配慮
- 日本の食文化の発信
- マーケティングパートナーとの調整
- パラリンピックにおける配慮



東京2020飲食提供基本戦略（仮称）を策定し、飲食提供に関する基本的な考え方を整理する予定。