

きたひろグルメフェア

出展者募集要項

■主催

神楽マラソン in 北広島 実行委員会

北広島町、北広島町神楽協議会、北広島町観光協会、北広島町教育委員会、北広島町商工会、
(株)RCC フロンティア、一般財団法人 どんぐり財団

■申込・お問合せ先

株式会社 RCC フロンティア

担当：塚本

〒730-0011 広島市中区基町 21-3

電話 082-223-0261 FAX082-223-4199

e-mail:tsukamoto@rccf.co.jp

1. イベント概要

■開催目的

北広島町合併10周年を記念して開催する「神楽マラソン in 北広島」。近年の神楽人気を背景に、また57団体もの共演大会も最大級であり、県内外からの多くの来場者が予想されます。そこで「食」をキーワードに、北広島町の魅力を発信するとともに、地域の自然環境を生かした食文化の継承と新しい食文化の創造並びに町の活性化を目的に「きたひろグルメフェア」を開催します。

■開催概要

- ・日時 平成26年11月22日(土)～24日(月・祝) 10:00～17:00(予定)
- ・会場 北広島町豊平総合運動公園(道の駅豊平どんぐり村内) 屋内多目的コート
- ・出展数 23ブース ※運動公園内サテライトブースを除く
- ・目標動員数 26,000人

■主催 神楽マラソン in 北広島実行委員会

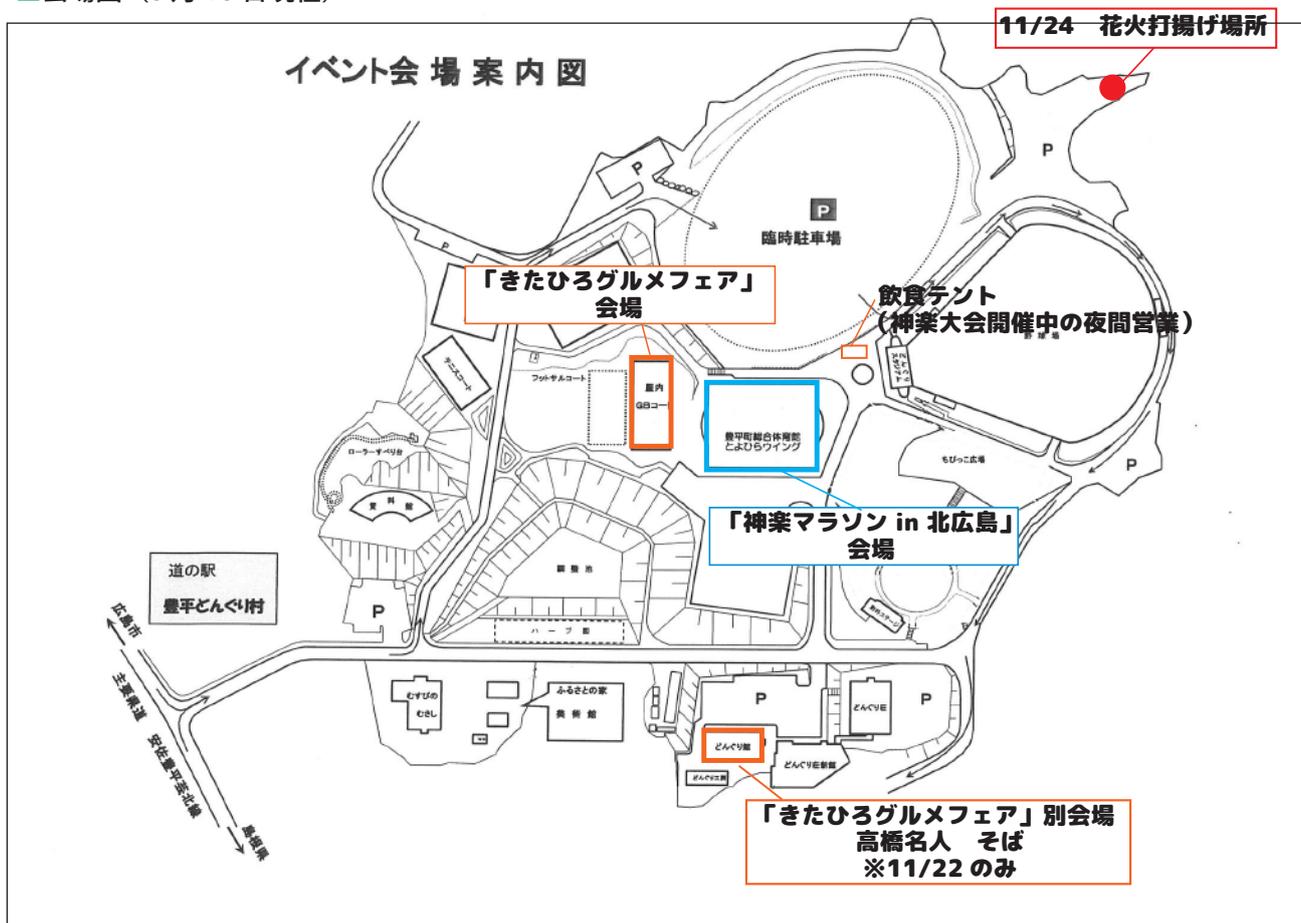
構成団体：北広島町、北広島神楽協議会、北広島町観光協会、北広島町教育委員会、北広島町商工会、RCCフロンティア、どんぐり財団

■協力 広島県、NEXCO西日本、トヨタガズームラ、広島広域都市圏協議会

■後援 広島県観光連盟

■事業実施 株式会社RCCフロンティア

■会場図(8月18日現在)



2. 出展者申込に関して

■ 出展申込方法

別紙「出展申込書」に必要事項をご記入の上、お申込みください

■ 申込・お問合せ先

株式会社 RCC フロンティア

担当：塚本

〒730-0011 広島市中区基町 21-3

電話 082-223-0261 FAX082-223-4199

e-mail:tsukamoto@rccf.co.jp

■ 申込締切 平成 26 年 9 月 20 日（金）

■ 出展料 10,000 円（税込）/3 日間

■ 募集数 20 ブース（予定）

■ 出展条件

・北広島町内に営業所を構える飲食店・食品加工業者・農産物直売所・農業生産法人及び北広島町在住の農家等、ご当地グルメ提供者とします。

※ただし、主催者が誘客を目的に、上記に該当しない出展者を招聘する場合がございます。

・申込者多数の場合は、事業目的・趣旨を鑑み、申込内容を事業実施業者および広島県が審査し、選考いたします。 ※町内産品を取扱う出展者を優先します。

・ブース位置に関しては、主催者が決定するものとし、出展者説明会にて発表します。

・ブースに関して、譲渡又は貸与は一切認めません。

■ ブース内容

・ブースサイズ 間口 3.6m × 奥行 約 3m

・調理・販売に必要な備品は各自でご用意ください。

・電源・水道は共用です

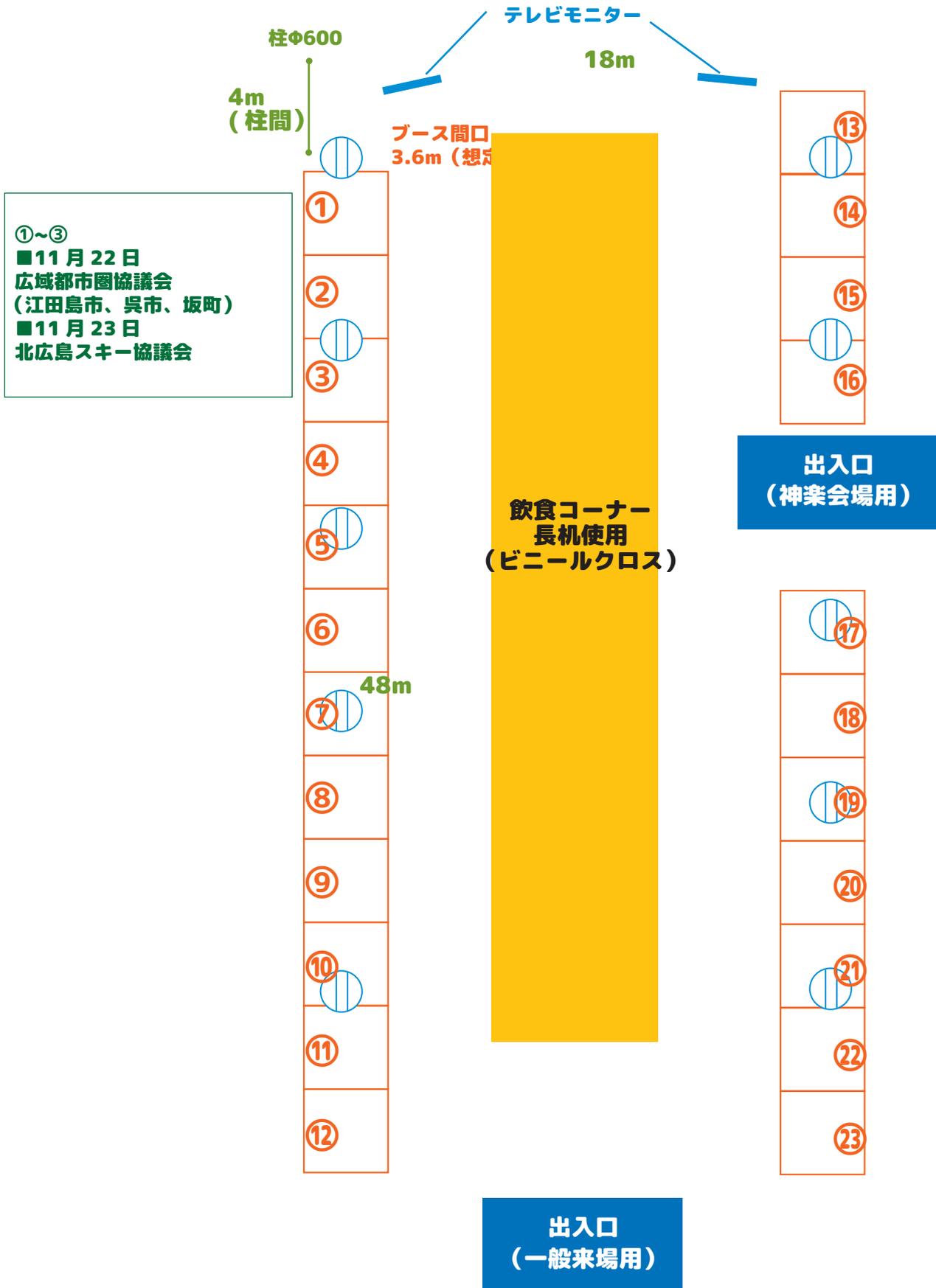
・ガス・裸火を使用の場合は、出展者で消火器を準備してください。

・ブース展開に関しては、関連法規により一定の制約をうけます。

・出展により発生したごみは各自でお持ち帰りください。

会場平面図（案）

きたひろグルメ会場 豊平運動公園 ゲートボールコート



3. 設備について

【ブースサイン】

- ・各ブースには、出展者名を表記する看板（W2700×H600mm）を設置されます。
- ※指定がなければ『黒ゴシック文字』での社名表記になります。
- ※ロゴの表記をご希望の出展者は、イラストレーター形式データをご用意ください。
- ※看板以外の設備は、全て出展者様にご準備いただきます

【電気】

- ・電源は共用になります。会場内に 箇所あるコンセントを各出展者と共用で使用してください。
- ・延長ケーブル等は各出展者でご準備ください。
- ・電気を使用する際は、必ず容量を申請してください。申請がない機器の使用は一切認められません。

【水道】

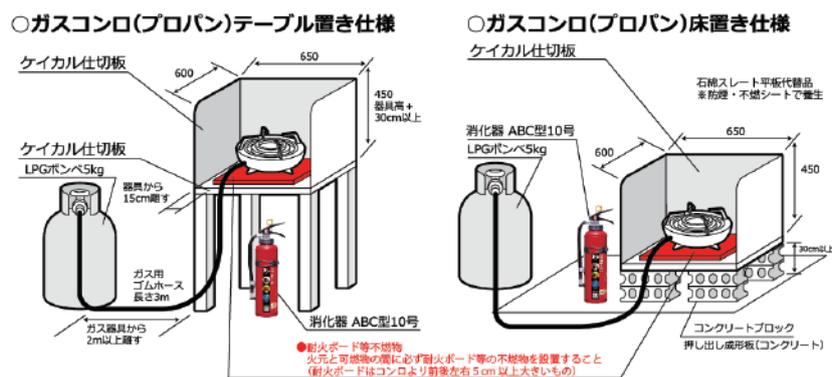
- ・ブース内への給排水工事は、行いません。出展団体が共同で利用できる炊事場を設置します。
- ・共同炊事場を利用する際は、1 団体が長時間占有することのないよう、利用してください。
- ・共同炊事場を利用する場合は、固形物（残飯類）や油を直接流さないよう、お願いします。

【ガス】

- ・プロパンガス・カセットコンロ・炭火等の裸火は使用できます。
- ・裸火や電熱器を使用する場合、必ず消火器をご準備ください。
- ・プロパンガスを持ち込む場合は、1 本当たり、8 kg 以内のボンベとします。

【火器の使用について】

- ・火気類（プロパンガス、カセットコンロ、炭火、鉄板、焼き台、ホットプレート等）を使用する場合には、耐火ボードなどの養生を各出展団体ごとに行ってください。特に、対面販売を行う際に、販売間口へこれらの火気類が設置される場合には、来場者が直接手を触れられないように必ず設置してください。
- ・プロパンガスの交換作業については、残存ガスの量や元栓を閉め、近くに火種がないことを確認し、ブース内のスタッフに交換作業をする旨を伝えてから細心の注意を払って、行ってください。または、お近くのスタッフまで交換をお申し付けください。
- ・プロパンガスを使用する場合は、必ず転倒防止（チェーンや紐などを使用し机やテントの脚に固定）の措置を各出展団体で行ってください。
- ・火気類の使用については、消防へ事前に届け出るため、申込書上で記載された設置場所、数量を変更して使用することは出来ません。
- ・ガスコンロの設置については、以下を参考にしてください。所定の処置がなされていることが確認できない場合は、営業ができません。



4. 飲食品の販売について

【取扱の概要】

- ・販売する加工食品は、食品衛生法、計量法等に違反しないよう注意してください。また、小分けしたものなども含む全ての販売物について、定められた食品表示（名称、産地、製造加工所住所、製造加工者名、連絡先、賞味期限、添加物の表示）を必ず明記してください。
 - ・試食・販売等に供する食品の衛生管理は厳重に行い、特に、米飯・餅等の加工実演を行う際は、手袋・白衣・三角巾などを着用し、手などが食品に直接触れないように注意してください。ただし、「おにぎり」や「あん入り餅」の実演は、保健所の許可が得られません。
 - ・会場内での飲食品販売の営業届は、事務局で一括して行います。ただし、他の場所で加工した食品を販売する場合は、許可を得た「加工品目」、かつ、許可を得た「加工施設」で製造したものであることの確認が必要となるので、許可を得ていない場合は、早急に管轄の保健所と協議してください。
- ※この確認のため、会場内で飲食品の販売を行う場合は、「調理加工届」を提出。
- ※また、自社の加工食品で、他の場所で加工されたものを販売する場合には、上記書類とその施設に発行されている、「営業許可証」の写しを、それぞれ提出してください。

【販売に係る注意事項】

品目例	注意事項
牛乳、乳製品、清涼飲料水、弁当、調理パン、食肉製品、魚介加工品、レトルト食品、鮮魚介類、食肉、菓子類、びん詰食品、缶詰、果物、野菜など	<ul style="list-style-type: none"> ・果物及び野菜以外は、容器包装に入れられたものであること。 ・適正に表示されていることを確認して販売すること。 ・保存基準が定められている食品は、温度計を設置した冷蔵庫又は冷凍庫に保管し、基準を遵守すること。 ・その他、食品に応じて、適切な保存温度で保管して販売すること。 ・仕出しやお弁当、サンドイッチなどを販売する場合、飲食店営業三類が必要である。

【会場内で実演調理が認められない品目例】

分類	品目例	取扱を認めない食品の基準
米飯類	おむすび、巻き寿司、にぎり寿司など	<ul style="list-style-type: none"> ・未加熱のまま提供するもの。 ・加熱後に成型及び具材を挟む、トッピング等の処理があり、簡易な調理とは認められないもの。 ・冷却に多量の水を使用するもの。 ・その他、衛生上の危害が認められるもの。
めん類	冷やし中華、つけ麺、冷麺、ざるそば、そうめんなど	
菓子類	あん餅、きな粉餅、クレープ（生クリーム入り）など	
調理パン	サンドイッチ、ハンバーガー、ホットドックなど	
その他	生卵を使用するミルクケーキ、粉末ミックスを使用するソフトクリーム、など	

4. 飲食品の販売について

[会場内で実演調理が認められる品目例]

分類	取扱条件	品目例
煮物類	事前に仕込んだ具材をその場で煮込む	おでん、豚汁、煮込み、いも煮など
焼き物類	事前に仕込んだ具材をその場で焼く	焼鳥、イカ焼、焼トモロシ、焼牡蠣、焼肉、焼芋など
お好み焼類	事前に仕込んだ具材とその場で調製した生地を混ぜ合わせて焼く	お好み焼、タコ焼、ピザ、モダン焼、チヂミ、はしまき、焼そばなど
めん類	事前に仕込んだ具材とその場で加熱調理したものを調製する。	うどん、そば、ラーメンなど
揚げ物	事前に仕込んだ具材をその場で調製した生地等をつけて揚げる。	フライドチキン、フライドポテト、コロケ、串カツなど
アイス類	事前に調製された材料をその場で小分け等の簡易な加工をする。器具類、手指等からの汚染防止措置がとられていること	アイスクリーム、ソフトクリーム、かき氷など
焼菓子類	事前に仕込んだ具材とその場で調製した生地を焼く。	たい焼、二重焼、ベビーカステラ、焼餅、クッキー、五平餅、クレープ※生クリームは使用不可、など
蒸し物類	事前に仕込んだ具材をその場で蒸す。	中華饅頭、ちまき、いが餅、餃子、焼売など
揚げ菓子類	事前に仕込んだ具材をその場で揚げる。	ドーナツ、フライケーキ、アンダーギーなど
餅・団子類	その場で蒸す、焼く等をしたものに、簡易な加工をする。	平餅、みたらし団子など
あめ菓子類	事前に調製された原材料をその場で簡単な加工を行う。	綿菓子、べっこう飴、果実飴
ドリンク類		清涼飲料水、酒類（ビール、日本酒、焼酎）、茶、コーヒー、おしるこ、甘酒、生ジュースなど
レトルト食品 冷凍食品	加熱調理後、手を加えず提供し、その場で喫食させる。	各種食品
米飯類	その場で炊飯及び具材の加熱調理を行い、熱い状態で提供し、その場で喫食させる。	丼物、カレーライス、ハヤシライス、焼飯、炊き込みご飯など
ドッグ類	その場で焼く又は揚げる。	アメリカンドッグ、フレンチドッグ、フランクフルトなど

4. 飲食品の販売について

【実演調理に係わる注意事項】

- ①原材料又は製品の仕入にあたっては、品質、鮮度及び表示について点検を行うこと。
- ②調理は全て、施設内で行うこと。
- ③調理は原則として、提供直前に行うこと。
- ④原材料又は製品は、食品の種類に応じて適切な温度で保管すること。
- ⑤原材料を解凍する場合は、衛生的に行い、当日使い切りとすること。
- ⑥食品、器具及び容器包装は、衛生的に取り扱うこと。
- ⑦従事者は、食品を取り扱う前及び用便後は手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- ⑧従事者は、下痢・発熱の症状があった時、手指に化膿創があった時は、調理作業に従事しないこと。
- ⑨施設、設備及び施設周辺は、衛生上支障ないよう清潔に保つこと。
- ⑩食器類は、原則、使い捨て容器とし、持ち帰りが出来ないものであること。
- ⑪特に実演調理を行う場合は、ブース内に簡易手洗い又は簡易消毒液を設けること。

【アルコール類の販売】

ビールや日本酒、洋酒などの酒類を販売する場合、その販売形態によって税務署へ別途届出が必要となります。

- 届出が必要な場合…ビンや缶、パック等の単位で販売され、転売することが可能な場合
- 届出が不要な場合…サーバーやコップ等に注いで販売され、転売することが不可能な場合

・事前に届出がない場合は、会場内で酒類の販売はできませんので、届出が必要な形態で販売する場合は、必ず届出を行ってください。

■未成年への酒類の販売は厳禁です！

また、成人の方へ販売する場合には、車の運転をしないことを必ず確認してください。

- できるだけ多くの来場者に、多くの特産品（実演調理品目）を楽しんでもらうために、小皿で安価なもの（ハーフサイズなど）を用意してください。
- 販売品の価格は出展団体が個別に定めますが、良心的な価格としてください。
- 販売品に対する苦情等については、出展団体が誠意を持って対応してください。

5. 注意事項

- 出展者は、会場への搬入から撤去までの期間、必要と思われる保険は各自で加入してください。共用施設における事故及び来場者については、主催者にて損害保険に加入しますが、出展者の要因で起きた事故等に関しては主催者は責任を負いかねます。
- 天災・人災等の災害や不可抗力により、イベントが中止になった場合、出展者が準備した材料費等の諸経費は、主催者では責任を負えませんので、予めご了承ください。
- 持参したものに関しては、出展者の責任において管理して下さい。
雨対策や出展物を布で覆うなどの工夫、高価な物は持ち帰るなど、対策をとってください。また、万一破損・紛失が発生しても、主催者はその責任を一切負いません。
- 開催中においても、イベントに相応しくない行動があった場合、出展を取りやめて頂く場合が有ります。

【出展スケジュール】

- | | |
|--------------|---------|
| ■ 8月18日（月） | 出展者募集開始 |
| ■ 9月20日（金） | 出展申込締切 |
| ■ 9月26日（金） | 出展者決定 |
| ■ 10月中旬 | 出展者説明会 |
| ■ 11月21日（金） | 設営 |
| ■ 11月22日～24日 | 開催 |
| ■ 11月24日 | 撤去 |