



東京2020大会選手村等における飲食提供の検討状況について

1. 選手村内における飲食提供業務委託事業者の選定について

(1) 委託の概要

件名：

東京2020大会選手村内における選手及び選手団等に対する飲食提供業務委託

主な委託内容：

選手村内メインダイニング、カジュアルダイニング、クラブ&ゴー及びスタッフダイニング等における飲食提供業務

事業者選定方式：

一般競争入札（総合評価方式）

(2) 委託事業者

事業者名：エームサービス株式会社（東京都港区赤坂2-23-1）

契約期間：契約日から2020年12月28日

(3) 選手村内の主な飲食提供場所の一覧

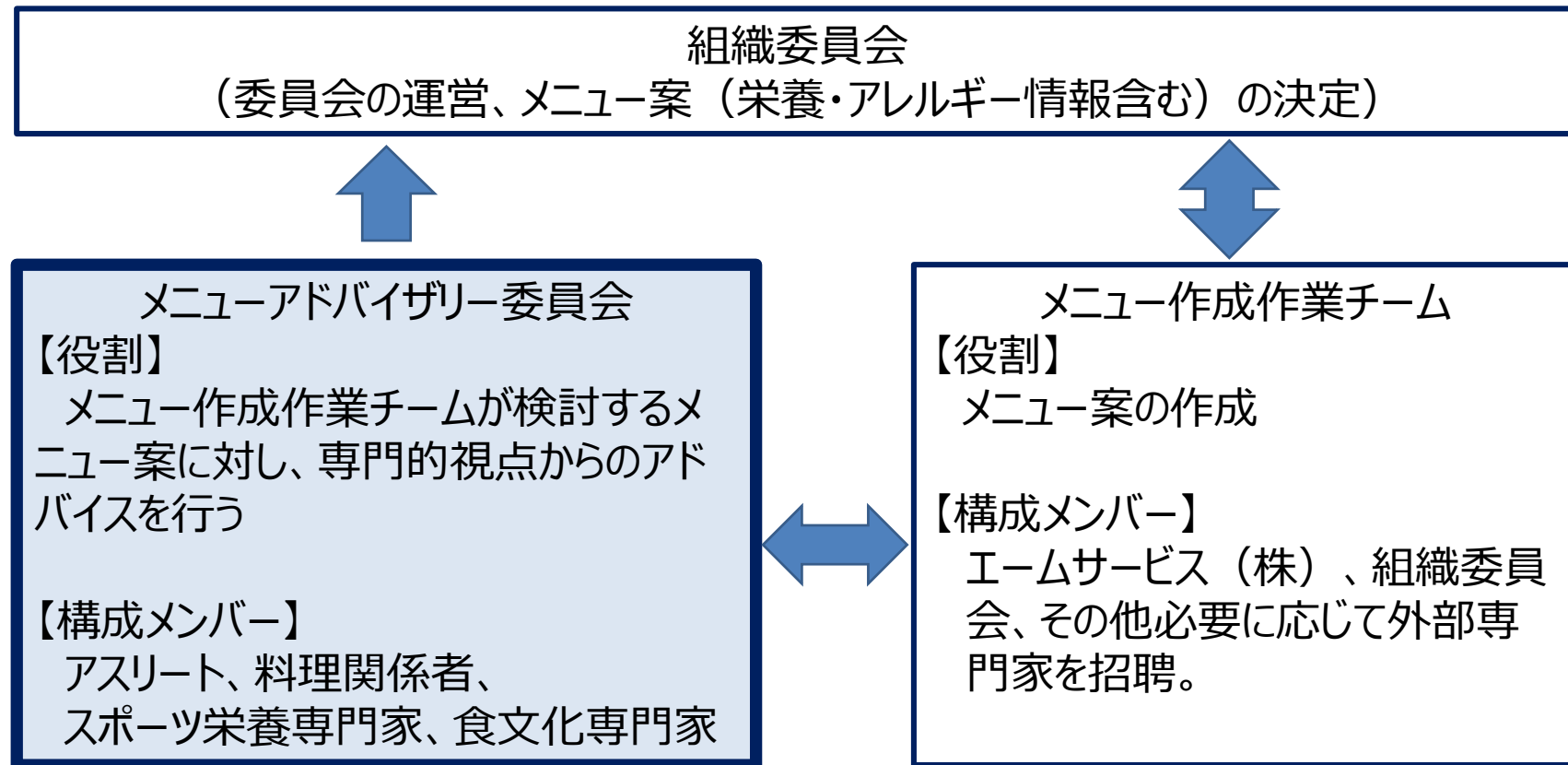
	メインダイニング	カジュアルダイニング	Grab & Go	スタッフダイニング
提供内容	<ul style="list-style-type: none"> 選手団へ飲食を無償提供する拠点 過去大会と同等レベルの食事を提供 	<ul style="list-style-type: none"> 日本食や地域特産物を活用した食事の提供 	<ul style="list-style-type: none"> 時間の無い選手及び選手団役員がテイクアウトできる軽食等を提供 	<ul style="list-style-type: none"> 現場調理したホットミールを提供 (スタッフの多様な食習慣にも配慮)
設置エリア	居住ゾーン	居住ゾーン	居住ゾーン	居住ゾーン
主要な利用者	各国地域選手及び選手団	各国地域選手及び選手団	各国地域選手及び選手団	スタッフ
席数	4,500席	400席	-	800席
1日最大食数想定	45,000食/日	3,000食/日	1,500食/日	10,000食/日
オープン時間 (想定)	24時間	午前6時～午後9時	午前7時～午後2時 (競技スケジュールに合わせ、柔軟に対応)	朝食、昼食、夕食、深夜食に時間帯を分けてオープン

2. 選手村ダイニングにおけるメニューアドバイザー委員会について

(1) メニューアドバイザー委員会の目的

- 全てのアスリートがコンディションを維持、自己ベストを達成できるよう、スポーツ栄養の知見を踏まえ、かつ日本の食文化発信の観点等からアドバイスを行う。具体的には、メニュー作成作業チームのメニュー案を検討し、専門的知見から組織委員会に対してアドバイスを行う。

(2) メニューアドバイザー委員会の役割等



(3) スケジュール



(4) メニューアドバイザー委員会メンバー

◎：座長、○：副座長

- 池田信太郎：オリンピック・バドミントン（北京、ロンドン）、アスリート委員会
大久保洋子：一般社団法人和食文化国民会議理事
亀井明子：国立スポーツ科学センター前任研究員
熊谷喜八：株式会社フードクリエイション代表取締役（KIHACHI創業者）
○鈴木志保子：公益社団法人日本栄養士協会副会長
高橋尚子：オリンピック・マラソン（シドニー）、アスリート委員会委員長
田口亜希：パラリンピアン・射撃（アテネ、北京、ロンドン）、アスリート委員会
◎田中健一郎：一般社団法人日本ホテル協会（帝国ホテル 特別料理顧問）
中村勝宏：一般社団法人日本ホテル協会（日本ホテル（株）統括名誉総料理長）
野崎洋光：分とく山（分とく山総料理長）
松本恵：日本大学文理学部体育学科教授

(オブザーバー)

- 勝野美江：内閣官房東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会推進本部事務局総括参事官
西経子：農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課長
三浦幹雄：東京都オリンピック・パラリンピック準備局運営調整担当部長
龍野功：東京都産業労働局安全安心・地産地消推進担当部長

(敬称略)

3. 今後の主な検討事項

(1) 競技会場等の飲食提供事業者の選定

- 各競技会場、メインメディアセンターの事業者を選定予定（本年度中）。
- 各競技会場等の設備や立地を踏まえた飲食提供体制を検討。

(2) 地域特産物の活用、食材の産地表示

- 選手村のダイニング等において、飲食提供対象者の意見や各飲食提供場所の設備条件等を踏まえ、日本の「食」の特徴や被災地復興等の視点を反映させたメニューを検討。
- 選手村カジュアルダイニングを中心に、地域特産物を活用したメニューの提供を検討。
- 産地の表示は、都道府県、市町村名まで可能（ブランド表記に当たらないもの）。各飲食提供場所における運営計画に照らし、具体的な表示方法や表示可能な場所等について引き続き検討。