

【報道関係者各位】

2025年10月6日

国際女子テニス大会「東レPPOテニス2025」 シダックスコントラクトフードサービスが多様性対応のアスリート食を提供 ～Oisixのプラントベースブランド「Plant Oisix」のメニューを選手レストランで初導入～

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 当社）は、2025年10月17日（金）～10月26日（日）に東京・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で開催される国内最大の国際女子テニス大会「東レ 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」において、選手・関係者向けレストランに対し、野菜やプラントベースブランド「Plant Oisix」のメニューを初提供します。これは、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）が業務を受託し、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）が選手・関係者向けレストランの運営サポートを行うものです。当社グループとして、多様な食文化や健康志向に対応できるメニューを通じて、世界各国から集まる選手・関係者への食事提供をサポートします。



▲初提供するプラントベースメニュー（イメージ）



▲ビュッフェ形式の選手・関係者向けレストラン

■プラントベースのミールキット「Plant Oisix」を初導入 食の多様性に対応し、トップアスリートをサポート

シダックスは、東レPPOテニスの各種業務を受託しており、そのうち選手・関係者向けレストランの運営については、2017年大会よりSCFと連携して対応しています。

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、本大会では当社のプラントベースブランド「Plant Oisix」のミールキットや、世界のアスリートに人気の「カルロース米」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の資格を持つシダックス・SCFの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、当社が契約する約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。

■東レPPOテニス2025 選手・関係者への食事提供業務 概要

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1,600食）を提供します。シダックス・SCFの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

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：松田

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

シダックスコントラクトフードサービス株式会社 広報：平塚

（シダックス株式会社 広報室内 PR事務局）

TEL：03-5784-8890 E-mail：info_pr@shidax.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

■本大会から新たに導入・開始したポイント

①当社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

当社のプラントベースブランド「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」「大豆ミートのチャブチェ」「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」



▲「大豆ミートのチャブチェ」



▲「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	150 g
Energy/エネルギー	60 kcal
Protein/たんぱく質	1.1 g
Fat/脂質	3.2 g
Carbohydrate/炭水化物	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＞ 2024年10月18日（土）～10月19日（日）
＜本戦＞ 2024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

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：松田

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

シダックスフード株式会社 広報：平塚

（シダックス株式会社 広報室内 PR事務局）

TEL：03-5784-8890 E-mail：info_pr@shidax.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

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。

——— 本リリースに関するお問い合わせ ———

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：松田

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

シダックスフード株式会社 広報：平塚

（シダックス株式会社 広報室内 PR事務局）

TEL：03-5784-8890 E-mail：info_pr@shidax.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）