

国内最大の国際女子テニス大会をサポート！
選手・関係者への「きめ細やかな」食事提供と送迎を担当
東レ パン パシフィック オープンテニス2019にて

総合サービス企業 シダックスグループは、2019年9月14日(土)～9月22日(日)に大阪・ITC 靱テニスセンター(大阪市西区)で開催される国内最大の国際女子テニス大会「東レ パン パシフィック オープンテニストーナメント 2019」にて、オフィシャルスポンサーとして、選手・関係者への食事提供や送迎、大会関係者への弁当提供業務などを担当いたします。



2018年の大会での選手レストランの様子



選手レストラン提供メニュー(※イメージ)

シダックスグループは同大会で、①選手・関係者への食事提供(選手レストランの運営)②来場者へのキッチンカーによる飲食提供③大会関係者・報道関係者への弁当提供④選手・関係者の送迎(車両運行)の主に4つの業務を行います。

①の選手レストランでは、全てのメニューを弊社社員の公認スポーツ栄養士が作成。世界各国からの利用者様に対応するため、ハラル食、グルテンフリーパスタやベジタリアン向けメニューを含め、多種多様な食事を提供。毎年好評のパスタ・リゾットは注文を受けてから調理し、出来たてをお召し上がりいただけます。

同大会でサポート業務を担当するのは、2016年から開始し今年で4年目となります。出場選手が試合で最大限の力を発揮できるよう、過去3大会で培ったノウハウを活かし、きめ細やかなサービスを提供し、大会運営のバックアップに努めてまいります。



ベジタリアン向けメニュー
(バター不使用で調理)

【「東レ パン パシフィックオープンテニストーナメント 2019」業務内容】

①選手・関係者への食事提供(選手レストランの運営)

出場選手・コーチ・大会関係者用の選手レストランにて、ビュッフェスタイルで朝・昼・夜の3食を提供いたします。バラエティに富んだメニューの主要栄養素・原材料をアイコンでわかりやすく表示するなど、きめ細やかなサービスで選手・関係者をサポートいたします。

* 運営子会社: シダックスコントラクトフードサービス株式会社

* メニュー例: ローストビーフ野菜添え、サーモンの香草焼き、煮穴子の太巻き、ひよこ豆のカレーなど



メニューカードの説明

②来場者へのキッチンカーによる飲食提供

来場者へ、キッチンカー6台による飲食提供を行います。場所はチケットをお持ちでない方もご利用いただくことができるセンターコートの外側エリアに設置する予定です。

* 運営子会社: シダックスコントラクトフードサービス株式会社

* 営業時間: 11:00～試合終了まで



③大会関係者・報道関係者への弁当提供

1日2回、大会関係者・報道関係者などへ弁当を提供いたします。

* 運営子会社: シダックス・スターフェスティバル株式会社

(2019年4月に設立したジョイントベンチャー)

* 提供メニュー: 弁当8種類(予定)／おにぎり・パン(報道関係者のみ)



④選手・関係者の送迎(車両運行)

選手・コーチ・大会関係者の来日時、帰国時や、試合前後の空港・ホテル間、ホテル・会場間の送迎を行います。

* 運営子会社: 大新東株式会社



※写真は全てイメージです

【「東レ パン パシフィックオープンテニストーナメント」概要】

1984年にスタートして以来、時代を象徴する世界の女子テニスのスーパースターたちが熱戦を繰り広げる大会として、日本のテニスファンを魅了してきました。第36回を迎える今年は、大阪最大のテニススタジアムである「ITC 韮ヶ崎テニスセンター」で開催。初の大阪開催となります。

■大会名称: 東レ パン パシフィック オープンテニストーナメント 2019

■会 期: <本戦> 2019年9月16日(月・祝)～22日(日)

<予選> 2019年9月14日(土)～15日(日)

■会 場: ITC 韮ヶ崎テニスセンター(住所:大阪市西区韮本町 2-1-14)

■主 催: 東レ パン パシフィック オープンテニス 実行委員会

■特別協賛: 東レ株式会社

■特別後援: 公益財団法人日本テニス協会