

令和8年度 ふくろ祭り&東京よさこい 出店要項



ふくろ祭り協議会

東京都豊島区西池袋1-42-8

TEL/FAX 03-3986-7915

開催概要

開催期間	① 第59回ふくろ祭り：令和8年9月26日（土）～27日（日） ② 第27回東京よさこい：令和8年10月10日（土）～11日（日） ※原則2日間続けての出店のみとさせていただきます。単日申込不可です。																										
会場	豊島区立 池袋西口公園（豊島区西池袋1-8-26）																										
営業時間	土曜日 午前11時～午後7時30分 / 日曜日 午前11時～午後7時 ※開店時間は目安。準備でき次第、販売開始いただいて結構です。																										
募集業種	1. 喫茶、料理、アルコールなど会場での飲食関係の販売 2. 衣料品、雑貨、食料品の販売 3. 企業の事業プロモーション 4. 豊島区と友好都市等を結んでいる市町村 5. 主催者が認めたもの 各項の商品については各種法令に抵触せず、社会良俗に反しないもの、また、食品衛生法・酒税法・その他各種法令に抵触しないものとする。																										
募集期間	申込締切： 令和8年7月31日（金） 出店可否通知： 令和8年8月7日（金） ※定数を超えた場合は8/17（月）抽選に出店可否と出店場所を同時に決定 出店場所抽選会：令和8年8月17日（月） 出店料支払期限：令和8年8月31日（金）																										
出店料 （税別）	ふくろ祭りは下記Aグループ商店街からの分担金が運営費用に充当されています。分担金を負担している商店街の会員店舗は出店にあたり優待価格を設定 （A群） 池袋北口商店会・池袋西一番街商店会・西池袋エビス通り商店会 ロマンス通り商店会・池袋西口駅前名店街・池袋西口駅前商店会 （B群） 上記6商店街以外の豊島区商店街連合会に加盟している商店街 （非会員） 豊島区内で営業を行なっているが、どの商店街にも属していない店舗。 区外事業者は別途お問合せ下さい。 <table><tr><th>ふくろ祭り</th><th>A群 会員店</th><th>B群 会員店</th><th>非会員店</th></tr><tr><td>火気制限なし</td><td>85,000円</td><td>105,000円</td><td>135,000円</td></tr><tr><td>火気制限あり</td><td>65,000円</td><td>85,000円</td><td>115,000円</td></tr></table> <table><tr><th>東京よさこい</th><th>A群 会員店</th><th>B群 会員店</th><th>非会員店</th></tr><tr><td>火気制限なし</td><td>100,000円</td><td>120,000円</td><td>150,000円</td></tr><tr><td>火気制限あり</td><td>80,000円</td><td>100,000円</td><td>130,000円</td></tr></table> 出店料には次ページの「標準貸出品」と水道光熱費、ごみ処分費が含まれます。 標準貸出品以外の備品が必要な場合は追加料金が発生します。			ふくろ祭り	A群 会員店	B群 会員店	非会員店	火気制限なし	85,000円	105,000円	135,000円	火気制限あり	65,000円	85,000円	115,000円	東京よさこい	A群 会員店	B群 会員店	非会員店	火気制限なし	100,000円	120,000円	150,000円	火気制限あり	80,000円	100,000円	130,000円
ふくろ祭り	A群 会員店	B群 会員店	非会員店																								
火気制限なし	85,000円	105,000円	135,000円																								
火気制限あり	65,000円	85,000円	115,000円																								
東京よさこい	A群 会員店	B群 会員店	非会員店																								
火気制限なし	100,000円	120,000円	150,000円																								
火気制限あり	80,000円	100,000円	130,000円																								

標準貸出備品

- テント 3.6m×3.6m × 1 張
- 風よけ幕 (4方向分)
- テーブル W1800mm×D600mm × 4
- パイプ椅子 × 4
- 蛍光灯器具
- 店名表示看板

電気は単相 1 0 0 Vのみ使用可
上記以外のレンタル品も手配可能です
必要な場合はご相談ください。



追加可能な備品

- テーブル (W1800×D600×H700) クロス付 1,800円/台
- パイプ椅子 350円/脚
- その他品目についてはお問合せ下さい。

申込方法	下記URLよりWEBフォームからご申込ください。 入力項目が多いのでPCからのアクセスを推奨いたします。 ▶ 申込フォーム (WEB) https://tokyo-yosakoi.jp/stall/ ▶ お問合せ先 ふくろ祭り協議会 TEL/FAX: 03-3986-7915 fukuro.yosakoi@gmail.com
------	--

(イベントに関するお問合せ先)
ふくろ祭り協議会 03-3986-7915 / fukuro.yosakoi@gmail.com

(設備・仕様に関するお問合せ先)
株式会社ウィズプランニング 原口 携帯: 080-6506-9191 / with.haraguchi@gmail.com

(食品衛生に関するお問合せ先)
池袋保健所 食品衛生グループ 03-3987-4177

WEB申込 事前準備チェックリスト

申込前に以下をご準備ください。特に火気器具や電気器具については仕様と写真が揃ってからでないと申し込みが完了しません。送信ボタンを押す前に全て揃っていることをご確認ください。

【全出店者共通】

- ☐ 申込日・企業/団体名・代表者名・住所
- ☐ 担当者の所属・役職・氏名・携帯番号・FAX・メールアドレス
- ☐ 希望日程（ふくろ祭り／東京よさこい／両日程）
- ☐ 加盟区分（A群・B群・未加盟・豊島区友好都市枠）
- ☐ 店名
- ☐ 電気器具を使用する場合：品目と消費電力（W）
- ☐ パンフレット掲載用写真（横長720×480px以上のJPG/PNG）

【飲食出店者】

- ☐ 業態（例：居酒屋・焼きそば など）
- ☐ アルコール販売の有無
- ☐ 販売品目一覧（品目名と調理・加工方法）
- ☐ 火気使用の種別（なし／プロパンガス／IH／カセットコンロ／木炭）

【火気使用あり（なし・木炭を除く）】

- ☐ プロパンガス：メーカー・型式・器具の写真（1枚）
- ☐ IH：メーカー・型式・器具の写真（1枚）
- ☐ カセットコンロ：メーカー・型式・持込本数・器具とボンベの写真（1枚）

【フライヤー使用あり】

- ☐ フライヤー器具：メーカー・型式・器具の写真（1枚）
- ☐ 使用する油の種類・持ち込み量・油類の写真（1枚）

【物販・PR出店者】

- ☐ 取扱内容（販売商品・PR内容を具体的に記載）

WEB申込の手順

下記URLにアクセスしてください。
<https://tokyo-yosakoi.jp/stall/>

STEP 1 基本情報の入力

申込日・企業/団体名・代表者名・住所・担当者情報・連絡先・希望日程・加盟区分を入力してください。

STEP 2 営業カテゴリの選択

「飲食」「物販」「PR」のいずれかを選択してください。選択内容により表示される入力項目が変わります。

STEP 3 店舗情報の入力

店名・業態（飲食の場合）または取扱内容（物販・PRの場合）を入力してください。飲食の場合は販売品目一覧もご入力ください。

STEP 4 火気・電気器具の申告

火気使用の種別を選択してください。プロパンガス・IH・カセットコンロを選択した場合は、器具のメーカー・型式・写真（種別ごとに各1枚）の入力が必要です。フライヤーを使用する場合は器具情報に加えて油の種類・量と油類の写真（1枚）も必要です。

STEP 5 電気器具の申告

電気器具を使用する場合は品目と消費電力（W）を入力してください。複数ある場合は行追加ボタンで追加できます。

STEP 6 パンフレット写真のアップロード

イベントパンフレットに掲載する写真をアップロードしてください。横長（720×480px以上）のJPGまたはPNGファイルが必要です。

STEP 7 内容確認・送信

入力内容を確認のうえ「送信する」ボタンを押してください。自動生成処理のため送信完了まで数秒かかります。完了メッセージが表示されるまでブラウザを閉じないでください。

フォーム送信



自動返信メール（即時送信）

申込書（様式A）を添付 ※飲食の場合は様式Bも添付
請求書は出店確定後に別途送付されます



8月7日（金） メールにて出店可否通知

定数を超えた場合は下記抽選会にて決定



8月17日（月） 15時 出店場所抽選会

@としま産業振興プラザ4F（豊島区西池袋2-37-4）



出店確定店舗へ請求書を送付

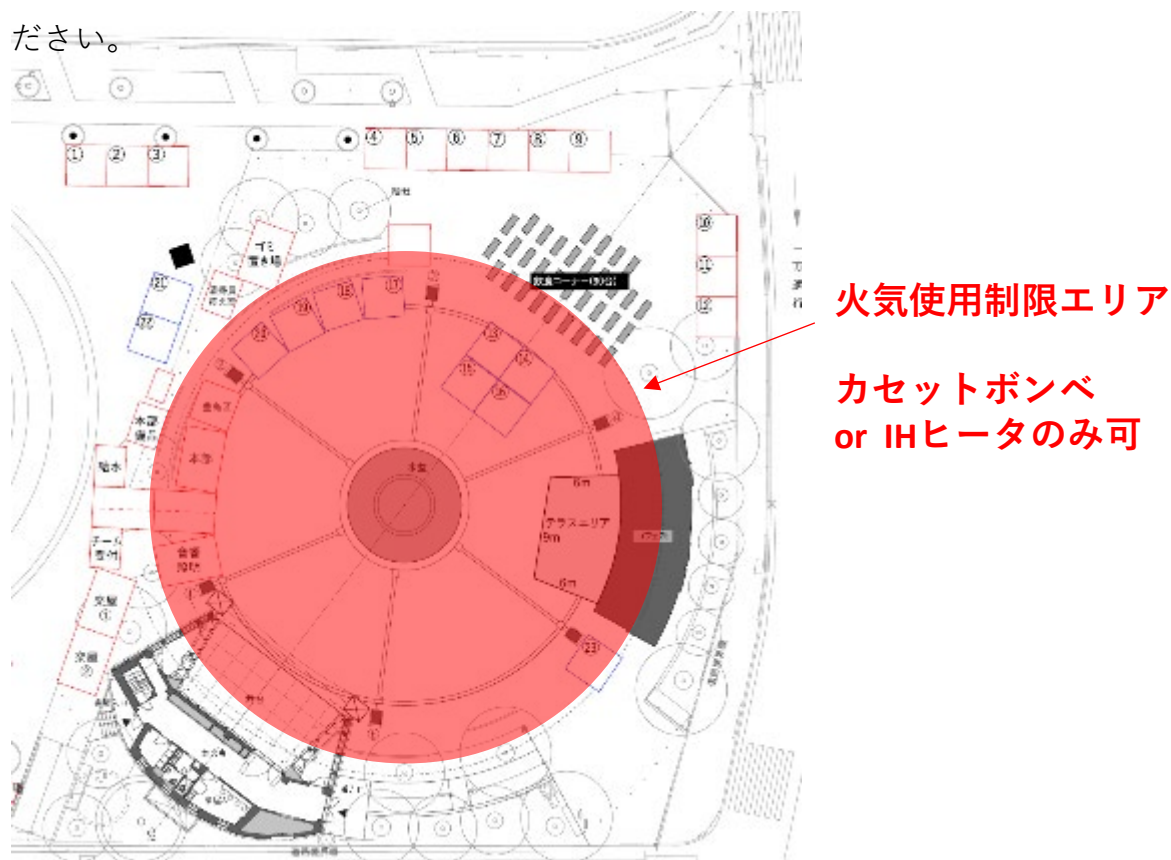


8月31日（金） 出店料支払期限

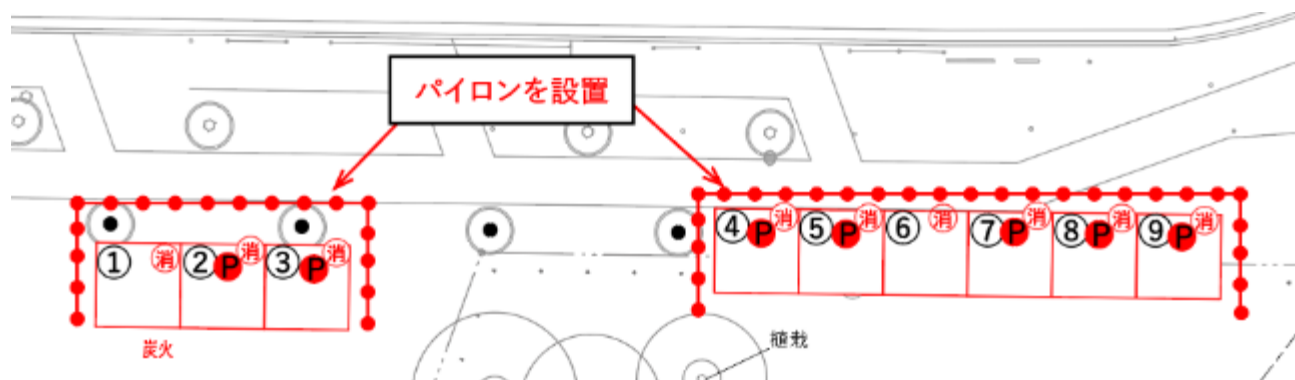
*申込締切：令和8年7月31日（金）

火気の取り扱いについて

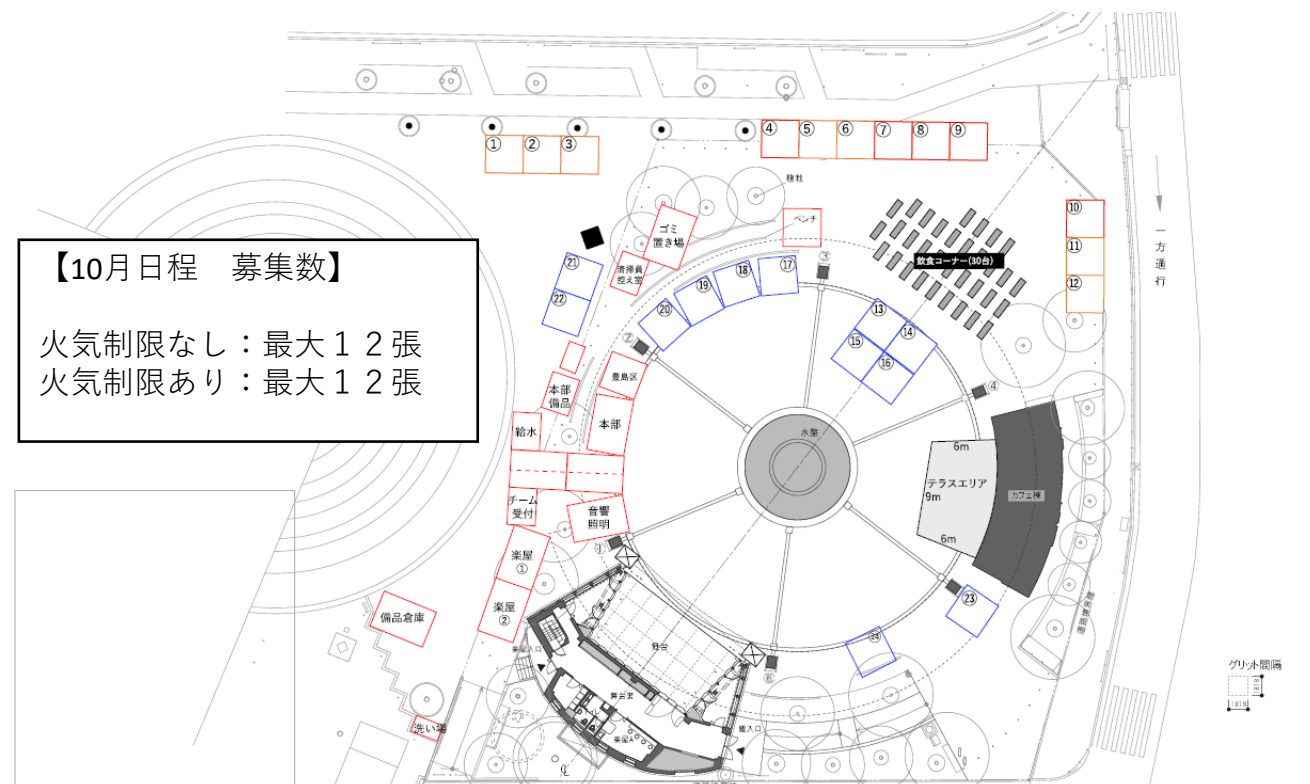
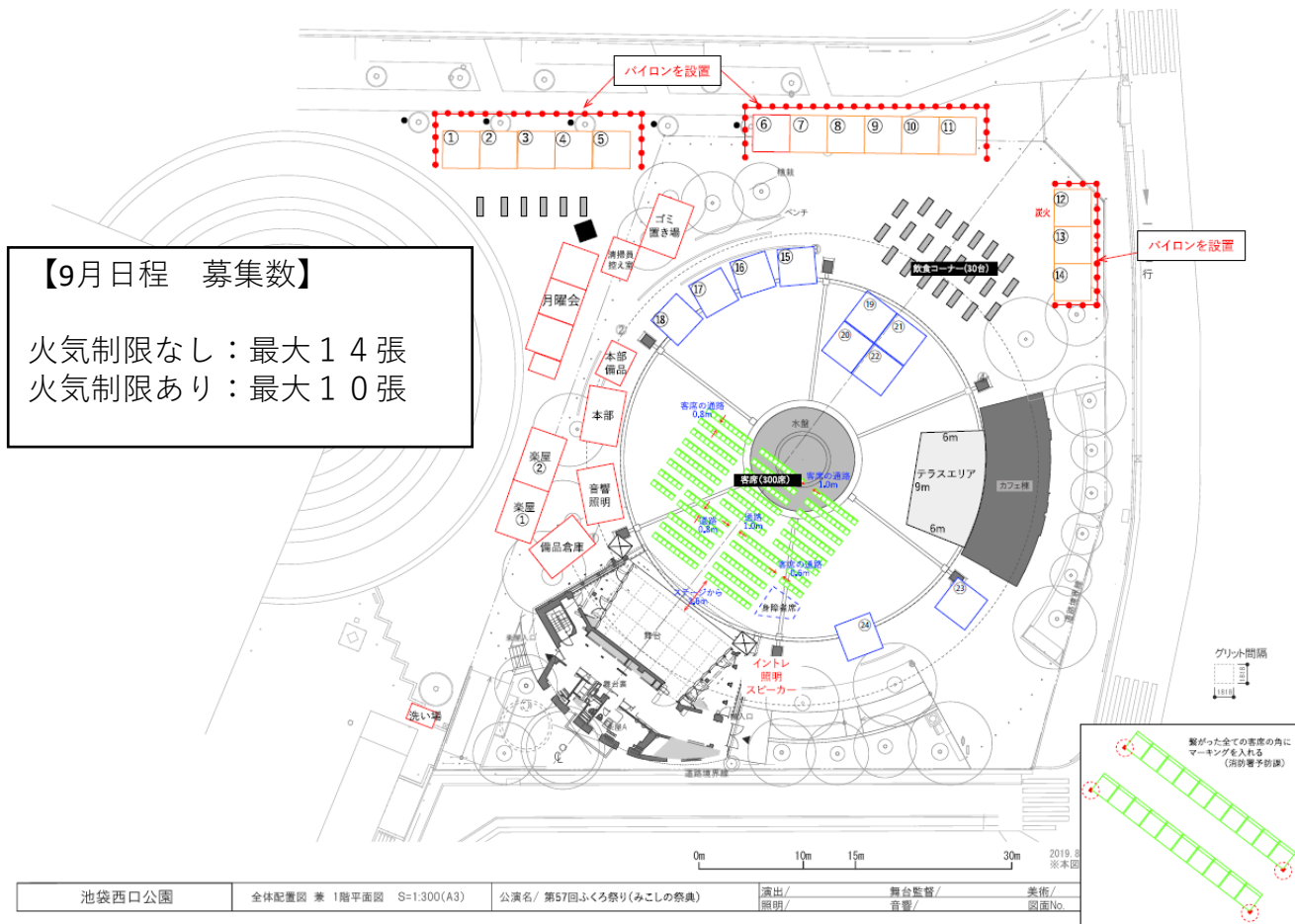
会場となる池袋西口公園内のステージおよびステージ前の広場は消防法・火災予防条例上「劇場」に分類されており火気の使用が制限されております。使用可能なエリアであっても事前届け出をしていない機材・燃料・油は一切使用できませんのでご注意ください。またテント内には「消火器」と表示された看板（貼り紙可）および消火器を1本用意してください。



引火や事故を防ぐためにテント後方はカラーコーンとバーで規制エリアを設けています。営業が始まってこの規制を外すことは禁止いたします。客席としての利用もできませんのでご注意ください。



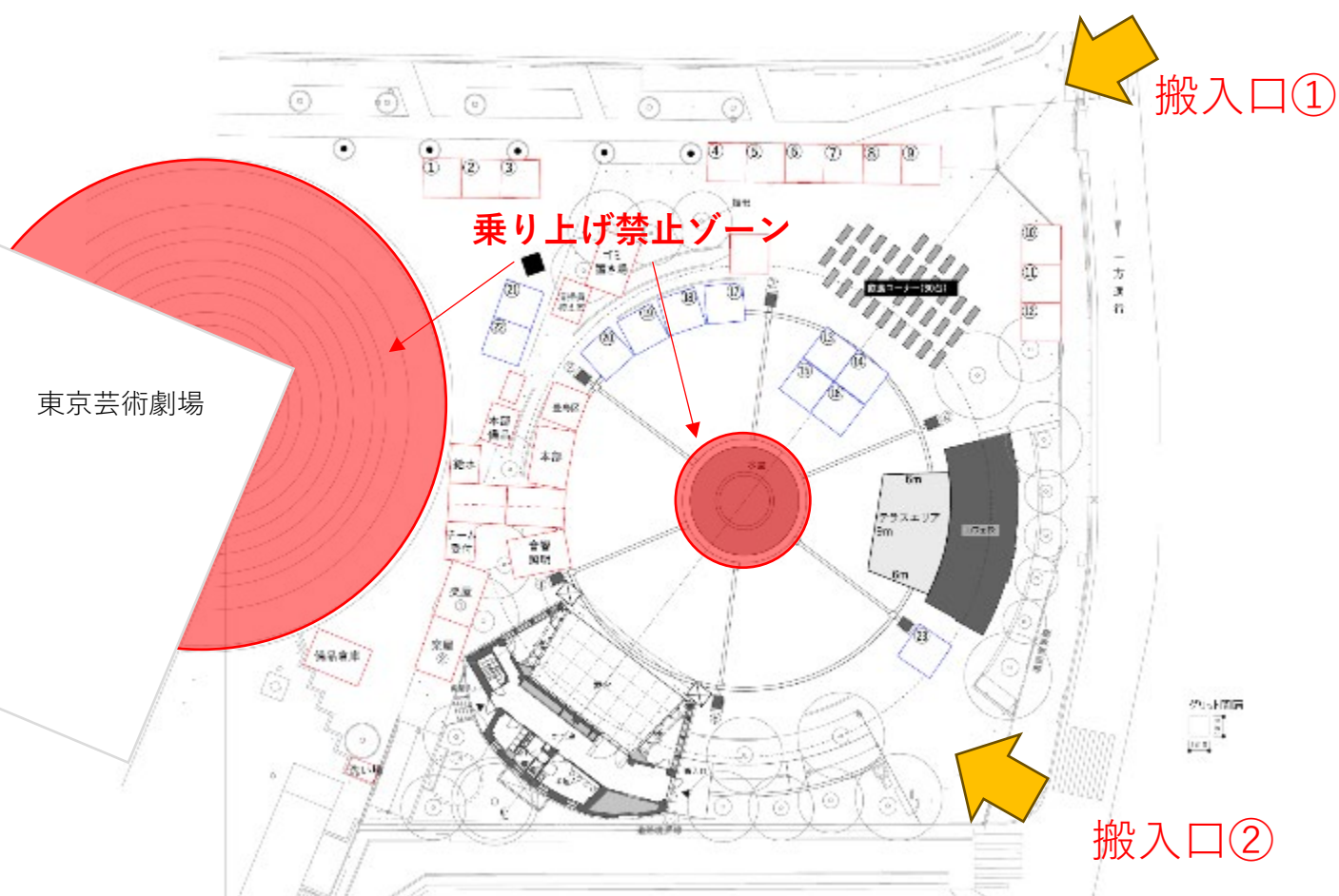
会場レイアウト



火気制限なし：プロパンガス、炭火などが使用できるテント

火気制限あり：カセットコンロやIHコンロのみ使用できるテント

搬出入について



会場設営はイベント前日の金曜日に行います。テント設営が終了するまでは前日搬入はできません。

出店者搬入 開催前日（金） 17時～19時
開催当日（土） 8時～10時

出店者撤収 開催当日（土日共通） 19時30分以降～21時まで

搬入経路は図面参照ください。搬入許可書や入構許可書などは特にございません。一般歩行者の往来が多い場所ですので公園敷地内進入の際は十分に徐行いただき安全確保をお願いいたします。

赤枠内のエリアにつきましては床破損の恐れがあるため車両乗り上げ禁止です。乗り上げによる破損が発覚した際は、修理費用を請求させていただきます。

開催当日は池袋駅付近に交通規制が実施される予定です。規制中は車での搬入ができませんのでご注意ください。会場内には駐車スペースがございません。近隣のコインパーキングをご利用ください。なお、車両の大きさに制限はございますが提携駐車場から出店者向けの優待サービスをご案内いただいておりますのでご希望の方は次ページに記載の手順でお申込みください。

提携駐車場ののご案内

提携駐車場「[池袋西口都市計画公共地下駐車場](#)」

参加利用予定の出店者は下記内容で申し込みを行ってください。

予定台数:各日30台 駐車場所:駐車指定なし（入庫時、空き車室をご利用下さい）

※ ただし、B3F百貨店側の駐車スペースは0時～6時の間、閉鎖される為ご利用される方はご注意ください

- ・ 車両制限:高さ2m 幅2m 長さ6m以内の車両
- ・ 金 額:1台 2,500円
- ・ お支払い方法:ご利用当日 現金払いのみ
- ・ 利用時間:9:00～22:00 ※22:00以降は一般車同様、駐車料金が発生します(上限金額なし)
- ・ 駐車場提携店舗で発行されるサービス券との併用はできません。
- ・ 駐車場に台車や機材を運搬するエレベーターはありません。階段をご利用ください。

～ご利用方法～

発券機より駐車券を取り入庫し空き車室へ駐車

B2F 管理事務所にて駐車料金をお支払い

係員より領収証をお受け取り下さい

出口にて、領収証をご提示いただき係員が出庫対応



注意事項

- ・場内は一方通行です。標識に従ってご通行下さい。
- ・場内での食事や着替え、練習等のご遠慮下さい。
- ・車室を跨いでの駐車はご遠慮下さい。

～申込について～

1 申込期間

- ・ 9月28日(土)分 優待プランの設定はありません。通常料金です。
- ・ 9月29日(日)分 9月8日(月)～9月22日(火)まで
- ・ 10月11日(土)分 9月29日(火)～10月6日(火)まで
- ・ 10月12日(日)分

2 申込方法

必要事項をご記入の上、下記メールアドレスまでご連絡下さい。

件名に「ふくろまつり(または東京よさこい) 西口駐車場」と記入して下さい

申込メールアドレス <r-koshiba@tobu-bm.co.jp>

出演者分も含め各日先着30台分です。定数に達し次第受付終了とさせていただきます。

必要事項	例
チーム名	【出店者名】池袋商店
代表者のお名前	【代表者】東武 太郎
フリガナ	【フリガナ】 トウブ タロウ
連絡先	【連絡先】 03-1234-5678、090-1234-5678
当日使用するお車の車種	【車種】 トヨタ プリウス
当日連絡の取れる方のお名前、連絡先	東武 花子 090-9876-5432

食品の取り扱いについて

出店申込時に提出いただいた『行事における臨時出店届』は主催者側にて一括提出いたします。初回提出後に「届出済」の印を押した書類をメールにて送付いたします。保健所から指導のあった品目についてはその指示に従ってください。届出後の品目変更や指導内容に対する相談などについては出店者と池袋保健所 食品衛生グループ（03-3987-4177）で直接やり取りをお願いします。試飲や試食が主となるテントの場合は臨時出店届の提出は不要です。

共有の水場は会場内に設置しますが、テント内に上下水道設備は用意いたしません。手洗い用に蛇口付給水タンクとバケツを必ず用意してください。



次ページ以降に保健所が発行する臨時出店に関するご案内を掲載しています。
イベント開催当日も保健所の検査が入る予定ですので各自必ずルールを守ってください。

行事において簡易な施設で 食品を提供する皆さんへ ～臨時出店について～

「行事における臨時営業等の取扱要綱」別紙2 「臨時出店」の取扱について
「地域保健法(昭和22年法律第101号)第6条」

住民祭など公共目的を有する行事において、不特定多数を対象として簡易な施設を設け、食品を提供する場合でも、以下の「臨時出店者の要件」を満たす場合は営業許可を必要としません。

ただし、食中毒などの食品衛生上の危害の発生を防止するため、臨時出店者として保健所へ届出を行い、指導に従う必要があります。

臨時出店者の要件

臨時出店者は、以下の要件を満たすものをいいます。

出 店 で き る 行 事：出店場所を所管する市町村、都、国、住民団体が関与する等の公共的な目的を有する行事

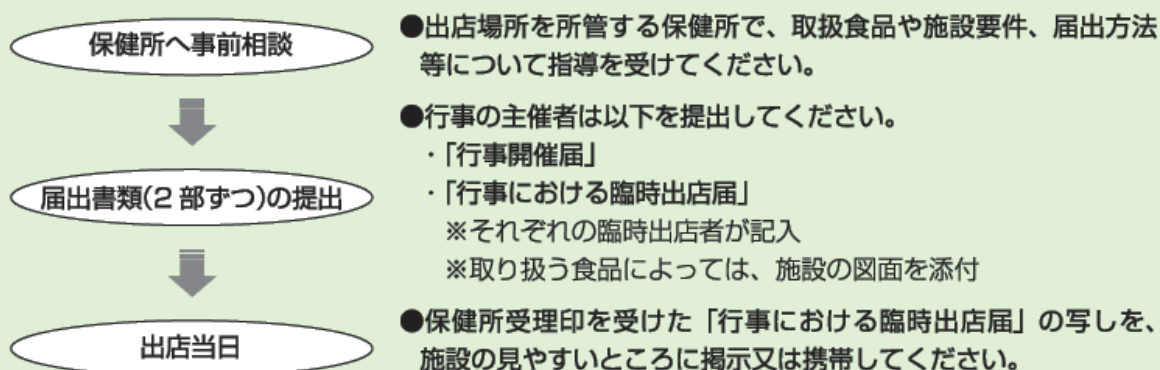
〔例示〕住民祭、産業祭など

出店場所で可能な行為：飲食店行為、食料品販売行為

出 店 日 数：同一出店者が出店できる日数は、原則として **1年に5日以下**

臨時出店の届出

行事の主催者は、以下の手順で届出をしてください。



出店するに当たっての注意事項

- ・行事の主催者は、食中毒防止の観点から保健所の指導に従うとともに、指導内容について臨時出店者に確実に伝達すること。
- ・行事の主催者及び臨時出店者は、食品を提供することのリスクと責任を十分に認識し、あらかじめ事故発生時の対応者や対応方法を決めておくこと。
- ・出店場所等において近隣に迷惑な行為をしないこと。また、客にもさせないこと。
- ・出店場所、時間等について、関係する法令に違反しないようにすること。

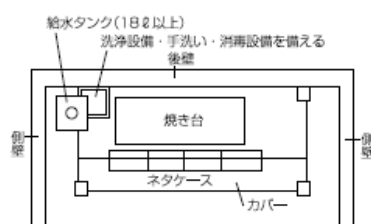
食品の取り扱いについて

必要な施設・設備について

施設	屋根、側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであって、使用しない場合には、衛生的に保管できる構造の施設であること。
天井	食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
内壁及び天井	内壁、天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
内壁	内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で覆張りされていること。
照明設備	照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
給水設備	蛇口のついた容量 18 リットル以上のふたの付いた容器（給水タンク）を備え、使用する水は、飲用に適する水であること。
洗浄設備	器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。 なお、洗浄設備及び手洗い設備は兼ねることも可能とする。
消毒設備	手指を消毒するため、消毒用薬品を入れた容器を備えること。
排水設備	排水容器を備えること。
冷蔵設備	食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第 13 条第 1 項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあっては、その定めに従い必要な設備を有すること。
駆除設備	必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
保管設備	原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
廃棄物容器	廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
機械器具	食品若しくは添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。 作業に応じた機械器具等を備えること。 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。 固定し、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
運搬容器	食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
計量器	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

※取扱食品によって、上記のほかにも設備が必要となる場合があります。

施設図面例



守るべき衛生管理について

- 施設の補修及び水の補充に努める。
- 食器器具類は、常に清潔に保つ。
- 営業場所で使用する食器類は、一回限りの使用とし、食器の洗浄を行う場合は、仕込場所で衛生的に行い、営業場所で行わない。
- 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で適切に行う。
- 営業場所における調理、加工、製造等の行為は、全て施設内で行う。
- 給水タンクは、定期的に清掃し、清潔に保つこと。また、給水タンクからは、常に飲用に適する水が供給されるようにする。
- 排水の処理は、適正に行う。
- 器具等は、取扱食品等に応じて区分する。
- 取扱品目及び取扱量は、施設の規模等に見合ったものとする。
- 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行う。
- 営業時間外にあっては、施設を衛生的に保てるよう措置を講ずる。
- 1 から 11 までの事項のほか、固定店舗と同様の規定（食品衛生法施行規則 別表第 17 及び別表第 18 に規定される基準）を適用する。
※ただし、簡易な施設に適用することが難しい規定は、適用されません。

取扱食品の要件

- ・生もの（さしみ、生卵、生肉等）、生クリームの提供は行わないこと。ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供する場合は除く。
- ・原材料の細切等の仕込み行為は営業場所で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ固定店舗としての営業許可を受けた施設等で行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵したものを使用すること。
- ・営業場所での製造、加工及び調理に当たり、大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
- ・ところん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供を行う直前に加熱処理を行わないものは取り扱わないこと。
- ・かき氷については、飲用水を使用し、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用いて削氷を行い、衛生的な器具を用いて盛り付けすること。

※1つの施設で取り扱うことができる食品は、以上の要件を満たし、かつ次に示す食品1品目に限ります。

簡易な施設で取り扱うことができる食品の例示

分 類	飲食店行為として取り扱うことのできる食品（例示）
煮 物 類	事前に仕込み（細切、煮込み等）し、その場で煮込んだもの
焼 物 類	・事前に仕込み（細切、串刺し等）し、冷蔵した具をその場で焼いたもの ・焼きとり（鶏肉以外の豚、牛等を含む。）、焼肉類にあっては、その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさ（一口サイズ）に事前に加工したもの
お好み焼類	・その場で水に溶いた小麦粉等と、事前に仕込み（細切等）した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの ・ピザ類にあっては、許可施設又は清潔な場所で仕込んだピザ生地、事前に細切した具をのせて、その場で焼いたもの（生地は、仕込み場所で伸ばし調製したもの）
茹 物・蒸し物類	・農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したもの
焼きめん類	・焼きそば、焼うどん、焼きビーフン、チャプチェ等（めん類は市販品、具材は、市販品又は事前に仕込んだ（細切等）もの） ・焼きそば類似品にあっては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの
揚 物 類	事前に仕込み（細切等）した具を、出店場所で揚げたもの
喫 茶 類	事前に調製した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、抽出、調味するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶菓、甘味食品
ソーセージ類	フランクフルト、アメリカンドッグ等、そのまま又は衣をつけたソーセージ類を焼くか油で揚げたもの
バーガー類	・ハンバーガー、ドネルケバブ等 ・パン類（米飯は除く。）に、加熱調理した具材をはさんだもの（パン等は市販品、具材は加熱調理したものを原則とする。）
酒 類	・日本酒、ビール、焼酎等 ・ビールサーバーによる提供にあっては、専門の業者により管理調整されたもの ※翌日の持ち越しはしないこと。
レトルト食品、無菌包装米飯、即席カップ麺類	・その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの ・湯を注ぐのみで提供することができるもの
焼 菓 子 類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で焼いたもの
揚 菓 子 類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で揚げたもの
団子菓子類	事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すか、それに事前に仕込みした具をからめたもの
まんじゅう類	事前に仕込み（混合、成形等）したまんじゅうを、その場で加熱したもの
もち菓子類	事前について成形した餅に、事前に仕込みした具をからめたもの
あめ菓子類	事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子
そ の 他	・要綱で示した範囲（果実チョコ（果実にチョコレートをからめたもの）） ・蒸しパン

食料品販売行為として取り扱うことのできる食品の例示

取 扱 食 品	例 示
以下の条件を全て満たす食品とすること。 ・法により保存基準が定められていない食品（ただし、加熱用鮮魚介類を除く。） ・容器包装に入れられた食品（ただし、生鮮の野菜及び果実は除く。）	・生鮮の野菜及び果実 ・煮豆、つくだ煮、漬物、魚介加工品、菓子、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰食品、びん詰食品

一定の要件を満たせば取り扱える食品

以下の分類に示す食品は具体的な食中毒事例があるため、P2 に示した要件に加え、次の要件を必ず遵守する場合に限り取扱いが可能となります。

分 類	取扱いの要件	施設設備の要件	不適切な取扱いによる 危害の発生例
カレーライス類	【カレー類】 ・事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだ野菜等を当日煮込んだもの、又はレトルト食品に限る。 ・残品の翌日への持ち越しはしないこと。 【ライス】 ・レトルト又は無菌包装の米飯を温めて提供すること。 ・炊飯する場合にあっては、炊き上がり後、65℃以上に保温するか2時間以内に提供すること。		【カレー類】 ●ウエルシュ菌 前日調製（長時間の常温放置）による菌の増殖 【ライス】 ●黄色ブドウ球菌、セレウス菌 従事者の手指からの汚染、前日調製（長時間の常温放置）による菌の増殖と毒素産生
めん類 (うどん、そば、 ラーメンなど)	【麺】 ・許可施設又は清潔な場所で仕込んだめん（乾めんを含む。）を使用し、当日茹で、当日調製した汁をかける行為に限ること。 ・水さらしは行わないこと。 ・必要に応じてめんを冷蔵又は冷凍設備にて保管すること。 【具材、めんつゆ】 ・具材は、事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだものに限ること。 ・生卵は使用しないこと。 ・具材の盛り付けに当たっては、箸、トング等を使用し、素手で行わないこと。	・洗浄設備 ・手洗い設備及び消毒装置 ※給排水設備は、飲用に適する水が豊富に供給され、適切に排水できるものとする。 ・冷蔵冷凍設備（必要に応じて） ※アイスクリームにあっては、冷凍設備が必須	【めんつゆ】 ●サルモネラ 前日調製（長時間の常温放置）による外部からの細菌汚染及び菌の増殖 【うどん】 ●ノロウイルス 水さらし工程、玉取り工程における従事者の手指からの汚染
パスタ類	【麺（パスタ）】 ・許可施設又は清潔な場所で仕込んだパスタ類（乾麺を含む。）を使用し、当日茹でて2時間以内に提供すること。 【パスタソース】 ・カレー類の取扱いに準じ、当日調製又はレトルト食品に限るものとし、翌日の持ち越しはしないこと。		【麺（パスタ）】 ●セレウス菌 茹で麺を長時間常温で放置したことによる細菌の増殖と毒素産生
アイスクリーム	・アイスクリームは、許可施設で製造されたものとする。 ・提供方法は、ディッシュアップ又はカセット式に限ること。 ・ディッシュアップの都度、器具を洗浄すること。 ・カセット式の場合も、汚れたら洗浄すること。		●大腸菌群：陽性 洗浄消毒が不十分な器具等からの汚染

- ◆ 施設……………できる限り屋内の施設を利用すること。
- ◆ 床……………塵埃等の影響が少ない舗装された道路上、ビニールシート上等とすること。
- ◆ 構造……………屋根、三方の側壁を有するものとし、前面の開口部はできる限り少なくすること。

※ 取扱いに際しては、事前に図面等を用意して保健所に相談してください。

■ごみの排出について

テントから排出されたゴミについては分別のうえ「ゴミ置き場」テントに入れてください。なお、不燃ごみやプラスチック製のビール樽やサイズの大きいゴミについては産業廃棄物扱いとなり現地で捨てることができません。残置が発覚した場合は処分費を請求させていただきます。ごみは分別いただき主催者指定のごみ集積所へお持ちください。

<分別ルール>

①可燃ごみ ②段ボール ③発泡スチロール ④びん ⑤缶 ⑥ペットボトル

段ボール・発泡スチロールは一定量をまとめ必ずひもで縛ってください

粗大ごみと判断される大きなゴミ、廃油は捨てられませんのでお持ち帰りください
ごみ処理券の購入は不要です。

■出店者手配のレンタル品について

生ビールサーバーやクーラーボックスなど出店者が手配した備品については会場に残置することができません。必ず回収まで立ち会ったうえで撤収をお願いします。貸出してくれた酒販業者やレンタル業者と回収時間は事前に取り決めをしてください。



「後で取りに来るはずだからテントに置いておきます」
はNGです。過去、来るはずの回収担当者が来ずテント撤収に支障が出たことがあります。

■自転車の利用について

ご来場のお客様には自転車を会場内に停めぬようお願いをしております。

出店者のみなさまにおかれましても自転車は近隣の駐輪場をご利用ください。テント後方には点字ブロックや車いす用の通路がございますのでくれぐれも出店場所の近くには駐輪しないようお願いいたします。

■夜間警備について

会場設営が完了する金曜日の夜から公園内には警備員を配置しておりますが、人数と警戒エリアが限られておりますのでテント内には貴重品などを残さないようにしてください。盗難やいたずらに対する責任は負いかねます。

■荒天・災害時の対応について

雨天決行いたします。しかしながら人命にかかわるような台風や地震などを理由にやむなくイベント開催を中止することもございます。お支払いいただいた出店料につきましては会場設営準備やすでに発生している諸費用の支払いに充当いたしますので返金はいりません。予めご承知おきください。

■電気の利用について

会場内で使用できる電力には限りがあるためあらかじめ申請いただいた機器の消費電力に基づき回路ごとに電気供給量のバランスをとっています。申告の無い機器を使用するとブレーカーが落ちてしまい他テントへの電気供給もできなくなってしまうので未申請機器の使用はお控えください。なお、夜間も通電はしておりますので冷蔵機器等のご利用いただけます。

■会場内でのビラ配り・呼び込み等について

自テント前、3メートル程度であれば許容いたしますが他の出店者に迷惑となるような行為はご遠慮ください。

■保険の加入について

主催者側でも加入しておりますが万が一、食中毒等が発生し原因が特定出店者の提供した品目と断定された場合はイベント主催者だけでなく当該出店者にも被害請求が及ぶ場合もございます。必ず出店者側でも催事内容に適した保険にご加入ください。

■混雑時のお客様整理について

各店舗の店頭に並ぶお客様の行列が他店舗の営業を阻害することが内容、各店舗の責任において場内整理をお願いいたします。主催者側では特定店舗の行列整理は行いません。カラーコーンやロープなど必要と思われる備品についてはお持ち込みいただくかレンタル品をご準備ください。

免責事項

■出店者は、出店及び販売行為に関連して発生した事故・苦情に対して、全ての責任を負うこととします。食中毒等が発生し原因が出店者提供によるものと特定され、主催者に対して経済的な被害が発生した場合、損害請求をさせて頂く場合がございます。

■会場内における手荷物・貴重品等の管理は出展者様各自で行ってください。当団体は火災、盗難、紛失、損傷、その他事故による負担および賠償の責任を、一切負わないものとします。

■悪天候、地震、伝染病（デング熱等）、感染症（新型コロナほか）等の不測の事態によって、やむなくイベントが変更または中止となる場合があります。不測の事態による変更／中止に伴う具体的な対応（繰り越し等）は別途ご案内いたします。返金に応じられない場合もありますので、あらかじめご了承ください。

■本イベントに協賛するにあたって、イベント内外で発生した傷病事故、紛失・盗難・毀損事故、参加者・利用業者・第三者とのトラブル等について、当団体は損害賠償等一切の責任を負いません。自己の責任でご対応ください。必要に応じて、保険への加入をご検討ください。

■故意・過失の如何を問わず、イベントスタッフ、イベント関係施設や設備・機材等に損害を与えた場合は、その損害について弁償していただきます。必要に応じて、保険への加入もご検討ください。

■参加者から出店者・出店企業等への抗議活動があった場合、主催者は個別の問題に介入することができません。参加者の氏名・連絡先を確認のうえ、会場内のスタッフがいる場所等へ移動して意見を傾聴する等、出店者様で対応をお願いします。

