

「越中とやま食の王国フェスタ 2019～秋の陣～」

出展募集要領

1 開催の趣旨

富山ならではの新鮮で多彩な食材や料理、歴史に育まれた独自の食文化が魅力である「食のとやまブランド」を育成する（そだてる）とともに、本県の食の魅力充実に資する新たな取組みを広く紹介すること（つなげる）などにより、「食のとやまブランド」の魅力を県内外にアピールする（ひろげる）もの。

2 出展資格

出展者は、以下のすべてを満たす法人その他の団体とします。

- (1) 出展の内容（以下「出展物」という。）が、「開催の趣旨」に合致していること。
- (2) 出展物が次のいずれかであること。ただし、主催者が特に認める場合はこの限りでない。
 - ① 富山県産の農林水産物、その加工品・調理品（主たる原材料が富山県産の農林水産物）
・使用する食材のうち、水（深層水や名水など）のみが富山県産品である加工品・調理品は含みません。
 - ② 食文化に関する商品（県内において恒常的な販売がされているもの）
 - ③ 地域の新たなご当地グルメとして開発したもの地域での取組みや今後の継続的な取組みが認められるもの
- (3) 2日間の会期を通して出展を行うこと。
- (4) 法律及び公序良俗に反する行為の認められる団体に該当しないこと。

3 出展の申込

出展希望者は、別紙「出展申込書」に必要事項を記入のうえ、**令和元年8月23日（金）までに「越中とやま食の王国フェスタ実行委員会事務局」（以下「事務局」という。）に**申し込んでください。

Email : anorinsuisan@pref.toyama.lg.jp

FAX : 076-444-4407

4 出展の決定

事務局は、「出展申込書」などの提出書類により総合的に出展審査を行い、出展者を決定します。

出展の決定後、出展申込者に事務局が発行する「出展料請求書」記載の期日までに入金が確認された時点で、出展申込が完了したものとします。

5 出展物の変更

出展者は、「出展申込書」に記載された出展物などに変更が生じた場合、速やかに事務局に連絡しなければなりません。

6 出展の取消し等

「出展申込書」などの提出書類に虚偽の記載があることが明らかになった場合、事務局は、その時期を問わず、出展の取消し、出展物や装飾物の撤去、変更を命じることができるものとします。

また、次年度以降の出展については今後一切認めることなく、出展料は返還しませんので、ご注意ください。なお、出展の取消し等によって生じた出展者や関係者の損害も補償しません。

7 出展のキャンセル

出展者の事情により出展料入金後に出展解約の申出があっても、出展料の払戻しはしません。

8 その他

- (1) 『飲食ブース』でのアルコール類の販売はお断りします。
- (2) 特別企画により、ラーメン等麺類・カレーライスを出展される場合、ハーフサイズをメニューに加えてください。

「越中とやま食の王国フェスタ 2019～秋の陣～」

出展仕様書

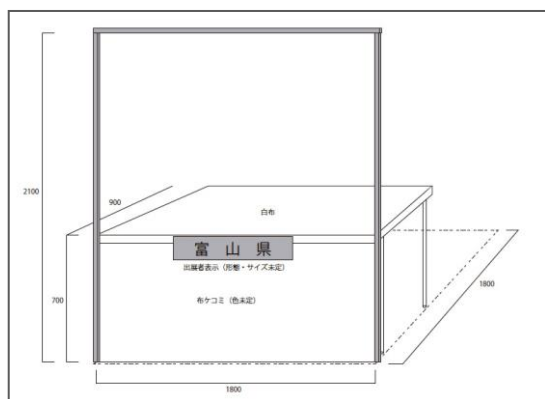
1 出 展 料 1小間 33,000円(税込み)

2 基礎小間規格

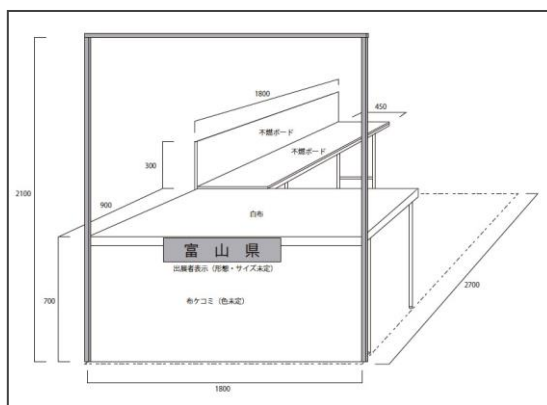
＜販売用＞間口 180cm × 奥行 180cm × 高さ 240cm (展示台：幅 180cm × 奥行 90cm × 高さ 70cm)

＜飲食用＞間口 180cm × 奥行 270cm × 高さ 240cm (展示台：幅 180cm × 奥行 90cm × 高さ 70cm)

＜販売用＞



＜飲食用＞



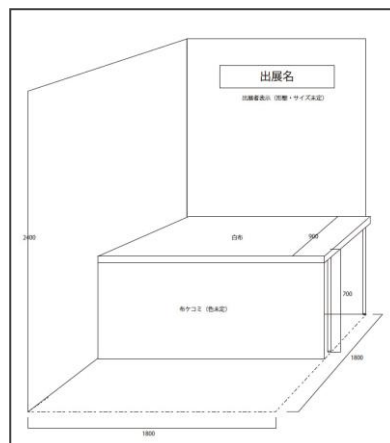
※ 以上の基礎工事は事務局で実施しますが、出展の内容（出展物）や小間割等により、若干変更する場合があります。

＜展示用＞

＜展示用＞間口 180cm × 奥行 180cm × 高さ 240cm

(展示台：幅 180cm × 奥行 90cm × 高さ 70cm)

※ 側面にパネルはありません。



(プレートなどの装飾類は変更の可能性があります。)

3 有料レンタル品 (別途「附帯工事等申込書」記載のこと)

- ・販売・飲食小間の展示台用クロス・パイプ椅子
- ・小間内で使用するレンタル備品等 (※ レンタル備品は、在庫の都合でご希望に沿えない場合があります。)
- ・電気設備・給排水工事

4 小 間 割 出展物等を考慮のうえ、事務局が行います。

5 そ の 他

- ・出展物によっては、富山市保健所への届出等が必要な場合があります。
- ・届出等については、「イベント等において食品を扱われる方」を参考にして下さい。

イベント等において食品を扱われる方へ

	臨時食品取扱施設【届出】	臨時営業許可【許可制】	営業許可（1年以下）
	5日以内の期間に行われるもの、同月なら2回まで可	連続した16日以内に食品の簡易な調理、販売等を行う事ができる 1テントにつき1品目	常設店舗による営業許可（1年以下に限る）
取扱品目	品目に限りあり（別表） 原則その場で喫食されるもの、提供直前まで加熱されたもの 【例】うどん、そば、ラーメン、大漁鍋、豚汁、焼きそば、お好み焼き、焼鳥、焼肉、たこ焼き、から揚げ、カレーライス・・・等 他、別表参照	簡易な調理品に限る その場で喫食されるもの、小分け、盛り付け及び加熱処理等による簡易な調理加工食品 【例】 臨時食品取扱施設の品目 + パスタ類（スパゲッティ、ラザニア等） ごはん類（カツカレー、丼物、炊き込みご飯等） ドック類（ホットドック、ハンバーガー等） めん類（ざるそば、そうめん等）※水道直結で専用シンク設置した場合のみ	制限なし
取扱うことができない食品	○別表の品目でないもの ○別表にある品目にさらなる加工を加えること 例）カレーライスにトンカツをのせたい → × ワッフルに生クリームをトッピングしたい → × いずれも臨時営業許可	○生食する食品（刺身、すし、生野菜サラダ、生卵等） ○加工を伴う生ジュース（フレッシュジュース、スムージー等） ○おにぎり、十分な加熱をしない卵料理、巻き寿司、押し寿司 ○冷製調理食品（冷やしおでん等）	
主な構造及び施設基準	テント等簡易な設備	テント+両側面、後方の3方向を囲む ① 食品取扱場所 ② 手洗い設備（石けん、消毒液等） ③ 給水設備 水道水又は飲用適の水（場合によりタンク可） ④ 洗浄設備 ⑤ 食品、器具等の保管設備 ⑥ 冷蔵設備（必要な場合）	固定した建物（プレハブ可） ① 食品取扱室 ② 手洗い設備（石けん消毒液等） ③ 給水設備 水道水又は飲用適の水 ④ 洗浄設備（シンク2槽） ⑤ 食品、器具等の保管設備 ⑥ 冷蔵設備（温度計設置） ⑦ 更衣室 ⑧ 便所
申請手数料	なし	飲食店営業 : 5,000円 菓子製造、アイスクリーム類製造業 : 4,000円 喫茶店営業、乳類販売業、魚介類販売業（刺身を除く） 包装魚介類に限る、食肉販売業（包装食肉に限る） : 3,000円	飲食店営業 : 8,400円 菓子製造業 : 7,300円
その他		食品衛生責任者設置	食品衛生責任者設置

別表

取扱い品目

行為名	取扱い品目
飲食店行為	めん類（加熱後、冷却したものを除く） ：うどん、そば、ラーメン等 煮物類：おでん、あんばやし、大漁鍋、カレー、シチュー、豚汁等 焼き物類：焼きそば、焼きとり、焼き肉、イカ焼、お好み焼き、たこ焼き等 揚げ物類：フライドポテト、からあげ、串カツ等 ご飯類：カレーライス、天丼、コロッケ丼等 酒類（既製品に限る）
喫茶店行為	飲み物類（加工を伴う生ジュースは除く） ：コーヒー、ジュース、乳、乳製品等 氷：かき氷（れん乳、餡は既製品に限る）、アイスクリーム類 ：ディッシュアイス（水道水又は飲用に適する水を供給できる設備を備えているものに限る。） その他：フルーツポンチ、おしるこ、ぜんざい、ところてん等
菓子製造行為	焼き物類：たい焼、大判焼き、みたらし団子、五平餅、ワッフル、カルメ焼き、カステラ焼、クレープ（生クリームは既製品に限る）等 揚げ物類：ドーナツ、揚げパン等 あめ菓子類：リンゴ飴、イチゴ飴、べっこう飴等 その他：バナナチョコ等
アイスクリーム類製造行為	ソフトクリーム（殺菌済み、かつ、調理済みの原材料を使用し、自動製造機で製造するものに限る。）
乳類販売行為	牛乳、乳飲料（常温保存可能品以外の場合は、冷蔵できる設備を備えているものに限る。）

備考

- (1) 牛、豚の丸焼きは、切り取った後再度加熱したものに限る。（焼肉の扱い）
- (2) 生卵を使用するご飯類、めん類等の提供は行わないこと。
- (3) ご飯類は、盛りつけ及び簡易な施設で製造した食品をのせる行為に限ること。
- (4) おにぎり、チャーハン等のご飯のさらなる調理、加工は行わないこと。
- (5) サラダ類の調理、加工、製造は行わないこと。
- (6) 生野菜、果物（缶詰等は除く）等の加熱を伴わない食品のトッピング等は行わないこと。
- (7) フルーツポンチ、ところてん等は、缶詰等の既製品を使用し、盛り付ける行為のみとする。