

「ふたばワールド2024」
ふたばふるさとマルシェ（地元産品の飲食・物販）
出店者募集要項

昨年、大熊町で開催いたしました「ふたばワールド」を本年は広野町で開催いたします。

「ふたばワールド」は、東日本大震災及び原子力発電所事故により避難した双葉地方の住民の絆を繋ぐことはもとより、双葉地方に移住された方々や双葉地方に思いを寄せている方々とも交流を図り、「ふるさとふたば」の絆の輪を広げ、双葉地方の更なる振興を図ることを目的としております。

今年も昨年同様、大鍋料理の振る舞いや、伝統芸能を披露するステージパフォーマンス、来場者体験企画ブース・関係団体等PRブース等の設置、さらには各町村の商工会を中心としたマルシェを設ける予定でございます。

皆さま方の日ごろの活動を広く地元にPRする機会ですので、ぜひ参加を検討いただきますようご案内申し上げます。

1 名称

ふたばワールド2024 in ひろの

2 日時

令和6年9月14日（土）10：00～15：00（※雨天決行）

3 日時

広野町 二ツ沼総合公園（福島県双葉郡広野町大字下北迫字大谷地原 65-3）

4 主催

双葉地方広域市町村圏組合、一般財団法人福島県電源地域振興財団、広野町

5 企画・運営

「ふたばワールド2024」実行委員会

6 来場者数（見込み）

双葉郡住民をはじめとする一般の方 約8,000人程度

7 募集内容及び募集数

「ふたばふるさとマルシェ」（地元産品の飲食・物販） 50ブース程度

双葉郡の商工業者等によるマルシェを開催します。

地元食材、特産品の使用や企画展示等により、双葉郡の「美味しさ」「魅力」「安全性」を発信する展示・販売を行います。

※地域性をアピールするなど、地元産品の PR をお願いいたします。

※1団体につき、複数ブースの申込みも可能です。

申込多数の場合は、御希望に添えない場合があります。

※キッチンカーでの出店はできません。

8 ブース仕様

（1）サイズ

間口 2.7m×奥行 3.6m を「1ブース」とします。

（2）事前申込を要する設備

- ・長机 ・パイプ椅子 ・給排水シンク（共用）
- ・電源（1ブースあたり15A） ・電源ドラム ・冷凍庫 ・冷蔵庫
- ・ガスコンロ ・ガスボンベ

（3）設営・撤去

- ・テント、ブース名看板、長机、椅子等は、開催前日から当日朝までに、イベント受託業者が設置いたします。
- ・のぼり旗、ディスプレイ、商品案内、値札、つり銭等は、出店者においてご準備願います。

9 出店者負担について

- ・出店料は無料です。
- ・出店に係る人件費及び会場までの旅費（交通費・日当）につきましては、各出店者でご負担いただくようお願いいたします。
- ・昼食は各出店者にて対応となります。なお、弁当（飲み物付き、800円程度）の注文を希望される場合は、別途申請書（※）に記入をお願いいたします。

（※別紙の「参加希望申込書」を事務局で受領後、後日改めてお送りいたします）

10 スケジュール（予定）

（１）開催までのスケジュール

- ①出演・出展(店)者希望申込締切 令和 6 年 7 月 8 日（月） 17：00 必着
- ②出演・出展(店)者申請書締切(※) 令和 6 年 7 月 22 日（月） 17：00 必着
- ③出演・出展(店)者説明会 令和 6 年 8 月中旬を予定(マニュアル等送付)

※①の「参加希望申込書」をご提出いただいた皆様へ改めて事務局よりお送りいたします。

（２）開催日前後のスケジュール（予定）

- ・搬入 令和 6 年 9 月 13 日（金） 13：00～17：00
令和 6 年 9 月 14 日（土） 7：00～ 8：30
- ・出店 令和 6 年 9 月 14 日（土） 10：00～15：00
- ・搬出 令和 6 年 9 月 14 日（土） 16：00～17：00

※搬入出時間は、設営・撤去作業の状況により変更になる場合があります。

※ 9 月 14 日（土）当日は 16 時まで会場内に警備員を配置いたしますが、前日に準備される機材等につきましては、各出店者の責任で設置をお願いいたします。

※食材の前日搬入は行えません。

11 飲食物の販売、試飲、試食について

（１）営業許可について

出店には露店営業、臨時営業のどちらかの保健所の許可が必要となります。

各出店団体様で保健所申請を行うようにお願いいたします。

営業許可書がない場合は、当日出店を取りやめていただく場合がございます。

※提供できない商品（※詳細は本資料末の「提供できる食品の条件について」を参照。）

- （１）生もの（刺身、寿司、自家製生クリーム等）
- （２）生野菜（レタス、トマト等）を生のまま使用したもの
- （３）加熱調理した後、複雑な調理加工を行うもの（おにぎり、いなりずし等）
- （４）調理・製造に多量の水を必要とするもの（うどん、そば等）

(2) 食材の下処理について

会場及び出店 TENT 内では、野菜・肉等のカットなど、食材の下処理をすることはできません。
また、下処理を行うことができる施設は、営業許可を取得している施設や、衛生的な調理室などに限られます。

一般家庭の台所など、調理スペースが隔離されていない場所は認められません。

なお、申請には各出店者が下処理を行う施設の名称及び所在地を届け出る必要がありますので、下処理を行う施設については各出店者において確保してください。

下処理を行う施設を確保できない場合は、あらかじめ下処理が済んだ材料（カットした状態で販売されている野菜・肉など）を使用してください。

(3) 汁物（豚汁、カレー等）・煮物の提供について

汁物（豚汁・カレー等）・煮物は、営業許可を取得している施設や衛生的な調理室などで事前に完成させた上で、65 度以上を保ったまま出店 TENT 内に搬入し、提供直前に再度加熱して提供する必要があります。

(4) 酒類の販売について

酒類の提供については、(1)の許可又は(2)の届出手続き済みの出店者に限り、缶の飲み口を開封したものやコップに注いだものの提供のみを可能とします。

（酒類販売業免許がある出店者は除く。）

※未開封の缶や瓶詰めの酒類を販売する行為であって、その場以外で飲用に供することを予知して販売する場合は、酒税法上の酒類販売業免許が必要となります。

(5) 火気・給排水設備・危険物の取り扱いについて

- ① 加熱・保温等を行う電気器具は、出店者が準備してください。また、事前申請以外の電化製品を使用することにより、会場内のブレーカーが落ちてしまう恐れがあります。

必ず申請書（※）の該当欄に記載いただくようお願いいたします。

（※別紙の「参加希望申込書」を事務局で受領後、後日改めてお送りいたします）

- ② イベント委託業者が準備する給排水施設（手洗い・給水用シンク）は共用です。飲食物提供時に義務づけられている個別の給水設備（蛇口付き容量 40 リットル以上蓋付き容器）等については各出店者で準備願います。洗剤及び消毒液等も、各出店者で準備願います。

また、シンクを使用しての洗い物はご遠慮ください。

- ③ 出店ブースにおいて飲食物の調理等を行う場合は、地面への養生を行ってください。
ブース撤去後に、地面のダメージの有無について確認させていただきます。ダメージが確認された場合、補修費用を請求させていただくことがあります。
- ④ 危険物は絶対に持ち込まないでください。

(6) 保健所連絡先

相双保健福祉事務所（相双保健所） 食品衛生チーム
電話 0 2 4 4 - 2 6 - 1 3 5 8

(7) 出店を希望する団体様へのご依頼

当日は気温が高くなることも予想されます。会場内の自動販売機には限りがあるため、各出店者におかれましては、飲み物の販売につきましてもご検討くださいますようお願いいたします。

12 清掃・ゴミ処理について

- (1) 終了後は出店場所と周辺一帯の清掃をお願いいたします。
- (2) 調理で出た生ゴミなどを捨てる容器は、各出店者でご準備願います。
(汁が漏れない素材でできたフタ付き容器とすること。)
- (3) 各ブースのゴミは分別の上、必ず会場内の指定された場所へ廃棄いただくようお願いいたします。
- (4) ブースへのゴミの置き去りは固く禁止いたします。

13 開催を中止する場合

- (1) 開催日直前もしくは、開催日当日に天候不順や自然災害、疫病等による甚大な被害が発生した場合、または発生が予想される場合は、開催の中止を検討いたします。
(小雨決行)
- (2) 開催中止に伴う損害について、主催者に故意または過失がある場合を除き、一切の責任を負わないものとします。
- (3) 中止が決定した場合はイベント委託業者より各出店者へ連絡します。

14 申請方法及び期限

(1) 申込方法

別紙「ふたばワールド 2024 in ひろの 出演・出展(店)参加希望申込書」に必要事項を記入の上、FAX かメール、または郵送にて下記申し込み先に提出をお願いいたします。

(2) 申込期限

令和 6 年 7 月 8 日 (月) 17 : 00 必着

なお、お申込み後に申込書記載内容の変更が生じた場合は、速やかに下記申込み先に連絡をお願いいたします。

(3) その他

上記、「ふたばワールド 2024 in ひろの 出演・出展(店)参加希望申込書」をご提出いただいた皆様には、後日事務局より「出演・出展(店)者説明会のお知らせ」と参加希望内容に基づいた各種申請書をお送りいたします。

15 お申込み・お問い合わせ先

<イベント委託業者>

- ・名前 福島テレビ（出演・出展（店）事務局：サードステージ）宛
- ・住所 〒980-0802 仙台市青葉区二日町 16-15 6F
- ・TEL 022-796-3039
- ・FAX 022-796-3394
- ・E-Mail onodera@thirdstages.com
- ・担当 小野寺 憲史

提供できる食品の条件について

提供できる食品の条件

仮設店舗での提供食品は、以下のいずれかの条件を満たす必要があります。

条件① 提供する直前に加熱調理をしたもの（例外：かき氷等）

条件② 既製品を容器に盛り付けたり、コップに注いだだけのもの（ジュース、生ビール等）

※材料の下処理（野菜のカット、肉の串刺し等）は、仮設店舗内では認められません。

営業許可を受けた固定店舗等で行うか、あらかじめ下処理が済んだ材料（カット野菜、串刺し済みの肉等）を仕入れて使用してください。

提供できる品目（メニュー）の具体例

煮 物：おでん、玉こんにゃく、煮込み

汁 物：豚汁、けんちん汁

焼 物：焼きとり、焼きそば、たこ焼き、お好み焼、大阪焼き、フランクフルト、いか焼き、焼きぎょうざ、鮎の塩焼き、ういの貝焼き

蒸 物：じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい

揚 物：から揚げ、フライドチキン、フライドポテト、アメリカンドッグ、串かつ

酒 類：生ビール、日本酒、焼酎

焼菓子：大判焼き、クレープ（生クリームは不可）、ペビーカステラ、焼き団子、五平餅

揚菓子：ドーナツ、チュロス、芋けんぴ

あめ類：りんごあめ、べっこうあめ、カルメ焼

その他：即席カップ麺にお湯を注いだもの、かき氷、清涼飲料水、コーヒー、紅茶、甘酒、ところてん、アイスクリーム類小分け、チョコバナナ

※かき氷に使用する氷は、許可施設で製造された氷に限りません。

※生もの（生の果物をその場で絞った生ジュース等）の提供はできません。

※缶やペットボトルに入った清涼飲料水（乳類以外）を開封せずにそのまま販売する場合、許可を取得する必要はありません。

※アイスクリーム類小分けについては、カートリッジ式のアイスクリーム類を押出式のソフトクリームマシンで盛り付けたものに限りません。

※綿あめに関しては、許可を取得する必要はありません。



提供できないもの

① **生もの**（刺身、寿司、自家製生クリーム等）

② **生野菜**（レタス、トマト等）を生のまま使用したもの

③ **加熱調理した後、複雑な調理加工を行うもの**（おにぎり、いなりずし等）

④ **調理・製造に多量の水を必要とするもの**（うどん、そば等）

※水道直結の給排水設備及び流し（シンク）を設置している場合、④は除外されます。



万が一の事態に備えて

出店する皆様は、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きましょう。

施設・食品の取扱いについて

仮設店舗の施設基準

- ①施設やその周辺が不潔な場所でないこと。
適合しない例：畜舎（牛小屋、豚小屋等）が近くにありハエや臭いの影響を受ける 等
- ②施設には屋根、側壁（またはシート等の覆い）があること。
また、清掃しやすく、全ての設備を収容でき、使用しない場合は衛生的に保管できる構造であること。
適合しない例：焼台や作業台がテントの外にはみ出ている、使用しない時の機材を雨ざらしで保管している 等
- ③器具類の洗浄設備及び手洗い設備（流し（シンク）、蛇口付給水タンク等）を設置すること。
- ④食品及び器具・容器包装を衛生的に保管できる設備があること。
- ⑤食材等の保存方法に応じて、冷蔵又は冷凍設備を設けること。
- ⑥十分な容量があり、密閉できる廃棄物容器（ふたが付いたゴミ箱等）を備えること。



仮設店舗の管理運営について（食品の取扱い）

- ①施設やその周辺を清潔に保つこと。
- ②食品の調理等は全て施設内で行うこと。
ただし、野菜のカットなど材料の下処理を必要とする場合は、テントのような仮設店舗内ではなく、固定店舗等で衛生的に行うこと。
- ③食品の調理等を行う場所には不必要な物品を置かないこと。
- ④手洗い設備には、石けんや消毒液等を用意し、常に使用できる状態にしておくこと。
- ⑤調理に使用する器具、容器包装等は常に清潔に保つこと。
- ⑥客用の食器及び容器包装は、使い捨てのものであること。
- ⑦食品は、その特性に応じた温度管理を行い、衛生的に取り扱うこと。
- ⑧従事者は清潔な服装を着用するとともに、腹痛、吐き気等体調不良時には調理に従事しないこと。
- ⑨水道水又は水質検査を実施して飲用適と認められた水を使用すること。
また、十分な水量を確保すること。
- ⑩廃棄物容器は常に清潔に保ち、廃棄物（排水、客の使用した食器等を含む）の処理は適正に行うこと。



令和3年6月1日以降、全ての食品等事業者の皆様にHACCPに沿った衛生管理が義務化されました。詳細は市HPをご確認ください。

