

2025 年 10 月 6 日
シダックスコントラクトフードサービス株式会社
オイシックス・ラ・大地株式会社

シダックスコントラクトフードサービス×オイシックス 国際女子テニス大会「東レPPO2025」にて 公認スポーツ栄養士による多様性対応のアスリート食を提供 ～グルテンフリー拡充、プラントベースのミールキットを選手レストランに初導入～

シダックスコントラクトフードサービス株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:堤 祐輔、以下、SCF)は、2025 年 10 月 17 日(金)～10 月 26 日(日)の期間、東京・江東区の有明コロシアムおよび有明テニスの森公園テニスコートにて開催される、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(主催:株式会社スポーツニッポン新聞社、以下、東レ PPO テニス)2025」にて、総合サービス企業 シダックス株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:志太 勤一、以下、シダックス)と連携し、選手・関係者向けレストランの運営をサポート。オイシックス・ラ・大地株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:高島 宏平、以下、オイシックス)の野菜やプラントベース(※1)メニューを活用し、世界各国から集まる選手・関係者へ、食の多様性に配慮した食事提供を行います。



buffet形式の選手・関係者向けレストラン



初提供するプラントベースメニュー※イメージ

シダックスは、東レ PPO テニスにおいて各種業務を受託しておりますが、2017 年大会より、選手・関係者向けレストランの受託運営を行っており、SCF も連携し対応してまいりました。国内最大の国際女子テニス大会である東レ PPO テニスでの選手・関係者への食事提供においては、年々価値観の変化、健康志向ニーズの拡大などにより、食の多様性への対応について必要性が高まっています。そこで、本大会ではオイシックスのプラントベースメニューを使用したミールキットや世界のアスリートに人気の「カルローズ米」を初導入するほか、メニューカードにグルテンフリーの表記を明示するなど、ベジタリアン・グルテンフリー対応メニューを充実させました。

これらのメニューはすべて、大規模な国際スポーツ祭典や公的機関等でトップアスリートへの食事提供実績・ノウハウを有し、公認スポーツ栄養士(※2)の資格を持つ管理栄養士が作成を担当します。また、サラダバーや一部料理には、昨年(東レ PPO テニス 2024)同様、オイシックスが契約する約 4,000 軒の生産者から届くこだわりの野菜も使用。各国のあらゆる選手の皆様のパフォーマンス向上に努めます。

※1: プラントベース……植物性食品を積極的に取り入れる食事スタイルのことで、「プラントベースフード」とは、動物性原料を使わず、野菜・豆類・穀物などの植物性素材だけで構成された食品のこと

※2: 公認スポーツ栄養士……競技者の食事や栄養教育などを通して栄養面からスポーツをサポートする専門家で、公益社団法人日本栄養士会と公益財団法人日本スポーツ協会の共同認定による資格

【東レ PPO テニス 2025 選手・関係者向けレストラン 食事提供業務 概要】

■選手・関係者への食事提供(選手・関係者向けレストランの運営)

出場選手・コーチ・大会関係者用のレストランにて、ビュッフェスタイルで朝・昼・夜の 3 食(期間中 10 日間で計約 1,700 食)を提供します。公認スポーツ栄養士がすべてのメニューを作成するほか、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、国際性・多様性を重視したサービスでサポートします。

卵料理やパスタ&リゾットは、オーダーミールとして提供します(注文後に調理し、お好みに合わせて麺の量やソース、具材を選択可)。



選手レストラン内観

■本大会から実施するポイント

年々高まる価値観の変化、健康志向ニーズの拡大などによる、食の多様性への対応を受け、本大会から導入・開始した内容です。

①オイシックスのプラントベースメニューを使用したミールキットを初導入

食品のサブスクリプションサービスを展開するオイシックスのプラントベース食のブランド「Plant Oisix」のミールキットを提供します。提供するメニューは「ボルシチ」「大豆ミートのチャプチェ」「じゃが芋と生麩の甘辛炒め」の 3 品。ヴィーガン・プラントベース対応メニューとして展開します。



「ボルシチ」



「大豆ミートのチャプチェ」



「じゃが芋と生麩の甘辛炒め」

※画像はミールキットのイメージで、実際の提供イメージとは異なります

②世界のアスリートに人気の「カルローズ米」を初導入

アメリカを代表する米である「カルローズ」は、パリリとした粒感を持ち、トップアスリートからもヘルシーで使い勝手が良いことで人気です。テニスのように長時間にわたる競技では、効率的にエネルギーを補給し、それを維持する「腹持ちの良さ」が特に求められます。本大会では「カルローズサラダ」をメニューとして初提供。カルローズ米を炊飯後、野菜と組み合わせ、シンプルにオリーブオイルで和えた、炭水化物、ビタミン、ミネラルも同時に摂取できるメニューです。

※本企画は USA ライス連合会 (<https://www.usarice-jp.com/>) とのコラボ企画です

③ベジタリアン・グルテンフリー対応メニューを充実

従来の本大会でもベジタリアン対応メニュー(毎日 1 種類)や、グルテンフリーの麺も提供していましたが、本大会では、一部肉料理はグルテンフリーになるよう材料を変更。メニューカードにもグルテンフリー表記を明示します。さらに、豆乳ヨーグルトやライスミルクも新しく取り入れ、多様な食習慣を持つ選手・関係者の皆様に、安心して召し上がっていただける食事提供を行います。

Borscht ボルシチ	
	
Portion/ポーションサイズ Energy/エネルギー Protein/たんぱく質 Fat/脂質 Carbohydrate/炭水化物 150 g 60 kcal 1.1 g 3.2 g 8.5 g	

メニューカードイメージ

【東レ PPO テニス 2025 大会概要】

- 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 2025
- 主催 株式会社スポーツニッポン新聞社
- 会期 <予選> 2025 年 10 月 18 日(土)～10 月 19 日(日)
<本戦> 2025 年 10 月 20 日(月)～10 月 26 日(日)
- 会場 有明コロシアムおよび有明テニスの森公園テニスコート
(東京都江東区有明 2-2-22)
- 特別協賛 東レ株式会社



有明コロシアム

【会社概要】

■シダックスコントラクトフードサービス株式会社について

1959 年、東京都調布市の企業(工場)での給食事業(フードサービス事業)で創業。翌 1960 年に法人化。以来 65 年以上にわたり、全国の企業、寮、工場、アスリート施設、キャンパス(大学・高校)、技術センター・研究所など幅広い分野で食事提供業務を展開。1974 年には、東京・新宿の高層ビル・住友ビル内において、国内初となる高層ビルカフェテリア方式の職域食堂の運営を受託。約 1,000 カ所以上に及ぶ店舗・施設において、「安心・安全」で、健康に配慮した美味しい食事の提供を行っています(2025 年 10 月現在)。

■オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社に、事業所、学校などで給食事業を展開する「シダックスコントラクトフードサービス」、病院、高齢者施設、保育園、幼稚園などで給食事業を展開する「シダックスフードサービス」、買い物困難者向け移動スーパー「とくし丸」、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。また、「サステナブルリテール」(持続可能型小売業)として SDGs に取り組み、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。