



TOKYO 2020

2020大会における飲食提供について

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

2021年9月16日

1. 2020大会における飲食サービスの提供範囲

(1) 選手村

場所：晴海、分村（大磯、修善寺、河口湖）

対象：選手、選手団

(2) 競技会場

場所：4 3会場

対象：選手、審判、オリンピック/パラリンピックファミリー、メディア関係者、フィールドキャスト（スタッフ）、観客（一部会場）

(3) IBC/MPC

場所：東京ビッグサイト

対象：メディア関係者

(4) その他

練習会場（選手）、大会関係施設（ユニフォーム配布施設等）

2. 選手村における飲食提供

	メインダイニング ホール	カジュアル ダイニング	Grab&ゴー	スタッフ ダイニング
提供内容	<ul style="list-style-type: none"> ・試合に向け選手がコンディショニングを行うための飲食提供施設 ・約700種類のメニューを8日間サイクルで提供 	<ul style="list-style-type: none"> ・選手がリラックスして日本食を楽しめる飲食提供施設 ・被災地や東京都産をはじめとする全国の食材を使用した日本食を提供 	<ul style="list-style-type: none"> ・居住棟4か所に設置 ・時間の無い選手がテイクアウトできる軽食等を提供 	<ul style="list-style-type: none"> ・ボランティア、コントラクター向けの飲食提供施設 ・定食スタイルの食事を提供
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	3,000席	280席	-	500席
1日最大提供能力	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～10時 午前11時～午後10時	午前6時～午後1時	朝食、昼食、夕食、深夜食に時間帯を分けてオープン
大会期間中提供実績	約87万食	約6万食	約5万食	約30万食

2-1. 選手村（メインダイニングホール①）

○世界各地の“日頃食べ慣れた料理”をカフェテリア形式で提供

日本、ワールド、アジア、ハラール、ベジタリアン、グルテンフリー、ピザ・パスタ、サラダ、パン等のコーナー設置

○素材そのものを活かした調理とし、選手が自ら味付けできる多種類の調味料を用意

○日本コーナーでは寿司、餃子、たこ焼き、唐揚げ、カレー等を提供。

○選手がSNSで『世界一美味しい餃子が選手村にある』と発信するなど大きな反響

○人気のメニューは日本コーナー全般、グリル料理、ピザなど



2-1. 選手村（メインダイニングホール②）

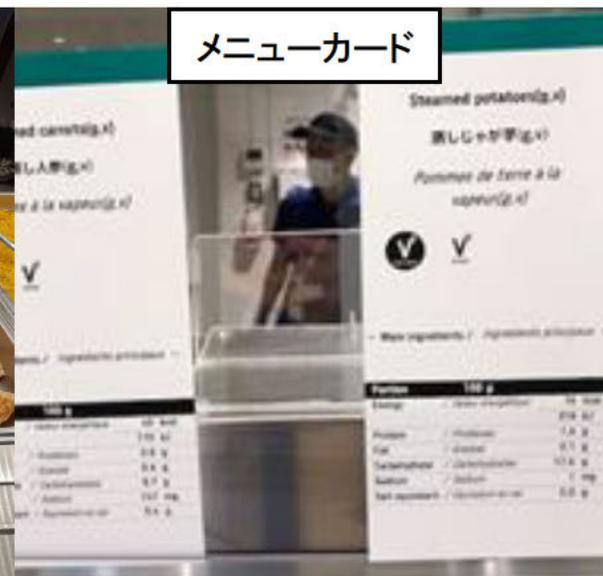
- ベジタリアンやハラール等宗教や多様な食習慣に配慮。近年、選手からのニーズの高い「グルテン」に配慮したコーナーも配置
- サービング量に対応して栄養成分量を表示することで摂取量を分かりやすくし、食品ロスの削減にも寄与
- 生鮮食材を中心に、国産で対応できる食材は国産を活用（調達コード遵守）。今後、ウェブサイトにて食材のリスト及び産地を公開予定（メイン/カジュアルダイニング合わせて実施の予定）



認証を取得したハラールコーナー



ハラールコーナーの食事



メニューカード

2-2. 選手村（カジュアルダイニング①）

○内閣官房・農林水産省・各都道府県と連携の上、全国の食材を活用した日本食を提供

- ・全国を8つの地方ブロックに分けて期間毎にローテーションし、選手を飽きさせない工夫（北海道、東北、関東、甲信越、東海・北陸、近畿、中国・四国、九州・沖縄）
- ・被災地（岩手県、宮城県、福島県）及び東京都産の食材は毎日提供

○伝統的な和食だけでなく、現在の日本で日常的に食されるメニューも提供（おにぎり、麺類、鉄板焼き、串焼き、お好み焼き、フルーツ等）

- ・人気はフルーツ盛り合わせ、おにぎり、牛肉グリル等



グリル、蒸し物、おにぎり

多彩なメニュー
を楽しめる構成
と提供量



2-2. 選手村（カジュアルダイニング②）

○内閣官房と連携し、タブレット、モニター活用による情報発信を実施

- ・大会史上初めて、主要食材の産地をリアルタイムで表示
- ・全国47都道府県の風景、食材生産地、復興ありがとうホストタウンのメッセージ、持続可能性への取組等を発信



2-3. 選手村（クラブ&ゴー）

○選手の居住エリアに4か所設置。

○時間のない選手がテイクアウトできる軽食等を提供

○提供メニュー（※個包装品）

サンドウィッチ※、ヨーグルト※、ホールフルーツ、コーヒー・紅茶等



居住棟の1階スペース



2-4. 選手村（スタッフダイニング）

- 真夏の炎天下での活動の支えとなるよう、定食形式でホットミールを提供
- 他の選手村内ダイニングと食材を共通化、融通することで効率的に食材を使用し、食品ロスの削減に取り組み



3. 競技会場における飲食提供

- 選手団、審判、オリンピック/パラリンピックファミリー、メディア関係者、ワールドキャスト（スタッフ）、観客向けに飲食を提供
- 会場ごとに提供相手、競技特性、会場特性等に合わせた飲食サービスを実現
（現場調理の温かい食事、サラダ・サンドイッチ等の軽食、バナナ 等）
- 調達コードを満たした食材の活用、環境に配慮した弁当容器の採用等、持続可能性への取組を実施

【提供例】



- ・魚フライの食材はMSC認証
- ・容器は表面にフィルムを貼っており、食後に簡単にはがすことが可能（洗浄せずに汚れを除去でき、リサイクルが容易に）

3-1. 競技会場における飲食提供（選手）

○アスリートラウンジにおいて、競技特性に応じた食事（ホットミール、コールドパックミール、リフレッシュメント（フルーツ等））を提供



現場調理のホットミール



コールドパックミール



リフレッシュメント(フルーツ等)



3-2. 競技会場における飲食提供（その他）

○無観客等の状況変化にも、飲食提供事業者は柔軟に対応しながら運営を実施。

オリンピック/パラリンピックファミリー

スタッフ

観客用売店

ラウンジの様子



スタッフ用ダイニング



伊豆ベロドローム

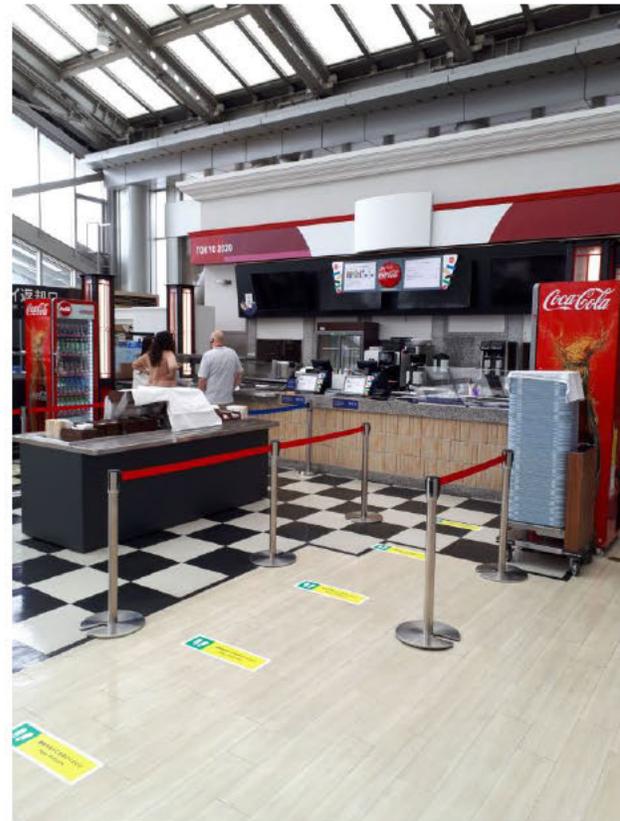
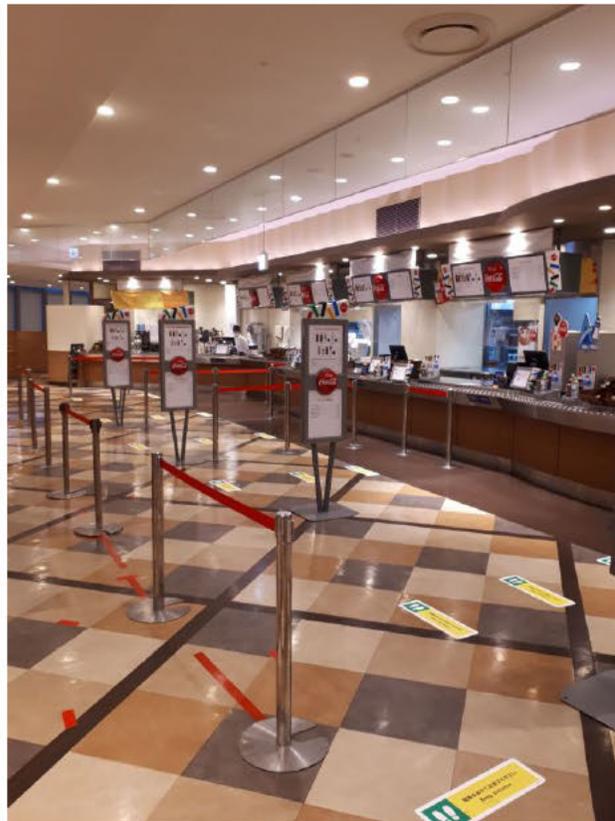


提供例（横浜スタジアム）



4. IBC/MPCにおける飲食提供

- 既存レストランを活用し、メディア向けに運営（日本食、カレー、ピザ等の販売）
- JAF福島・復興庁から贈呈を受けた福島県産のもも、なしをレストランで無料提供



5. コロナ対策（選手村ダイニング）

(1) メインダイニングホールの席数削減

- ・6人掛けを4人で使用/パーティション設置

(参考) オリ時：4,300⇒3,000席 パラ時：3,000⇒2,400席

(2) 他飲食提供施設による利用者の分散

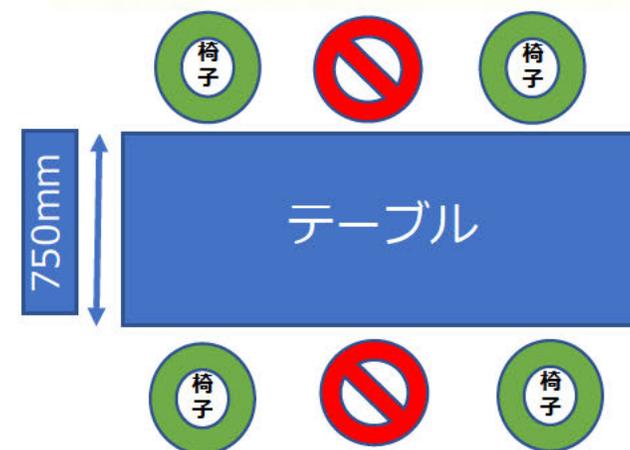
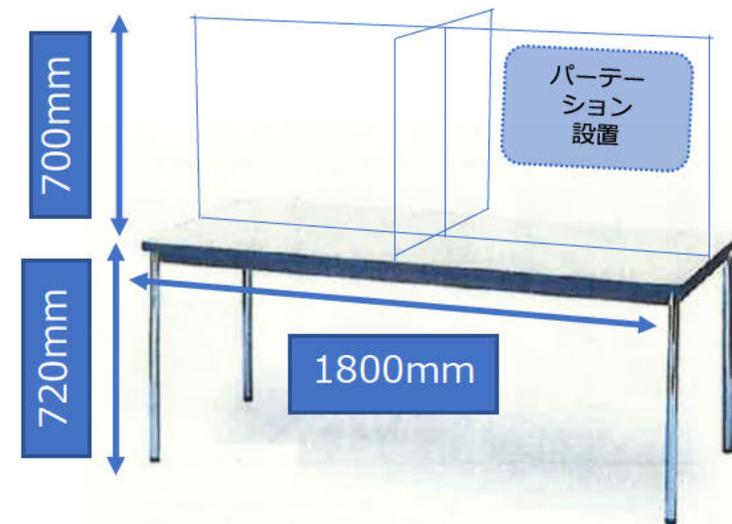
- ・カジュアルダイニングの朝食時間帯にメインダイニングホールの朝食メニューを提供。

(3) ホール内では待機列や座席への誘導員を増員

(4) 混雑情報の発信

- ・各ダイニングの混雑状況を選手のスマホや居住棟の1Fにあるディスプレイに1～2分間隔で発信/表示

(5) 手指消毒の徹底、ダイニングの換気量の確保等



6. 大会を通じた食文化の発信（まとめ）

○日本食の提供

- ・特に選手村カジュアルダイニングにおいて全国の多様な食材を活用したメニューを提供。主催者側の発信には制限がある中、選手によるSNS発信につなげた。計画食数を上回る提供となった。

○産地表示

- ・選手村カジュアルダイニングにおいて、大会史上初めて食材の産地をリアルタイムで表示。

○持続可能性に配慮した食材の活用

- ・選手村カジュアルダイニングの日本食の生鮮食材は、全て国産食材を使用。
- ・調達コードに基づく食材を活用。可能な限りGAP等の認証食材を活用し、一部には認証を表示。

○復興支援

- ・選手村カジュアルダイニングにおいて、毎日、被災地の食材を活用し、産地表示。産地からのメッセージをモニターで放映。
- ・復興庁作成のポスターを選手村メインダイニングホール、カジュアルダイニングに掲示し、被災地の食材が選手村を支えているとのメッセージを発信。