

令和7年10月22日

報道機関各位

はこだてフードフェスタ実行委員会
実行委員長 氣田 聖大

「はこだてFOODフェスタ2026」出店募集に係る報道について（依頼）

函館アリーナに、「函館・道南の食」の魅力が大集結します。

函館市および関係団体では、今後のまちづくりを進めるにあたり、本市の強みである「食」の魅力をさらに向上させることにより、交流人口の拡大を図り、地域経済の活性化を目指しております。その取組みの一環として、令和8年2月21日（土）および22日（日）に、函館アリーナにて「はこだてFOODフェスタ2026」を開催いたします。

つきましては、趣旨にご賛同いただける出店者を下記のとおり募集いたしますので、ご取材・報道方につきまして特段のご配慮を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

記

1 <募集期間> 令和7年10月22日（水）～11月11日（火）

2 <募集内容>

- ・フードブース（函館・道南の地域食材を使用したフード・スイーツの販売）
- ・マルシェブース（函館・道南で生産・製造されている一次産品や加工品を販売）
- ・ドリンクブース（函館・道南で生産・製造されている飲料販売）
- ・限定販売ブース（FOODフェスタ限定商品や数量限定商品を販売）

区分	函館市／市外	募集ブース数	1ブース 出店料（税込）
フードブースA（麺類） ※給排水・ガス配管あり	2日間（市内）	1	55,000円
	2日間（市外）		61,000円
フードブースA（麺類以外） ※給排水・ガス配管あり	2日間（市内）	7	55,000円
	2日間（市外）		61,000円
フードブースB	2日間（市内）	24	33,000円
	2日間（市外）		37,000円
ドリンクブース	2日間（市内）	6	22,000円
	2日間（市外）		25,000円
マルシェブース（電気有）	2日間（市内）	19	17,000円
	2日間（市外）		19,000円
マルシェブース（電気無）	2日間（市内）		12,000円
	2日間（市外）		14,000円
限定販売ブース	1枠3時間／市内	5	2,800円
	1枠3時間／市外		3,100円

3 <提出書類等> 別添募集要項 p.11「応募方法」に掲載の出店申込フォームを読み取り、必要事項を入力してお申し込みください。

4 <選定方法> 実行委員会において、提出物の内容や実施能力等を総合的に審査し、出店者を決定する。申込多数の場合は募集区分ごとに抽選を行う。

（連絡先 函館市経済部食産業振興課長 五十嵐 かなめ TEL 21-3328）



出店募集要綱

2025.10.22



●事業名称

●趣 旨

函館市および関係団体では、今後まちづくりを進めるにあたり、本市の強みである、「食」の魅力をさらに向上させることにより、交流人口の拡大を図り、地域経済の活性化を目指している。その取り組みの一つとして、「食」をテーマとしたイベントを実施し、函館・道南の食の魅力を広く発信するとともに、イベントを通じて、生産者や料理人などの食関連事業者間の連携を深め、さらなる食の魅力向上を図る。

●開催日時

令和8年2月21日（土）11:00～18:00
22日（日）10:00～17:00

●開催場所

函館アリーナ メインアリーナ・観覧席・2Fロビー・多目的会議室・スタジオ
〒042-0932 函館市湯川町1-32-2

●主 催

はこだてフードフェスタ実行委員会
構成員：函館市（経済部・観光部・農林水産部）、函館商工会議所
（一社）函館国際観光コンベンション協会、北海道新聞函館支社

●構 成

出店エリア

【フードブース】	多様な函館・道南の食の魅力を発信・販売
【ドリンクブース】	函館・道南で生産・製造されている飲料販売
【マルシェブース】	函館・道南で生産・製造されている飲食品販売
【限定販売ブース】	学生などによる数量限定商品の販売
【企業PRブース】	協賛・協力各社のPR

その他の企画等

【キッチンステージ】	函館・道南の食文化発信&パフォーマンス
【キッズ FOODアカデミー】	親子で学ぶ函館・道南の食文化体験
【キッズコーナー】	海の食べもの折り紙展示
【食の魅力発信コーナー】	学生の取り組みやコンクール受賞作品の展示
【イベントステージ】	音楽やパフォーマンスステージを実施
【湯の川温泉街連携企画】	湯の川温泉ホテル・旅館でのイベント告知 ※内容は変更となる場合がございます。

●問い合わせ先

函館市経済部食産業振興課

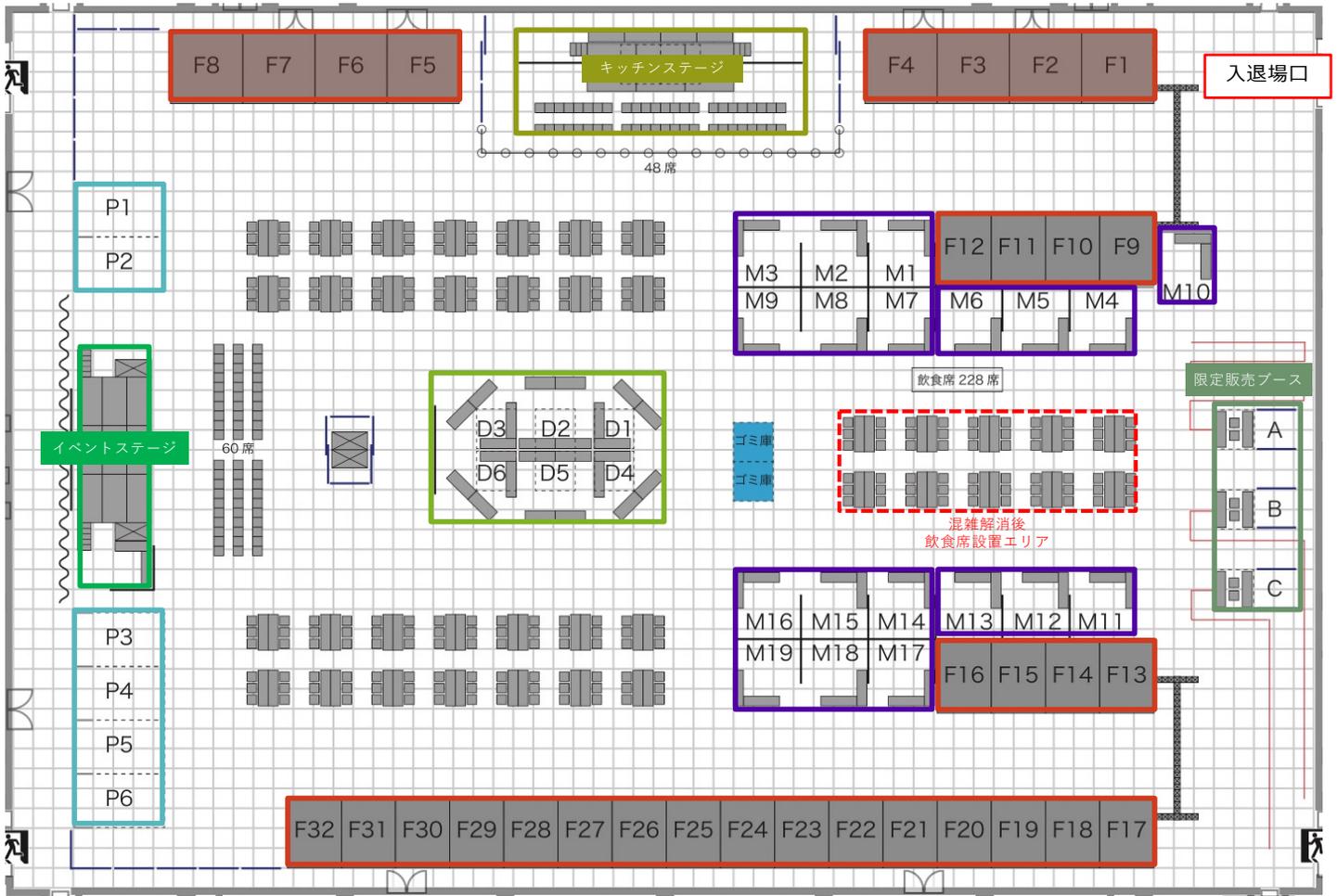
TEL.0138-21-3314 FAX.0138-27-0460 foodfesta@city.hakodate.hokkaido.jp

※保健所申請に関わる販売品目や許可証については下記までお問い合わせください。

出店事務局（株）ガイアクリエーション 担当：小向、下村

TEL. 0138-85-6144 FAX. 0138-86-7144 event@gaiacreation.com

メインアリーナ (会場図案)



- F = フードブースA 【8ブース】 <テント約W3,600×約D3,600mm> 給排水設備、ガス配管
- F = フードブースB 【24ブース】 <テント約W2,700×約D3,600mm>
- D = ドリンクブース 【6ブース】 <ワンタッチテント約W3,600×約D3,600mm>
- M = マルシェブース 【19ブース】 <パネル (一部) 約W3,400×約D3,400mm>
- A
B
C = 限定販売ブース 【3ブース】 <ワンタッチテント約W2,000×約D2,000mm>
- P = 企業PRブース 【6ブース】 <パネル (一部) 約W2,700×約D4,500mm>
- = キッチンステージ <W約7,320 × D2,440mm> 給排水設備、ワンタッチテント
- = イベントステージ <W約7,320 × D3,660mm>

※他、1Fロビーにインフォメーションコーナー、アンケートコーナー

・ 飲食席数：228席 ・ ステージ前観覧席：60席 ・ キッチンステージ観覧席：48席

ブース合計：66ブース



出店募集期間

令和7（2025）年10月22日（水）～11月11日（火）

出店募集内容

【出店料について】

函館市内と市外事業者で出店料が異なります。出店申込の際にご登録いただく事業所や店舗所在地の住所及び営業許可証の住所により判断いたしますので、お間違いないようお申し込みください。

区分	ブース仕様	募集ブース数	1ブース 出店料（税込）	
			函館市内	函館市外
フードブース A （麺類）	テント約W3,600×約D3,600mm 給排水設備、ガス配管	1ブース	55,000円	61,000円
フードブース A （麺類以外）	テント約W3,600×約D3,600mm 給排水設備、ガス配管	7ブース	55,000円	61,000円
フードブース B	テント約W2,700×約D3,600mm	24ブース	33,000円	37,000円
ドリンクブース	約W3,600×約D3,600mm ワンタッチテント設置	6ブース	22,000円	25,000円
マルシェブース A	約W3,400×約D3,400mm パネル設置 ※電気使用可	19ブース	17,000円	19,000円
マルシェブース B	約W3,400×約D3,400mm パネル設置 ※電気使用不可		12,000円	14,000円

※フードブースA（麺類）：保健所指導により二槽シンクの設置が必要な、会場で茹でる工程があるラーメン、そば、うどんなどを提供するブースとなります。

【限定販売ブース】

FOODフェスタ限定商品や数量限定商品の販売や、これから開業を目指す事業者、店舗を構えない事業者『チャレンジショップ』を対象にしたブースです。3ブースを販売時間3時間程度で交代し運用します。5枠を募集します。なお、出店日時の指定はできません。出店決定後、出店日時をお知らせします。

区分	ブース仕様	募集枠数	1枠 出店料（税込）	
			函館市内	函館市外
限定販売ブース	約W2,000×D2,000mm ワンタッチテント設置 ※電気使用可	5枠	2,800円	3,100円

※【限定販売ブース学生】 【企業PRブース】 は公募しません。



出店申込にあたっての留意事項

- ・ 出店決定にあたり、実行委員会で審査を行います。本募集要綱、出店規約をご確認の上、お申し込みください。尚、申込多数の場合は募集区分別に抽選します。予めご了承ください。
- ・ 出店料の納付、各種申請書類等の提出を期限までに行わなかった場合、実行委員会は出店決定後であっても出店を取り消す場合があります。
- ・ 出店規約、その他実行委員会からの指示を遵守いただけない場合、実行委員会は出店決定後であっても出店を取り消す場合があります。
- ・ 会期前に請求するオプションレンタル料の納付を期限までに行わなかった場合、実行委員会は、次年度の出店を取り消す場合があります。

開催までの主なスケジュール（予定）

日 程	内 容
2025年10月22日（水）～11月11日（火）	出店募集
2025年12月上旬	抽選
2025年12月中旬	出店決定通知の送付
2025年12月中旬～2025年12月下旬	出店の手引き等の送付・各種申請書類受付
2026年1月上旬	出店者説明会
2026年2月上旬	出店料・オプションレンタル料納入期限
2026年2月21日（土）・22日（日）	開催



フードブースAは、函館・道南の多様な食の魅力を表現するメニューを提供する出店者を函館・道南から募集します。

テント内に給排水設備・ガス配管を行い、調理販売をしていただきます。

※煙の出る焼き鳥などのメニューはNGとします。

フードブースA < 麺類1ブース・他7ブース > ブース仕様

募集業種	飲食・物販営業	
出店条件	函館・道南食材を使用した料理を1品以上提供	
募集数	8ブース	
出店料	2日間／函館市内 55,000円（税込）	2日間／函館市外 61,000円（税込）
ブースサイズ	テント 間口3,600*奥行3,600mm	
電気容量	コンセント（100V1,500Wまで）1口 ※希望出店者のみ ※追加の場合、有料（16,500円（税込）/1口・1,500W）となります。	
付属備品 ※主催者負担	テント（横幕付）・テント内照明 テーブル（W1,800*D450*H700）2台 スタッキングチェア（W500*D500）2脚 店名サイン（W900*H300）1枚 ※販売品目により、必要に応じてプロパンガスを配管、二槽シンクを設置いたします。 ※上記に記載されている以外のものを使用される場合には、自己負担での手配となります。	
注意事項	販売品目により、ブース内の床面にブルーシートでの養生や消火器、耐火ボード等の設置が必要です。 ガスを使用する器具の床への直置きは禁止です。ブロックと耐火ボードの設置が必要です。煙が多く出るメニュー（焼き鳥など）はNGとなります。 <u>消防署の指導により、※ガスを使用する器具の合計ガスキロカロリー（発熱量）は30,000キロカロリー未満まで、ガスを使用する出店者はガス使用料2日間／4,400円（税込）をご負担いただきます。</u>	

※ガスキロカロリー（発熱量）目安

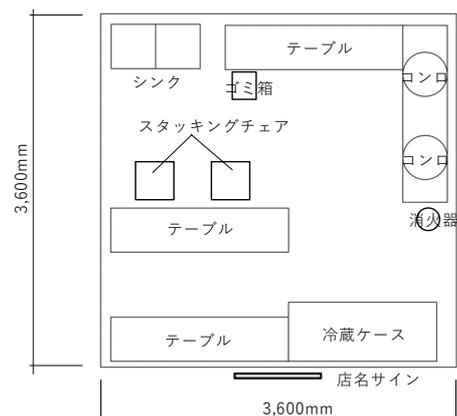
カセットコンロ1台2,800kcal、3連コンロ1台13,300kcal、3連焼き台8,270kcal、5連焼き台9,000kcal、ガスフライヤー9,200kcal、茹で麺器15,000kcal、ガスオーブン4,000kcal、ガス炊飯器4,200kcal

テントブースイメージ（1ブース）



こちらに横幕（三方）が付きます。

ブース使用例



フードブースBは、函館・道南の多様な食の魅力を表現するメニューを提供する出店者を函館・道南から募集します。

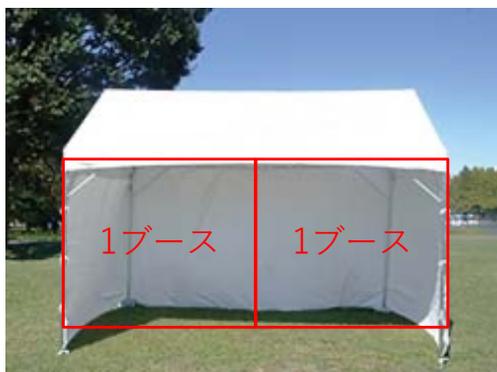
テント内で加熱程度の簡易調理販売をしていただきます。

※煙の出る焼き鳥などのメニューはNGとします。

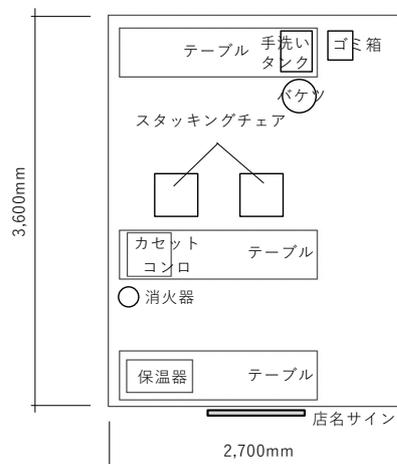
フードブースB<24ブース> ブース仕様

募集業種	飲食・物販営業	
出店条件	函館・道南食材を使用した料理を1品以上提供	
募集数	24ブース	
出店料	2日間/函館市内 33,000円(税込)	2日間/函館市外 37,000円(税込)
ブースサイズ	テント(間口5,400*奥行3,600mm)の1/2サイズ 間口2,700*奥行3,600mm	
電気容量	コンセント(100V1,500Wまで)1口 ※希望出店者のみ ※追加の場合、有料(16,500円(税込)/1口・1,500W)となります。	
付属備品 ※主催者負担	テント(横幕付)・テント内照明 テーブル(W1,800*D450*H700)2台 スタッキングチェア(W500*D500)2脚 店名サイン(W900*H300)1枚 ※上記に記載されている以外のものを使用される場合には、自己負担での手配となります。	
注意事項	販売品目により、ブース内の床面にブルーシートでの養生や、手洗いタンク+バケツ、消火器、耐火ボード等の設置が必要です。 煙が多く出るメニュー(焼き鳥など)、プロパンガスボンベを持ち込む機材などはNGとなります。 消防署の指導により、カセットコンロの持込は1店舗1台までとさせていただきます。2台持ち込み希望の場合は、出店決定後事務局へ申し出ください。可能な限り調整させていただきます。	

テントブースイメージ



ブース使用例



ドリンクブースは、地域素材を使用したオリジナルドリンクや自家焙煎コーヒー店、クラフトビール醸造所や日本酒の酒蔵などの出店者を募集し、販売していただきます。

ドリンクブース<6ブース> ブース仕様

募集業種	飲食・物販営業 ※ドリンクのみの販売	
出店条件	<p>ソフトドリンク（コーヒー以外）を2品以上販売すること ※ 飲食・物販提供どちらでも可能 （例）レモネード、オリジナルフレーバーティー、ペットボトルのお茶やお水、ジュースなど ※ <u>ペットボトルや缶などの物販飲料は、飲料メーカーの協賛が決定した場合、協賛メーカー商品を指定することがございます。</u></p>	
募集数	6ブース	
出店料	2日間／函館市内 22,000円（税込）	2日間／函館市外 25,000円（税込）
ブースサイズ	ワンタッチテント（2,000*2,000mm） 間口約3,600*奥行約3,600mm	
電気容量	コンセント（100V1,500Wまで）1口 ※希望出店者のみ ※追加の場合、有料（16,500円（税込）/1口・1,500W）となります。	
付属備品 ※主催者負担	ワンタッチテント1張 テーブル（W1,800*D450*H700）2台 カウンター（W1,500*D600*H750）2台 スタッキングチェア（W500*D500）2脚 店名サイン（A3POPスタンド）1枚 ※上記に記載されている以外のものを使用される場合には、自己負担での手配となります。	
注意事項	販売品目により、ブース内の床面にブルーシートでの養生や、手洗いタンク+バケツ、消火器、耐火ボード等の設置が必要です。 プロパンガスポンベを持ち込む機材などはNGとなります。 消防署の指導により、カセットコンロの持込は1店舗1台までとさせていただきます。2台持ち込み希望の場合は、出店決定後事務局へ申し出ください。可能な限り調整させていただきます。	

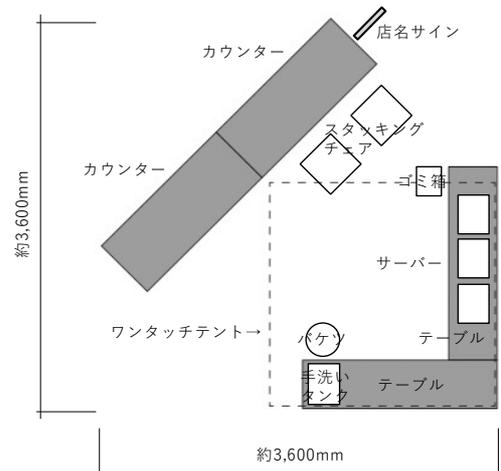
テントブースイメージ



カウンターイメージ



ブース使用例



マルシェブースは、一次産品や地域の加工食品、調味料などの食品を販売する、地域事業者の出店者を募集し、様々な分野の商品を販売していただきます。

※ブースでの調理は不可となります。

カット済み商品の試食（1日100食程度）の提供は可能です。

但し手洗いタンクとバケツの設置が必要です。

※会場内ブースでの調理不可例

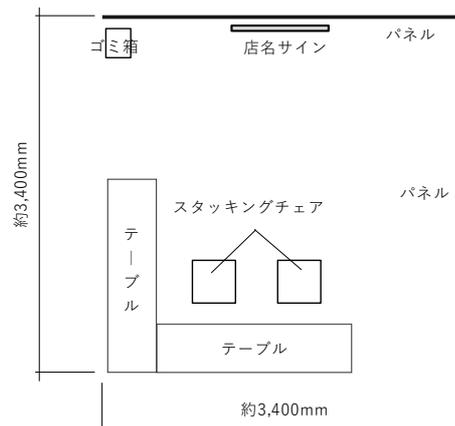
- ・複数の材料を容器に入れて提供する・ドリンクを注ぐ
- ・スイーツのクリームなどを絞る・汁物を温め注ぐ

※電気使用可能：10ブース、使用不可：9ブースとなります。

マルシェブース<A10ブース・B9ブース> ブース仕様

募集業種	物販営業（一次産品・加工食品） ※ 食品衛生法の許可を受けた施設で製造され、食品表示法に基づく表示基準を遵守した食品表示ラベルの付いた包装済食品
募集数	19ブース
出店料	2日間／函館市内 A：電気使用可 17,000円（税込） B：電気使用不可 12,000円（税込）
	2日間／函館市外 A：電気使用可 19,000円（税込） B：電気使用不可 14,000円（税込）
ブースサイズ	パネル（W1120*H1750）背面3枚・側面3枚 間口約3,400*奥行約3,400mm
電気容量	●電気使用可能10ブース：コンセント（100V1,500Wまで）1口 ※ 希望出店者のみ ※追加の場合、有料（16,500円（税込）/1口・1,500W）となります。 ●電気使用不可9ブース：配線しません。
付属備品 ※主催者負担	テーブル（W1,800*D450*H700）2台 スタッキングチェア（W500*D500）2脚 店名サイン（A3）1枚 ※上記に記載されている以外のものを使用される場合には、自己負担での手配となります。
注意事項	試食ありの場合、手洗いタンク+バケツの設置が必要です。 プロパンガスボンベを持ち込む機材、カセットコンロなどの持込はNGとなります。

ブース使用例

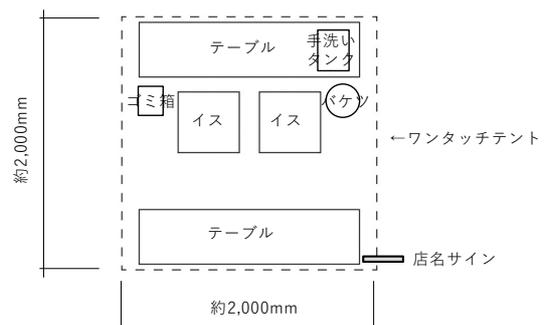


限定販売ブースは、FOODフェスタ限定や数量限定商品を販売する出店者や、これから開業を目指す事業者、店舗を構えない事業者を対象に出店者を募集します。売り切れにてブースは閉鎖します。

限定販売ブース<5枠> ブース仕様

募集業種	飲食・物販営業	
出店条件	①FOODフェスタ限定商品または数量限定商品を1品以上販売可能な事業者 ②函館・道南に店舗・事業所を構えて1年未満の事業者でFOODフェスタ限定商品または数量限定商品を1品以上販売可能な事業者 ③函館・道南に店舗・事業所を構える予定でFOODフェスタ限定商品または数量限定商品を1品以上販売可能な事業者（許可施設で製造・下処理が可能な事業者） ①～③のいずれかの条件を満たしていること	
募集数	一般5枠	
出店料	1枠／函館市内 2,800円（税込）	1枠／函館市外 3,100円（税込）
ブースサイズ	ワンタッチテント約W2,000×D2,000mm	
電気容量	コンセント（100V1,500Wまで）1口 ※希望出店者のみ ※追加の場合、有料（16,500円（税込）/1口・1,500W）となります。	
付属備品 ※主催者負担	ワンタッチテント1張 テーブル（W1,800*D450*H700）2台 スタッキングチェア（W500*D500）2脚 店名サイン（A3）1枚 ※上記に記載されている以外のものを使用される場合には、自己負担での手配となります。	
注意事項	出店は1枠3時間程度となります。日時の指定はできません。出店決定後、事務局よりご案内させていただきます。販売品目により、ブース内の床面にブルーシートでの養生や、手洗いタンク+バケツ、消火器、耐火ボード等の設置が必要です。 プロパンガスボンベを持ち込む機材などはNGとなります。 消防署の指導により、カセットコンロの持込は、1店舗1台までとさせていただきます。2台持ち込み希望の場合は、出店決定後事務局へ申し出ください。可能な限り調整させていただきます。	

ブース使用例



出店資格等

出店申込みの資格者は、申込書の提出時点において、次の要件を満たしていること。

- ①渡島檜山管内に固定店舗・事業所を構え、応募時点まで6ヶ月以上継続して営業しており募集業種に対応した営業許可を有していること。
- ②過去3年間に於いて、食品衛生法および同法に基づく法令に違反し、行政処分を受けたことがないこと。
- ③暴力団、暴力団員等もしくは暴力団関係者ではないこと。

出店条件

- (1) はこだてフードフェスタ実行委員会（以下、「実行委員会」という。）は、単独での営業が困難な場合は、複数の出店申込者による共同出店も可能とするが、その場合は代表者を選定すること。また、飲食物のメニューは同一とし、かつ、それぞれの出店日を予め定めていることとする。
- (2) 営業日時<令和8年2月21日（土）11:00～18:00・2月22日（日）10:00～17:00>を厳守すること。
- (3) ブースの基本仕様以外の調理器具等については、出店者が用意して搬入・設置・撤去を行い、その費用は出店者が負担すること。
- (4) フードブースA以外でのガスの使用はカセットコンロのみ（1ブース1台）とし、プロパンガスの持ち込みは禁止する。
- (5) **煙の多くでる調理（焼き鳥等）は禁止する。**
- (6) 食品衛生法第55条および57条に基づく営業許可申請、営業届出は実行委員会において取得する。
- (7) 飲料類（酒類を含む。）を販売する際は、予め実行委員会と協議し、実行委員会が認める商品に限ることとする。※協賛企業の関係上、ビールおよびジュースの販売に関しては販売銘柄を限定させていただきます。（地ビールの販売を除く）詳細が決まり次第、事務局よりお知らせいたします。
また、酒類の小売りで「期限付酒類小売業免許」が必要な場合は、出店者が申請し、費用も負担すること。
- (8) 保健所申請後に、事前申請したメニュー以外の飲食物の提供および他の物販等を行うことは禁止する。
また、食品衛生法を遵守すること。

出店をお断りする可能性がある応募者について

- (1) 過去に本イベントに加えて、市が主催・共催する他のイベント等で「法令に違反する行為またはその疑いがある行為」が認められた者は、向こう3年の出店申込みをお断りいたします。
- (2) 事業者の同一、別にかかわらず、本・支店等同じ系列店と認識される者。
- (3) 過去に実行委員会からの指導および指示を真摯に受け入れなかった者。
- (4) 過去に来場者等から本イベントまたは市が主催・共催するイベント等の品位を落とす接客等により
- (5) クレームが多く寄せられた者。
- (6) 過去に出店料・オプション料の納付、各種申請書類等の提出を期限までに行わなかった者。
- (7) 自社（店）で通常販売していない商品等を主たる販売物とする者。ただし、本イベントを契機にその後も販売しようとする者についてはこの限りではない。

応募方法

下記、出店申込専用フォームに必要事項を入力してお申込みください。

提出書類：既存の固定店舗（イベントの販売品目の下処理場所）において取得した営業許可証の写しは、専用フォームにアップロードしてご提出ください。※協議会などの団体は、主な下処理場所の営業許可証の写しをご提出ください。※提出書類は、理由のいかんを問わず返却いたしません。

一般ブース（フードブースA・B）



一般ブース（ドリンク）



一般ブース（マルシェ）



限定販売ブース



出店者決定等

- (1) 審査基準…出店の基本コンセプトおよび出店条件に照らし、総合的にはこだてFOODフェスタの魅力向上を基準として審査する。
 - (2) 審査方法（出店者決定手続き）…実行委員会において、提供物の内容や実施能力等を総合的に審査し、出店者を決定する。尚、申込多数の場合は募集区分別に抽選とする。
 - (3) 決定時期および審査結果の通知…出店者の決定は、令和7年12月中旬を予定。
 - (4) 出店者説明会…出店決定者への出店者説明会は令和8年1月上旬に実施予定。
- ※ 日程については、確定後、通知します。

その他

来場者の利便性向上や会計の効率化のために、お手持ちのキャッシュレス決済機器の積極的な導入・ご活用をお願いいたします。



1 規約の目的

この出店規約（以下「規約」という。）は、はこだてFOODフェスタ（以下「フェスタ」という。）における出店条件について規定する。

2 出店の申込みおよび規約等の効力発生

別に定める出店募集要綱（以下「要綱」という。）に基づいた内容で必要事項を記入の上、署名・押印した指定の出店申込書を、はこだてフードフェスタ実行委員会（以下「実行委員会」という。）に提出することとし、これにより出店申込者（以下、「出店者」という。）として受け付ける。なお、出店申込書等を受領した時点で、出店者は規約および要綱（以下「規約等」という。）の内容に同意したものとみなし、出店者には規約等を遵守する義務が発生する。その後、実行委員会により審査、申込多数の場合抽選を行い、最終的な出店者が決定される。

3 出店の解約

出店決定後の解約は認められない。ただし、出店者のやむを得ない事情により解約をする場合、出店者は書面にて実行委員会に届け出ること。その際生じる出店者および関係者の損害は補償しない。なお、募集期間中は申込みの撤回を可能とするが、その場合は、書面にて当該募集期間の末日までに実行委員会へ届け出ること。

4 出店する権利の転貸等

出店者は、出店する権利の一部あるいは全部を、転貸、売買、譲渡、交換することはできない。

5 ブース位置の決定

ブース位置は、実行委員会が出店内容や会場構成、設備施工等を勘案し決定する。出店者は実行委員会に対する異議申立て、ならびに賠償責任等を問うことはできない。

6 ブースの装飾等

出店者が実施するブースの装飾は、消防法、食品衛生法などの関係法令等の基準に適合したものとす。なお、当該装飾が会場の雰囲気著しく損なうと実行委員会が判断した場合、実行委員会は出店者に対し改善を求めることができ、出店者は、これに応じなければならない。

7 商品陳列および試食等

商品陳列および試食の提供は、決められたブース内のみとし、事前に出店申込書において実行委員会の許可を経た品目に限定する。また、試食においては、食品衛生法等の関係法令を遵守のうえ、実施するものとし、酒類の提供においては、未成年者や車両運転者の確認をしたうえで、実施するものとする。

8 出店の中止・変更

規約等や関係法令等の違反もしくは他社の出店等に著しい支障を与える行為等（以下「違反行為等」という。）を行っている場合、実行委員会が判断した場合、実行委員会は、当該違反行為等を行っている出店者には是正を命じ、当該出店者が直ちにその指示に従わない場合、開催期間開始前後にかかわらず当該出店の中止・変更を命ずることができる。この場合、当該出店者は実行委員会に対する異議申立てならびに賠償責任等を問うことはできない。

9 各種規則の制定および変更

実行委員会はフェスタを円滑に推進するため、各種規則の制定および変更（以下「制定等」という。）を行うことを可能とし、制定等を行った場合には、速やかに書面ですべての出店者に通知することとし、出店者はこれに同意するものとする。

10 出店に関わる物品等の搬入出および設営撤去

調理器具等の出店に関わる物品等の会場への搬入時期および会場の設営工事期間などの詳細については、出店者マニュアルにて案内する。また、ブース内の保守および清掃は、出店者の責任において行い、定められた撤去期日までに撤去されない調理器具等の物品は、出店者の費用負担にて実行委員会が撤去できるものとする。出店の中止を命令した場合においても同様の取り扱いとする。

11 出店者の行動

出店者は、本会場内において、品位・良識ある行動をとること。

12 管理および免責

実行委員会は、準備から撤去までの全期間を通じ、会場の運営管理を行うが、ブース内の管理は出店者の責任とし、実行委員会は、小間内の損害、盗難、紛失、破損等については一切の責任を負わない。

13 保険と補償

会場への搬入開始から撤去終了までの期間、ブース内の警備や損害保険の加入に関しては出店者の負担とし、実行委員会は、一切の責任を負わない。また、出店者が他社、実行委員会の運営設備会場の設備および人身等に損害を与えた場合、ならびに食中毒を発生させた場合は、その補償は出店者の責任となり、実行委員会は、一切の責任を負わない。出店者は各自で損害保険（生産物賠償責任保険含む）に加入するものとする。

14 出店者提出書類および資料

出店者は、実行委員会が指定した期日までに求められた各種書類および資料等（以下「書類等」という。）を提出し、出店者が提出した書類等は、フェスタに使用する目的のため、実行委員会が無償で加工・構成・編集することに同意すること。また、当該書類等は、著作権その他の利権侵害など法的問題が発生する可能性がないものに限ることとし、書類等に関し、紛争、訴訟、異議申立て、その他の問題が発生した場合、出店者の責任と費用負担のもとに解決することを保証し、実行委員会は、一切の責任を負わない。

15 不可抗力による中止など

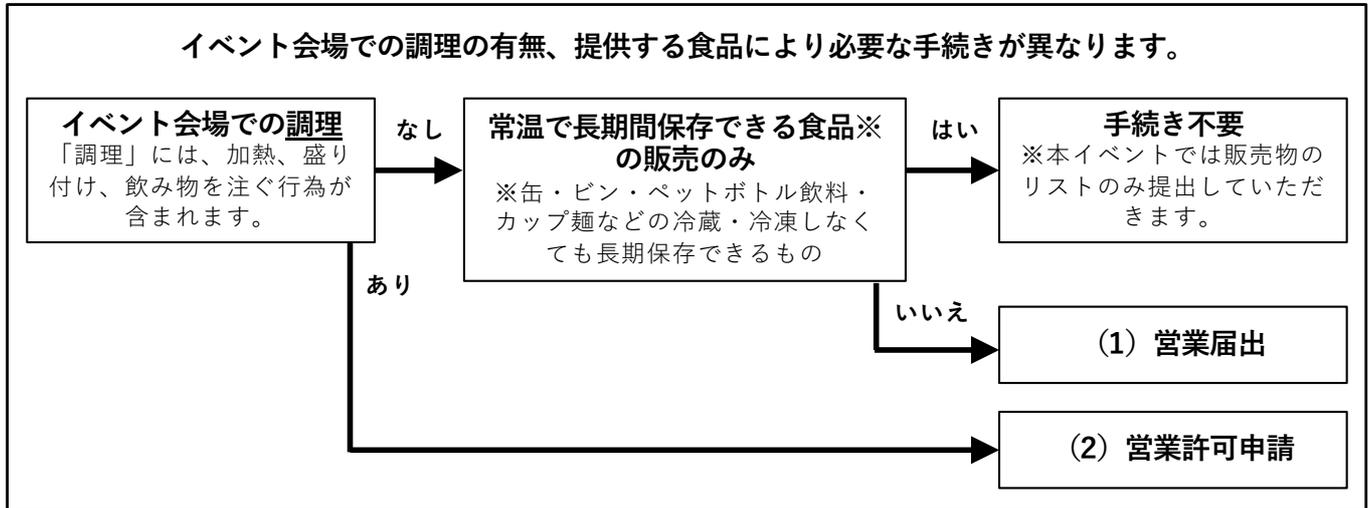
実行委員会は、天災その他の不可抗力、実行委員会が危険と判断した場合などにより、開催を中止または期間等を短縮する場合においても、実行委員会は、出店料の返還を含め一切の責任を負わない。

16 管轄裁判所

規約等から生ずる一切の法律関係に基づく訴えについては、函館地方裁判所をもって所管裁判所とする。

食品の調理・販売に関する基準

本イベントは、市立函館保健所が定める短期間営業の必要な手続きに則り、出店事務局が全出店者の「営業届出」または「営業許可申請」の手続きを行います。以下記載の手続きのルールや必要な設備、提供可能な品目等をご確認の上、出店のお申し込みをしてください。また、イベント実施の2日間については、「臨時営業等におけるハサップに沿った衛生管理」(出店決定後送付)に従って衛生管理を行ってください。



(1) 営業届出 (物販出店)

仕入れた食品を会場で調理・加工することなく販売する場合は、営業届出が必要です。食品衛生法の許可を受けた施設(菓子製造業、そうざい製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業等)で製造された既製品を未開封のまま、食品表示法に基づく表示基準を遵守した食品表示ラベル(原材料名、製造者名、消費期限、アレルギー等および栄養成分表示)付き包装済食品を販売してください。
※本イベントでは【物販】の販売物詳細表をご提出いただきます。

(2) 営業許可申請 (実演販売・飲食出店)

会場で加熱、盛り付け、飲み物を注ぐなどの行為を行う場合は、【飲食店営業(短期間営業)】の許可を取得する必要があります。
※本イベントでは【飲食】の販売物詳細表をご提出いただきます。

●必要な設備 (出店決定後、実行委員会でレンタル可能な設備をご案内します)

1. 仮設テント (実行委員会準備)
 2. コック付き給水タンクと排水バケツ
 3. ふた付のゴミ箱
 4. クーラーボックス等の冷蔵・冷凍設備 (保冷が必要な品目がある場合)
- ※一部品目の提供には、追加で必要な設備があります。(★食品別の基準は別紙1参照)

●提供可能な品目

【飲食店営業(短期間営業)】で提供できる品目・品数には制限があります。

1. 会場で加熱のみを行うもの(焼きそば、たこ焼き、フライドポテト等)
※本イベントでは煙が多く出る焼き鳥の提供はできません。
2. 焼く、煮る(温める)、揚げる、蒸す、茹でる等の最後の一行程のみ。
※会場で肉・野菜・魚などのカットやおでん具材を串に刺すなどの調理行為、下処理は原則できません。下処理は、営業許可がある施設またはそれと同等以上の設備を持つ施設でイベント当日に行ってください。(自宅の台所は使えません。)

(★食品別の基準は別紙1参照)

3. フードブースA・Bおよびドリンクブースは原則、合計2~3品目までの提供。
4. 前日調理は一切不可となります。

別紙 1

短期間営業における食品別の基準

キュウリの一本漬	<ul style="list-style-type: none"> 冷やしキュウリにすること。（浅漬け不可） 会場で漬物を作らないこと。（浅漬けを含む）
白飯	<ul style="list-style-type: none"> 常に60℃以上で保温状態にすること。 炊飯器のほか、専用の保温容器での保存も可とする。 会場で炊飯する場合、無洗米を使用すること。（水道水またはミネラルウォーターを使用すること。）
カレー・汁物	<ul style="list-style-type: none"> 常に60℃以上に保つこと。 事前に仕込む際は、調理後すぐに鍋を氷水などで急冷すること。（30分以内に20℃以下に、1時間以内に10℃以下に冷却するよう工夫すること。） 細切された原材料等を会場に持ち込み調理する場合の仕込み場は、「許可施設に準じた厨房設備を備えた施設」で可とする。
ラーメン・そば・うどん	<ul style="list-style-type: none"> 生麺を茹でる場合は、流水受槽式シンク（2槽）を設置すること。 シンクの排水管は、下水道や貯水タンクに接続すること。 前2つの基準は、茹で麺を使用する場合には適用しない。 スープの残り汁等は、下水や排水溝に流さず、処理業者等に依頼し適切に処理すること。（流す場合は、終末処理場担当者から書面で承諾を得ること。） 会場での調理は、「麺の茹で」および「盛り付け」のみとする。 具材の加熱や細切は、仕込み場で行うこと。 仕込み場所は「占有使用ができる許可施設に準じた厨房設備を備えた施設」で可能とする。 トッピング行為は、必ず手袋を着用し行うこと。 食器類は、使い捨てのものを使用すること。
ミキサーを使用する品目	<ul style="list-style-type: none"> 流水受槽式シンク（2槽）を設置すること。 シンクの排水管は、下水道や貯水タンクに接続すること。 ミキサーは、代替品を用意し、時間や提供数により適宜交換洗浄すること。 以上の基準は、単に水を凍らせた氷をミキサーで砕く場合は適用しない。
かき氷機を使用する品目	<ul style="list-style-type: none"> 単に水を凍らせた氷以外を使用するかき氷は、流水受槽式シンク（2槽）を設置すること。 凍らせた果実を削る形態のかき氷は、流水受槽式シンク（2槽）を設置すること。
牛乳	<ul style="list-style-type: none"> 電気式冷蔵ケースを設置し、10℃以下で保存すること。 未開封の牛乳と開封済みの牛乳を区別して管理すること。 ロングライフ牛乳を使用する場合は、未開封のものは常温保存、開封済みのものはクーラーボックス内において10℃以下で保存すること。
生クリーム	<ul style="list-style-type: none"> 会場において、泡立ては行わないこと。 自家製ホイップクリームを使用する場合は、電気式冷蔵庫を設置すること。 既製品の冷凍ホイップクリームを使用する場合は、クーラーボックスでの保存を可能とする。
卵	<ul style="list-style-type: none"> 会場において、割卵は行わないこと。ただし、加熱された鉄板等に直接卵を割り入れる場合は可能とする。 その他の場合においては、殺菌済み液卵を使用すること。
生地の調製	<ul style="list-style-type: none"> 会場において、複数の種類の粉を混ぜ合わせないこと。 単一の粉と水を混ぜ合わせる行為のみ可能とする。
海鮮丼	<ul style="list-style-type: none"> 屋外で提供する場合は、プレハブまたは強化プラスチック製の構造物を用意すること。 天井が高い屋内で提供する場合は、屋根付き三面張 TENT を用意すること。 流水受槽式シンク（2槽）を設置すること。 会場において、さくの細切は可能とする。 シンクの排水管は、下水道に接続すること。 仕込みは、許可施設で行うこと。 すべての調理工程において、手袋を着用すること。 使用する食材は、電気式冷蔵庫内において10℃以下で保存すること。

魚介類の刺身	<ul style="list-style-type: none"> • 屋外で提供する場合は、プレハブまたは強化プラスチック製の構造物を用意すること。 • 天井が高い屋内で提供する場合は、屋根付き三面張 TENT を用意すること。 • 流水受槽式シンク（2槽）を設置すること。 • シンクの排水管は、下水道に接続すること。 • すべての調理工程において、手袋を着用すること。 • 使用する食材は、電気式冷蔵庫内において10℃以下で保存すること。
生寿司	<ul style="list-style-type: none"> • 屋外で提供する場合は、プレハブまたは強化プラスチック製の構造物を用意すること。 • 天井が高い屋内で提供する場合は、屋根付き三面張 TENT を用意すること。 • 流水受槽式シンク（2槽）を設置すること。 • 会場においては、以下のいずれかの行為が行える。 <ol style="list-style-type: none"> ① シャリ玉を事前に仕込み場所で準備し、会場でさくの細切を行う。 ② ネタを事前に仕込み場所で準備し、会場でシャリ玉を作る。 • シンクの排水管は、下水道に接続すること。 • すべての調理工程において、手袋を着用すること。 • 使用する食材は、電気式冷蔵庫内において10℃以下で保存すること。
アイスクリーム	<ul style="list-style-type: none"> • 会場で食品表示付きのカップアイスを提供する場合には、会場での営業届出を要する。この場合におけるカップアイスは、アイスクリーム類製造業の許可を得た施設で製造されたものに限る。
ソフトクリーム	<ul style="list-style-type: none"> • 押し出し式の器具以外を使用してはならない。 • 電気式の冷凍庫を設置すること。 • ソフトクリームマシンを使用する場合は、固定店舗と同等の基準を満たした施設で使用する。
フローズンマシンを使用する品目	<ul style="list-style-type: none"> • フローズンマシンを使用する場合は、固定店舗と同等の基準を満たした施設で使用する。
ピザ・ナン	<ul style="list-style-type: none"> • 会場において、生地の整形行為をしてはならない。 • 会場においては、整形済みの生地にカット済みの食材をトッピングし、焼成する行為のみを行うこと。
ステーキ	<ul style="list-style-type: none"> • 肉は中心部まで十分に加熱し、レア状態で提供しないこと。
ローストビーフ	<ul style="list-style-type: none"> • 食肉製品製造業の許可を受けた施設で製造されたものを使用すること。（飲食店営業の許可のみを持つ施設で調理されたものは不可）
焼肉	<ul style="list-style-type: none"> • 包装状態の生肉を提供し、客が自らバーベキューコンロ等で焼く形態は、営業届出を要する。 • 生肉を皿に盛り、客が自らバーベキューコンロ等で焼く形態は、営業許可を要する。 • 客用の手洗いスペースの設置に努めること。



保健所への営業届出・営業許可申請について

本イベントでは出店事務局が代行窓口となり、全出店者分をとりまとめた上で所轄の市立函館保健所に「仮営業許可申請」を行います。1事業者でも提出が遅れますと、申請ができません。出店決定後に案内いたします、提出期限は必ず遵守してください。各出店者の提供内容・調理工程・必要設備に関しては、出店決定後、ご提出いただく販売物詳細表等を基に、保健所からの指導に従って、詳細の調整をしていただきます。事前に事務局宛てに申請いただいた商品以外は販売できませんので、必ず全ての販売品目をご提出ください。

保健所査察について

開催前に所轄保健所の査察を行う予定です。各ブースを指導員・事務局が巡回し、事前に提出いただいている回答通りの設備・配置になっているか、衛生面に問題がないかなどを確認いたします。飲食出店・物販出店を問わず、保健所査察での許可が下りないと、販売を開始できません。査察により、販売中止・改善の指示が出た場合は速やかに対応してください。また、スムーズに査察が行えるよう、査察開始時間までに準備を完了すると共に、各ブース責任者の方は査察にご同席してください。査察の時間は、決定し次第事務局よりお知らせいたします。

その他食品販売について

●飲料の販売について

協賛企業の関係上、ビールおよびジュースの販売に関して、販売銘柄を限定させていただきます。（地ビールの販売は除く）詳細は、決定次第、事務局よりご連絡いたします。

●酒類販売申請について

物販提供にて、ビン・缶などの酒類を販売する出店者は、税務署への「酒類販売申請」を出店者自身で事前申請が必要です。ビールサーバー等による使い捨て容器での提供のみの場合は、申請は不要です。※申請に必要な書類がある場合は、出店決定後事務局までお問い合わせください。

食品販売に関する基準（市立函館保健所規定）

食品衛生管理について 飲食・食品販売業者の方は、必ずお読み下さい。

全国的にノロウイルスによる大規模食中毒が発生する時期の開催となりますので、
従事者の体調管理等について十分ご注意ください。

- (1) 食品の取り扱い
 1. 原材料を仕入れる際には、品質、鮮度及び表示等を十分に点検する事。
 2. 調理済食品を取り扱う場合は、直接手で取り扱わず、使い捨て手袋やトングを使用すること。使い捨て手袋は、こまめに取り替えること。
 3. 原材料の細切、仕込み行為はその場では行わず、あらかじめ許可を受けた施設または清潔な調理施設で仕込みを行うこと。
生肉の串うち等は営業許可を受けた施設で行うこと。（※食中毒のリスクが高まるため、串打ち済みのものを仕入れて使用することを推奨。）
 4. 冷凍・冷蔵保存が必要なものは、冷凍・冷蔵庫に保管すること。
特に鮮魚、肉等の保存については発泡スチロールでは保健所の許可が下りませんので冷凍・冷蔵庫又はクーラーボックスに保管すること。
 5. 販売する加工食品は、できるだけ包装されたものを取り扱うこと。
- (2) 施設及びその周辺は清掃を行い、衛生的に保つこと。
- (3) 調理器具、ふきんはよく洗い、殺菌漂白剤、煮沸、アルコール噴霧等により消毒すること（ノロウイルス対策：消毒用アルコールは、ノロウイルスには効果が乏しいので、加熱殺菌又は塩素殺菌が望ましい。）
- (4) 洗剤消毒液等はその旨を明示し、食品と区別して保管すること。（混入防止）
- (5) 調理従事者は下記の件に気をつけること。
 1. 清潔な作業衣、髪覆いを着用すること。
 2. 調理前、トイレに行った後及び原材料等、汚染されていると思われるものに触れたときは、手指をよく洗うこと。（手洗いの防げになるので爪は、短くしておくこと。）
 3. 調理場で、着替え、喫煙等をしないこと。
 4. 責任者は、始業時に従業員全員の健康状態を点検すること。
下痢や吐き気、腹痛等、体調不良の従事者は、絶対に食品を取り扱わないこと。
※ノロウイルスに感染している調理従事者によって大規模な食中毒が発生した事例があります。
 5. 事前に検便（腸管出血性大腸菌、サルモネラ等）を行うように努めること。
 6. 調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者の教育に努めること。
- (6) 調理数、販売数等の把握について
苦情等が発生した場合、提供当日の調理数や販売数を調査しますので、各品目の提供数を随時把握されると共に、先入れ先だし等のロット管理を的確に行ってください。
- (7) その他の注意事項
 1. 事前に申請していない食品を提供しないでください。
 2. 表示が不備な食品を販売していたり、要冷蔵・冷凍食品を冷蔵・冷凍庫や冷蔵・冷凍ケースに入れないで販売していた場合は、改善が確認されるまで、その食品の販売を中止していただく場合があります。見本品には、その容器包装に『見本品』シールを添付するなど、販売品と明確に区別してください。（見本品を誤って販売しないためです）
 3. 保健所の指導により責任者の選出と検査保管の指示があります。
 4. 保健所の指導により販売所の備品及びレイアウトの変更をお願いする場合があります。