令和８年１１月　２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　髙　井　　暁

「はこだてＦＯＯＤフェスタ２０２７」出店募集に係る報道について（依頼）

函館サーモン・まるなまアリーナに，「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９年２月２０日（土）および２１日（日）に，函館サーモン・まるなまアリーナにて「はこだてＦＯＯＤフェスタ２０２７」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８年１１月４日（水）～１１月２０日（金）

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）
・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・製造されている一次産品や加工品を販売）
・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） ※市内限定	１	８０，０００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）	４	７２，０００円
	２日間（市外）	２	８０，０００円
フードブースＢ	２日間（市内）	１６	４３，０００円
	２日間（市外）	７	４９，０００円
ドリンクブース	２日間（市内）	４	２９，０００円
	２日間（市外）	１	３３，０００円
マルシェブース（電気有）	２日間（市内）	６	２３，０００円
	２日間（市外）	３	２５，０００円
マルシェブース（電気無）	２日間（市内）	７	１６，０００円
	２日間（市外）	２	１９，０００円
限定販売ブース	１枠３時間／市内	２	３，７００円
	１枠３時間／市外	２	４，１００円

３　＜提出書類等＞　別添募集要項ｐ．１３「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　℡　21-3328）



出店募集要綱

一般

2026.11.4

はこだてフードフェスタ実行委員会

開催概要01

●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9年２月２０日（土）11:00～18:00
２１日（日）10:00～17:00

●開催場所　函館サーモン・まるなまアリーナ
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
みんなでFOODフェスタ（仮称）参加協力店

●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

●協力団体　函館スイーツ推進協議会、函館鮨同業会、函館農水産物ブランド推進協議会、
北海道全調理師会函館支部（函館バーテンダー部会・函館割烹調理師会）

●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

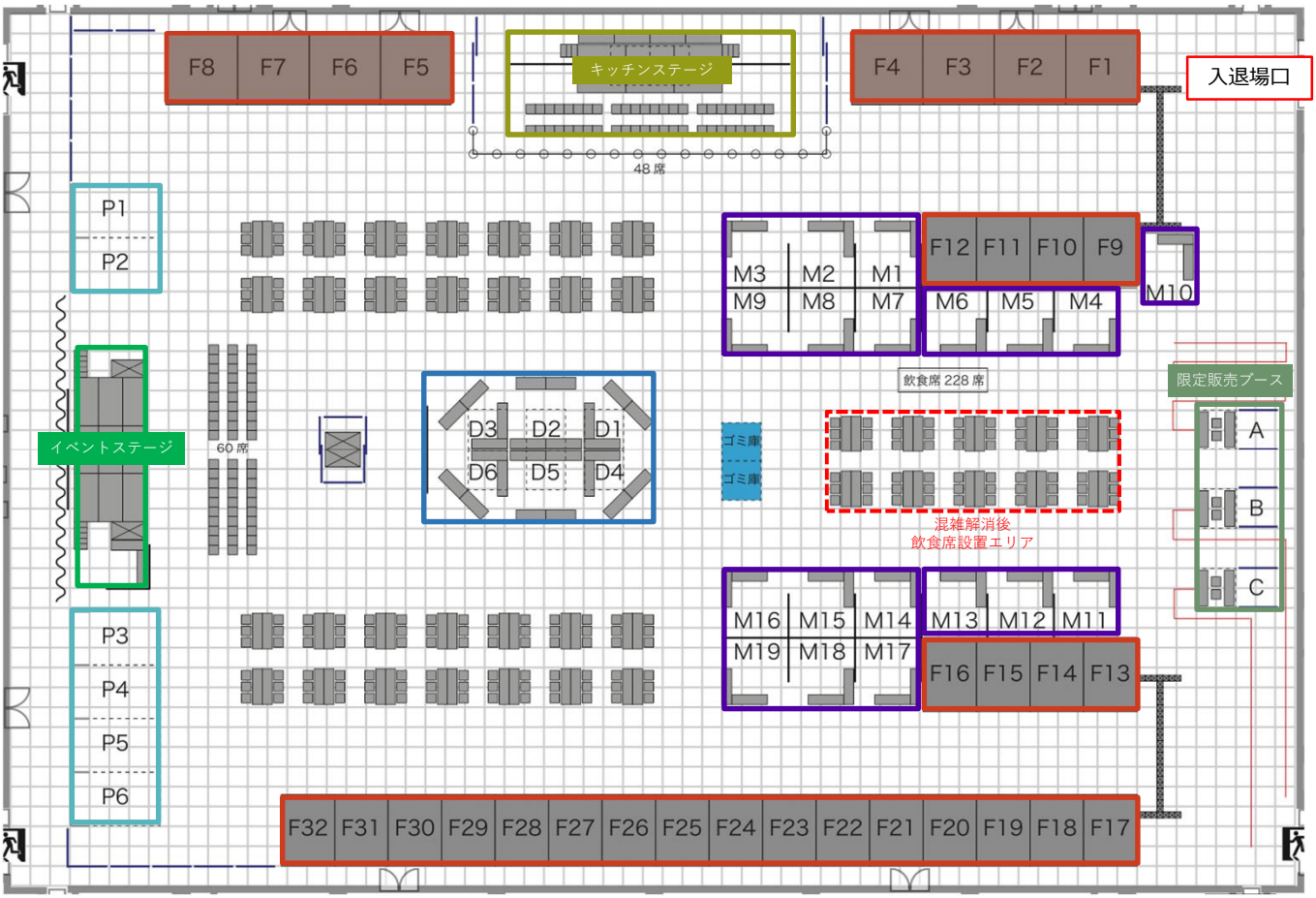
【キッチンステージ】	函館・道南の食文化発信＆パフォーマンス
【キッズ FOODアカデミー】	親子で学ぶ函館・道南の食文化体験
【食の魅力発信コーナー 】	学生の取り組みやコンクール受賞作品の展示
【イベントステージ】	音楽やパフォーマンスステージを実施
【湯の川温泉街活性化企画】	湯の川温泉街・商店街の特設PRブースを設置

※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：神
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＞

ブース合計：６６ブース

※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
・アリーナスタンド席：約1,500席（利用可能部分）

出店募集期間

令和８（２０２６）年１１月４日（水）～１１月２０日（金）

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のいずれか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。　※フードブースA（麺類）は函館市内の事業者のみ出店可能です。

区分	ブース仕様	募集ブース数・出店料（税込）			
		函館市内		函館市外	
フードブース A （麺類） 計1ブース	テント約W3,600 ×約D3,600mm 給排水設備、ガス配管	1	80,000円 ※シンク耐熱 配管料含		
フードブース A （麺類以外） 計6ブース	テント約W3,600 ×約D3,600mm 給排水設備、ガス配管	4	72,000円	2	80,000円
フードブース B 計23ブース	テント約W2,700 ×約D3,600mm	16	43,000円	7	49,000円
ドリンクブース 計5ブース	約W3,600×約D3,600mm ワンタッチテント設置	4	29,000円	1	33,000円
マルシェブースA 計9ブース	約W3,400×約D3,400mm パネル設置 ※電気使用可	6	23,000円	3	25,000円
マルシェブースB 計9ブース	約W3,400×約D3,400mm パネル設置 ※電気使用不可	7	16,000円	2	19,000円
限定販売ブース 計4枠	約W2,000×約D2,000mm ワンタッチテント設置	2	3,700円	2	4,100円

【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。4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。

※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。

※フードブースA（麺類）以外での会場で茹でる工程がある麺類の提供は不可となります。

※【限定販売ブース学生】【企業PRブース】は出店を募集いたしません。

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で函館市内、函館市外に分けて出店申込順に抽選します。予めご了承ください。**

募集区分	募集数		
	函館市内	函館市外	合計
フードブース A（麺類）	1		1
フードブース A	4	2	6
フードブース B	16	7	23
ドリンクブース	4	1	5
マルシェブースA	6	3	9
マルシェブースB	7	2	9
限定販売ブース	2	2	4

・**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
2026年11月4日（水）～11月20日（金）	**一般出店募集**
2026年12月11日（金）	**一般出店の抽選会実施※必要な場合**
2026年12月中旬	**出店決定通知の送付**
2026年12月下旬～2027年1月上旬	**出店の手引き等の送付・各種申請書類受付**
2027年1月上旬	**出店者説明会**
2027年2月上旬	**出店料・オプションレンタル料納入期限**
2027年2月20日（土）・21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から募集します。※麺類は函館市内の事業者のみ出店可能
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。
※原則、飲食提供は麺類のみとさせていただきます。

フードブースA＜ 麺類1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	**1ブース**
出店料	**函館市内のみ・麺類　2日間／80,000円（税込）※シンク耐熱配管料含**
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 ※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	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。 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40,000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。

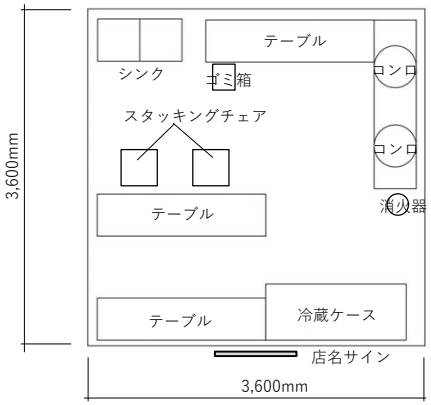
※ガスキロカロリー（発熱量）目安
カセットコンロ1台2,800kcal、3連コンロ1台13,300kcal 、3連焼き台8,270kcal , 5連焼き台9,000kcal 、ガスフライヤー9,200kcal、茹で麺器15,000kcal、ガスオーブン4,000kcal、ガス炊飯器4,200kcal

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＜麺類以外6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 出店料	**函館市内　4ブース**	**函館市外　2ブース**
	麺類以外 **2日間／72,000円（税込）**	**麺類以外** **2日間／80,000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。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25,000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。	

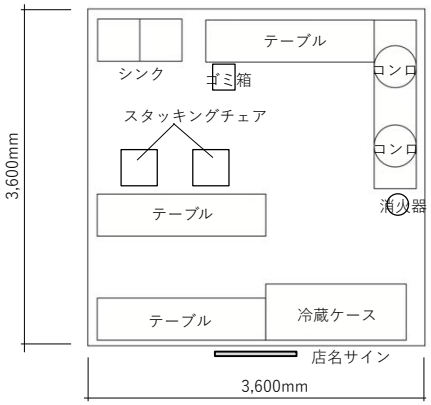
※ガスキロカロリー（発熱量）目安
カセットコンロ1台2,800kcal、3連コンロ1台13,300kcal 、3連焼き台8,270kcal ，5連焼き台9,000kcal 、ガスフライヤー9,200kcal、茹で麺器15,000kcal、ガスオーブン4,000kcal、ガス炊飯器4,200kcal

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

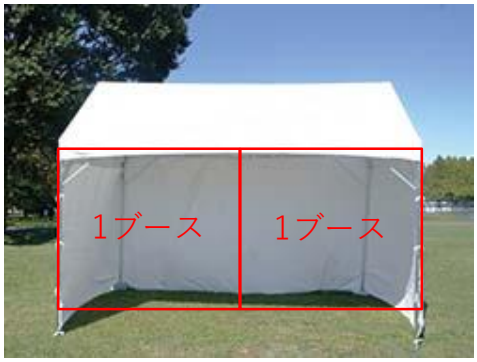


フードブースBは、函館・道南の多様な食の魅力を表現するメニューを提供する出店者を函館・道南から募集します。
テント内で加熱程度の簡易調理販売をしていただきます。
※煙の出る焼き鳥などのメニューはNGとします。

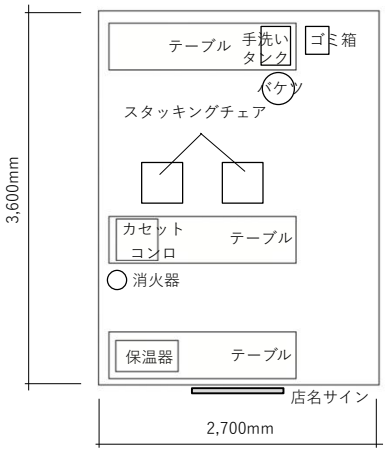
フードブースB＜２３ブース＞　ブース仕様

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 出店料	**函館市内　16ブース**	**函館市外　7ブース**
	2日間／43,000円（税込）	**2日間／49,000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＜５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	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 ※ 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。	
募集数 出店料	**函館市内　４ブース**	**函館市外　1ブース**
	2日間／29,000円（税込）	**2日間／33,000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。	

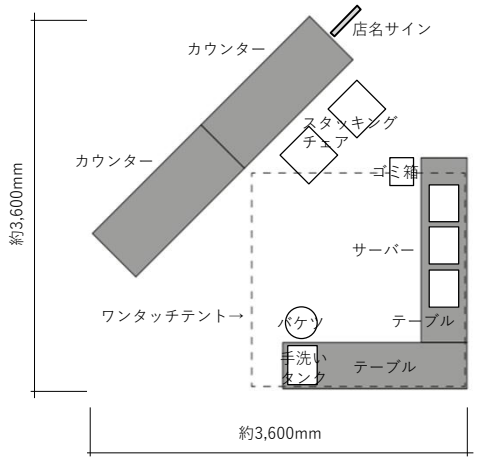
テントブースイメージ



カウンターイメージ



ブース使用例

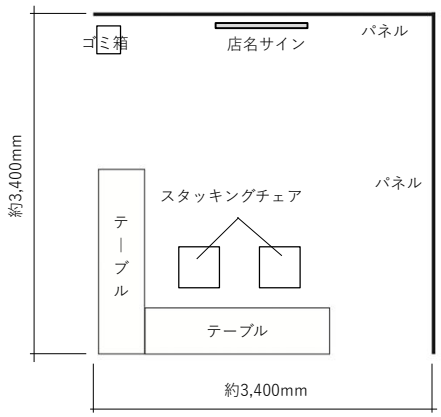


マルシェブースは、一次産品や地域の加工食品、調味料などの食品を販売する、地域事業者の出店者を募集し、様々な分野の商品を販売していただきます。
※ブースでの調理は不可となります。
カット済み商品の試食（1日100食程度）の提供は可能です。
但し手洗いタンクとバケツの設置が必要です。
※会場内ブースでの調理不可例
・複数の材料を容器に入れて提供する・ドリンクを注ぐ
・スイーツのクリームなどを絞る・汁物を温め注ぐ

マルシェブースA＜９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 出店料	**函館市内　６ブース**	**函館市外　3ブース**
	2日間／23,000円（税込）	**2日間／25,000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	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

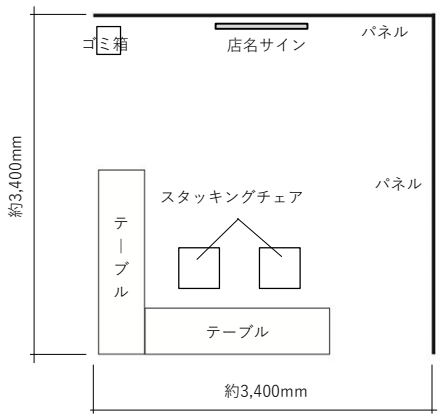


マルシェブースは、一次産品や地域の加工食品、調味料などの食品を販売する、地域事業者の出店者を募集し、様々な分野の商品を販売していただきます。
※ブースでの調理は不可となります。
カット済み商品の試食（1日100食程度）の提供は可能です。
但し手洗いタンクとバケツの設置が必要です。
※会場内ブースでの調理不可例
・複数の材料を容器に入れて提供する・ドリンクを注ぐ
・スイーツのクリームなどを絞る・汁物を温め注ぐ
※電気使用不可（配線しません）となります。

マルシェブースB＜９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 出店料	**函館市内　7ブース**	**函館市外　2ブース**
	2日間／16,000円（税込）	**2日間／19,000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	
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

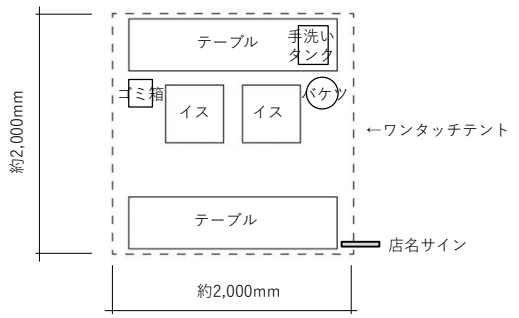


限定販売ブースは、FOODフェスタ限定や数量限定商品を販売する出店者や、これから開業を目指す事業者、店舗を構えない事業者を対象に出店者を募集します。売り切れにてブースは閉鎖します。

限定販売ブース＜４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 出店料	**函館市内　2枠**	**函館市外　2枠**
	3,700円（税込）	**4,100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年間において、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。尚、応募多数による抽選を実施した際、落選した事業者が他社と共同出店をすることは認めません。
(2)事業者の同一、別にかかわらず、本・支店等同じ系列店の重複申込み、および同一経営者が運営する別店舗・別事業所からの申込等、複数の申込みは不可とする。但し、協力団体はその限りではない。
(3)営業日時＜令和9年2月20日（土）11:00～18:00・2月21日（日）10:00～17:00＞を厳守すること。
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指定する場合があります。（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。

出店をお断りする場合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)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。
(3)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クレームが多く寄せられた者。
(4) 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。

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：主な下処理場所において取得した営業許可証の写しを専用フォームにアップロードしてご提出ください。※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

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。

出店規約

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、出店申込書等を受理した時点で、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る。なお、当該装飾が会場の雰囲気を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。）を行っていると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、本会場内にあって、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。

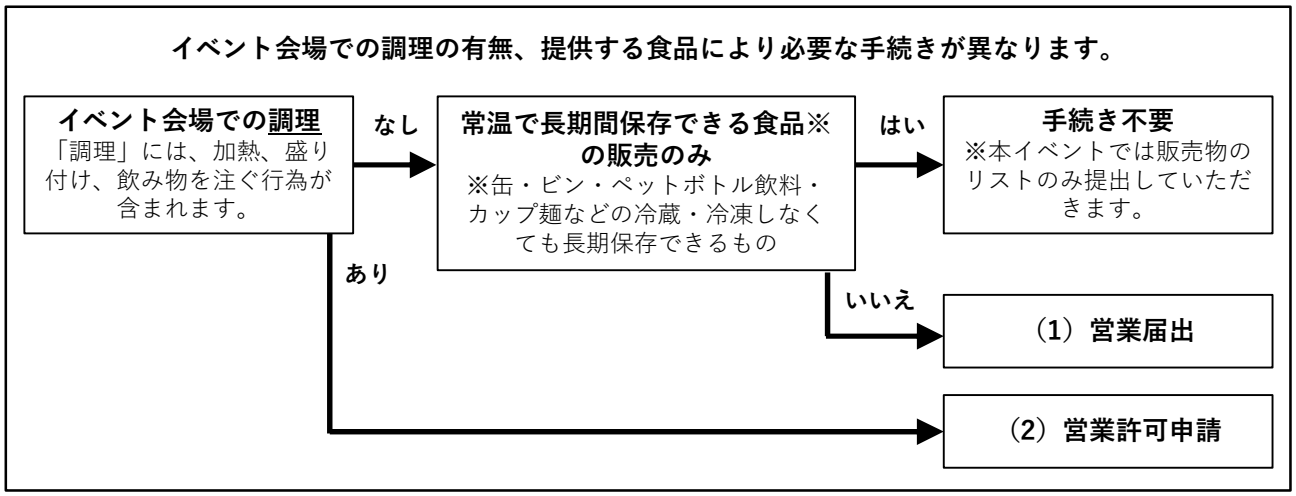
14 出店者提出書類および資料
出店者は、実行委員会が指定した期日までに求められた各種書類および資料等（以下「書類等」という。）を提出し、出店者が提出した書類等は、フェスタに使用する目的のため、実行委員会が無償で加工・構成・編集することに同意すること。また、当該書類等は、著作権その他の利権侵害など法的問題が発生する可能性がないものに限ることとし、書類等に関し、紛争、訴訟、異議申立て、その他の問題が発生した場合、出店者の責任と費用負担のもとに解決することを保証し、実行委員会は、一切の責任を負わない。

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。営業届出の場合、イベントの内容や形態は問いませんが、販売する食品は適切な許可・届出を受けた施設で作られたものに限ります。※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。

通常、食品の調理および提供は、条例に定める施設基準に適合していると認められた営業許可施設内で行う必要があります。函館市では、**例外として、公共性・地域性が高いイベント・行事に限り、**簡易な設備（テント・プレハブ等）での短期間の営業【飲食店営業（短期間営業）】を認めています。
※簡易な設備での営業になるので、衛生管理上、様々な制限があります。

●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）
また、衛生的に食品を取り扱うために、ハンドソープ、手指や調理器具の消毒剤、ペーパータオル等も準備しましょう。

●提供可能な品目（計2～3品目まで）

提供できる食品は、基本的に**会場で加熱のみを行うもの、盛り付けのみを行うもの**です。（焼きそば、たこ焼き、フライドポテト、おでん、豚汁、ビール、かき氷等）※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。

会場で串うち、生地の調整、具材のカットなどの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の設備を持つ施設で行ってください。（自宅の台所は使えません。）

別紙１

短期間営業における食品別の基準

共通事項	・会場では，作業工程の少ない簡易な調理（加熱，盛付等）に限って行うこと。 ・一度に提供できる品目は３品目までとすること。（シンク設置を条件とする品目を複数同時に行わないこと。） ・調理は提供当日に行うこと。（前日調理は禁止。下処理は製造業許可がある場所でのみ前日処理可とする。） ・具材のカット等，仕込みは「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」で行うこと。 ・食品は適切な温度と時間の管理を行うこと。 ・当日調理スタッフに体調不良の者がいないことを必ず確認すること。 ・調理スタッフは充分に手洗いを実施すること。 ・トッピング等食品に直接触る時は，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。 ・上記内容を含め，HACCPに沿った衛生管理を実施すること。
キュウリの一本漬	・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	・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	・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。）
ラーメン・そば・うどん	・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，茹で麺を使用して会場では温めるだけの場合には適用しない。 ・スープの残りや茹で汁等は，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」または「加温」および「盛り付け」のみとする。 ・具材の加熱やカットは，仕込み場所で行うこと。
ミキサーを使用する品目	・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・削り機を使用する品目	・単に水を凍らせた氷以外を使用するかき氷や削りいちご等果実を削る場合は，流水受槽式シンク（２槽）を設置すること。
牛乳	・電気式冷蔵庫を設置し，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。
生クリーム	・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	・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	・会場において，生地の整形行為をしてはならない。 ・単一の粉と水を混ぜ合わせる行為のみ可能とする。（会場において，複数の種類の粉を混ぜ合わせないこと。） ・専用機械で生地を押し出し成型する場合は，成型後そのまま加熱するものについてのみ可能とする。

ピザ・ナン	・ 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。
海鮮丼	・ 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，屋根付き三面張テントを用意すること。 ・ 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。 ・ 会場において，さくの細切は可能とする。 ・ 仕込みは，許可施設で行うこと。 ・ 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	・ 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，屋根付き三面張テントを用意すること。 ・ 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。 ・ 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	・ 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，屋根付き三面張テントを用意すること。 ・ 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。 ・ 会場においては，以下のいずれかの行為が行える。 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。 ・ 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。
おにぎり・巻き寿司（具に生ものを含まない）	・ 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。 ・ 具材の加熱やカットは，仕込み場所で行うこと。 ・ 許可施設で完成したものを提供する場合には以上の基準は適用せず，会場での営業届出を要する。
アイスクリーム	・ 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	・ 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こと。
フローズンマシンを使用する品目	・ 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こと。
ステーキ	・ 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。
肉を加工する品目（ローストビーフ、チャーシュー等）	・ 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	・ 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。

保健所による現場確認について

出店にあたり、所轄保健所による現場確認および指導助言を行う予定です。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、不適事項があった場合商品の販売ができません。保健所から改善等の指示があった場合は、速やかに対応してください。また、スムーズに現場確認が行えるよう、各ブース責任者の方は必ずご同席してください。

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、販売銘柄を指定する場合がございます。（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
（ノロウィルス対策：消毒用アルコールは、ノロウィ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。
※ノロウィ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る場合があります。
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。