

令和8年1月29日

各 位

つくば商工会

## 花ごま祭り商工会ゾーン（屋台村）出店募集のご案内

拝啓 時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。  
平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。  
今年度もゾーンを設置されることになりましたので、出店募集を行う運びとなりました。

出店をご希望の場合、別紙申込書にてお申込みください。

なお、出店者説明会は5月下旬頃を予定しており別途出店事業者の方にご案内いたします。ご多用中とは存じますが、万障お繰り合わせのうえ、自慢の逸品を携えてご出店くださいますよう、重ねてお願いいたします。 敬具

### 記

1. 日 時（2日間） 令和8年6月27日（土）9時～16時  
6月28日（日）9時～15時
  2. 会 場 早島町中央公民館駐車場および早島町役場西駐車場 特設会場
  3. 出店料（2日間）
    - (1) 1ブース（テント3.6m×5.4m）：13,000円  
※テントは業者が設営します。2者（半テントずつ利用）での申込も可能です。
    - (2) キッチンカー1台：6,500円
  4. 募集内容 テントまたはキッチンカーによる模擬店出店  
※昨年は2日間で約10,000名の来場があり、  
商工会ゾーン売上は約180万円（18者合計）でした。  
例年の傾向として猛暑の影響で冷たい食べ物やドリンクの売上が良い  
ですが、季節柄急な雨により気温が下がることがあります。
  5. 募集店舗数（会場レイアウトの都合により変更あり）  
飲食 12店舗程度（早島町中央公民館駐車場予定）、  
物販 4店舗程度（早島町役場西駐車場予定）
- ※出店申込者多数の場合、実行委員会と協議のうえ決定します。ご希望に添えない場合は個別に連絡をさせていただきます。出店決定通知は行いませんので出店者説明会（5月下旬開催予定）をお待ちください。
6. 出店資格 ①つくば商工会会員 ②早島地域で活動を行っている団体  
③つくば商工会会員事業者からの紹介  
・出店者説明会（5月下旬開催予定）に参加できる方。  
・【飲食の場合】出店に必要な許認可を保健所に確認のうえ出店申込時に提出できる方。
  7. 申込締切 令和8年3月24日（火）

8. 申込方法 別紙出店申込書（※飲食料品販売の場合は出店計画書も必要）をつくぼ商工会まで提出してください。

9. 問合せ先 つくぼ商工会 担当<sup>よだ</sup>依田（電話 482-1111 FAX 483-0099）  
（メールアドレス hanagozayataimura@gmail.com）

提出先メールアドレス（hanagozayataimura@gmail.com） QR コード



【参考】Instagram アカウント（岡山特産花ごごまつり）



HANAGOZAOKAYAMA

## 花ごごまつり商工会ゾーン開催要項

### 1 開催概要

#### ①事業名

第32回岡山特産花ごごまつり 一早島・倉敷花ごごまつりー

#### ②主催・共催

主催ー花ごごまつり実行委員会

共催ー早島産品問屋会、つくぼ商工会、岡山県豊表花笠卸商業組合、JA  
晴れの国岡山早島町支店、早島花ごご手織り技術保存会、倉敷観光コ  
ンベンションビューロー、倉敷市、早島町

#### ③日時（2日間）

令和8年6月27日（土）9時～16時

6月28日（日）9時～15時

※雨天決行。ただし荒天の場合、中止する場合があります。

#### ④場所

早島町中央公民館駐車場および早島町役場西駐車場 特設会場

#### ⑤内容

屋台村（模擬店）

#### ⑥出店料

（1）1ブース（テント3.6m×5.4m）：13,000円

※テントは業者が設営します。2者（半テントずつ利用）での申込も可能です。

机3本、イス5脚

※上記の数までは出店料に含まれています。

それ以上必要な場合、以下の通り別途追加料金が発生します。

机（180cm×45cm）：770円/1本 イス：110円/1脚

（2）キッチンカー1台：6,500円

### 2 注意事項

①販売に必要な器材は出店者でご用意ください。

②会場にはゴミ箱を設置しません。販売分の回収および各店舗で出たゴミは、各自で指定の廃棄場所へ持ち込み願います。ゴミの廃棄場所は出店者説明会の際にご案内する予定です。

③1ブースはテント一貼り（3.6m×5.4m）です。

④電気設備は、出店申込書に電気を使用する機材と電力量（ワット数）をご記入ください。

⑤水道設備は、手洗いとしては使用できますが、飲用としては使用できませんので調理用水（蛇口付きの給水設備とバケツ等の排水設備）は各自でご用意下さい。

- ⑥出店場所については、実行委員会と調整させていただきます。
- ⑦食品を扱う団体は、出店計画書（別紙様式1）も併せてご提出ください。
- ⑧出店申込者多数の場合、実行委員会と協議の上、つくば商工会会員・継続出店者を優先に選定させていただきますのでご了承ください。ご希望に添えない場合は個別に連絡をさせていただきます。出店決定通知は行いませんのでお申込み後は出店者説明会（5月下旬頃開催予定）をお待ちください。

### 3 前日について

前日6月26日（金）8:00より業者が会場設営を行う予定です。前日にテント内での準備を希望する場合、16時以降であれば可能（予定）です。ただし、会場は出入り自由であるため、万が一盗難等の被害が発生した場合、一切の責任を負いません。あらかじめご了承ください。よろしくお願いいたします。

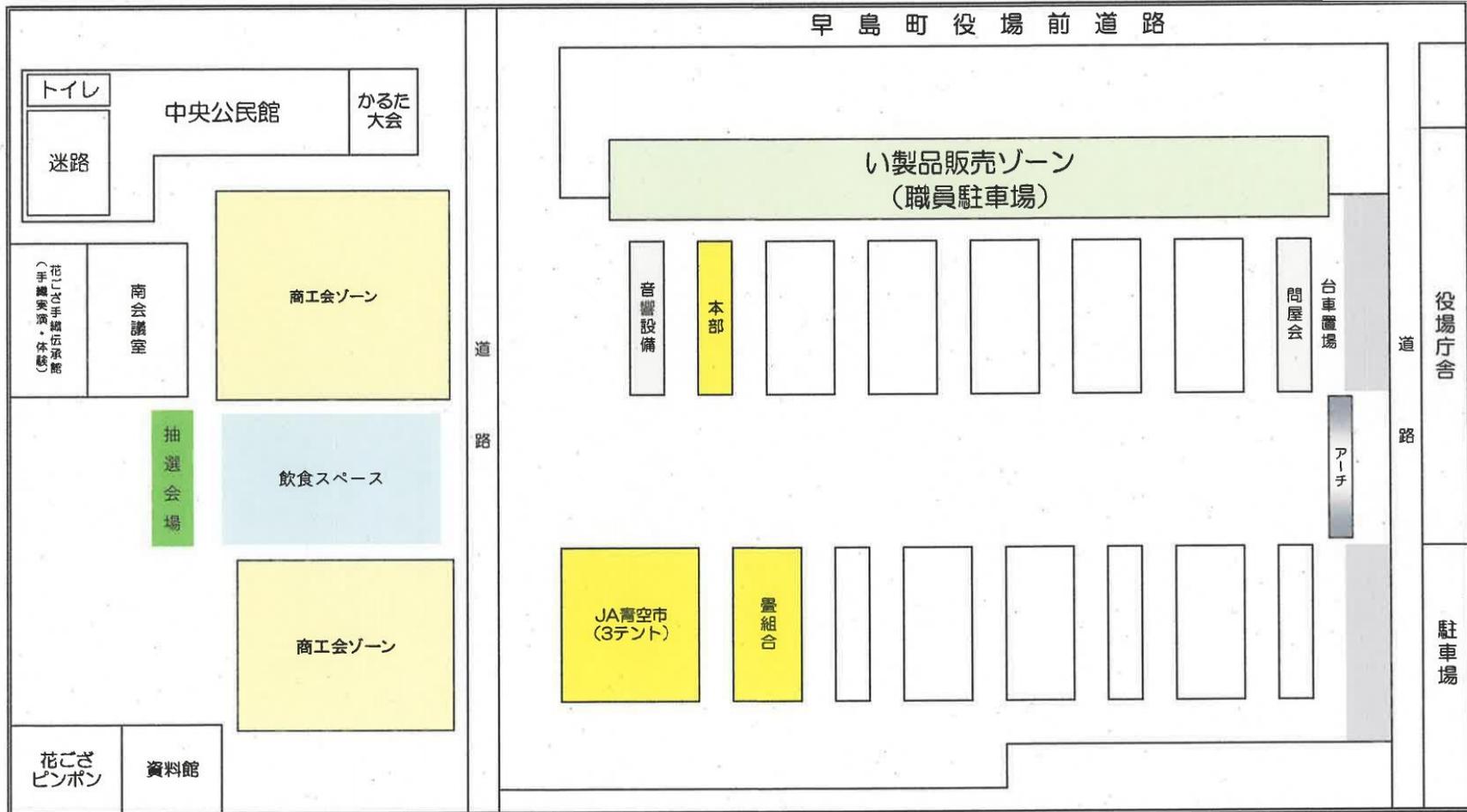
### 4 当日の運営について

- ①雨天決行とします。ただし荒天の場合、中止する場合があります。
- ②中央公民館は8:00に開館します。公民館駐車場の出入りは自由です。
- ③搬入車は8:30までに会場から撤去してください。車撤去後、車両の進入はできませんのでご注意ください。出店者の車両はスタッフ用駐車場（納所医院横へ移動願います）。
- ④午前9時00分より開店とします。販売開始時刻を守るようお願いいたします。終了時間まで撤収は行わないでください。
- ⑤開店時間は6月27日（土）9:00～16:00  
28日（日）9:00～15:00とします。
- ⑥販売品には各出店団体が責任を持ってください。
- ⑦事務用品等（はさみ・カッター・マジックetc）は各自準備してください。
- ⑧通路などでの販売は行わず、テント内で販売をお願いします。
- ⑨電気の使用は必要最小限としてください。
- ⑩火器（ホットプレート、IHヒーター、カセットコンロ等も含みます）を使用する場合、机の上に直接置かずに保護シートなどを敷いた上に置いたうえで消火器を必ずご準備ください。  
※申込み時に申請した電気器具以外は持ち込まないでください。

### 5 後片付けについて

- ①雑巾、バケツ等の清掃道具を必ず持参してください。
- ②終了後は各店舗周辺の清掃をお願いいたします。
- ③販売分の回収および各店舗で出たゴミは、各自で指定の廃棄場所へ持ち込み願います。ゴミの廃棄場所は出店者説明会の際にご案内する予定です。

会場配置イメージ



## <注意事項>

### ☆ 責任体制

お客様から提供した食品に関する申し出（体調不良・腐敗など）があった場合、誰がどのように対応するか事前によく相談してください。

調理現場の責任者を決め、食品の安全確保を図ってください。

### ☆ 調理・加工を行う場合

- ①取り扱う食品については調理・加工が簡単なもので、提供前に加熱調理を行うものに限ります。にぎり寿司やクリーム類など、生ものの提供は行わないでください。
- ②食品の中心部まで十分に火が通るまで加熱をしてください。
- ③水道のある場所あるいは蛇口の付いた水タンクのある場所で作業をしてください。適宜、手指の洗浄・消毒をしてください。
- ④水タンクは各自用意してください。提供する食品が1品目であれば40リットル、2品目以上であれば80リットル以上必要となります。
- ⑤原材料は衛生的な容器に保管し、要冷蔵の材料は調理の直前まで冷蔵庫又はクーラーボックスなどで保管してください。
- ⑥食材の購入場所、食品名、製造者、産地、調理を行った場所を記録しておいてください。加えて、なるべくできあがった製品を凍結し保存しておいてください（約50g 2週間）。万が一の事故の際、原因究明に役立ちます。
- ⑦見やすい場所に出店者名（又は店舗名）を掲示してください。

### ☆ 販売のみの場合

- ①屋外で行う場合はテントなどで区画し、直射日光や風雨から食品を保護してください。要冷蔵の食品は冷蔵庫又はクーラーボックスなどで保管してください。
- ②容器包装に入れられた加工食品は、法に基づく表示がなされたものを取り扱ってください。
- ③製造に許可が必要な食品（菓子、そうざい等）は、許可を受けた施設で製造されたものであることを確認してください。
- ④魚介類の販売を計画している場合は、事前に保健所にご相談ください。
- ⑤見やすい場所に出店者名（又は店舗名）を掲示してください。

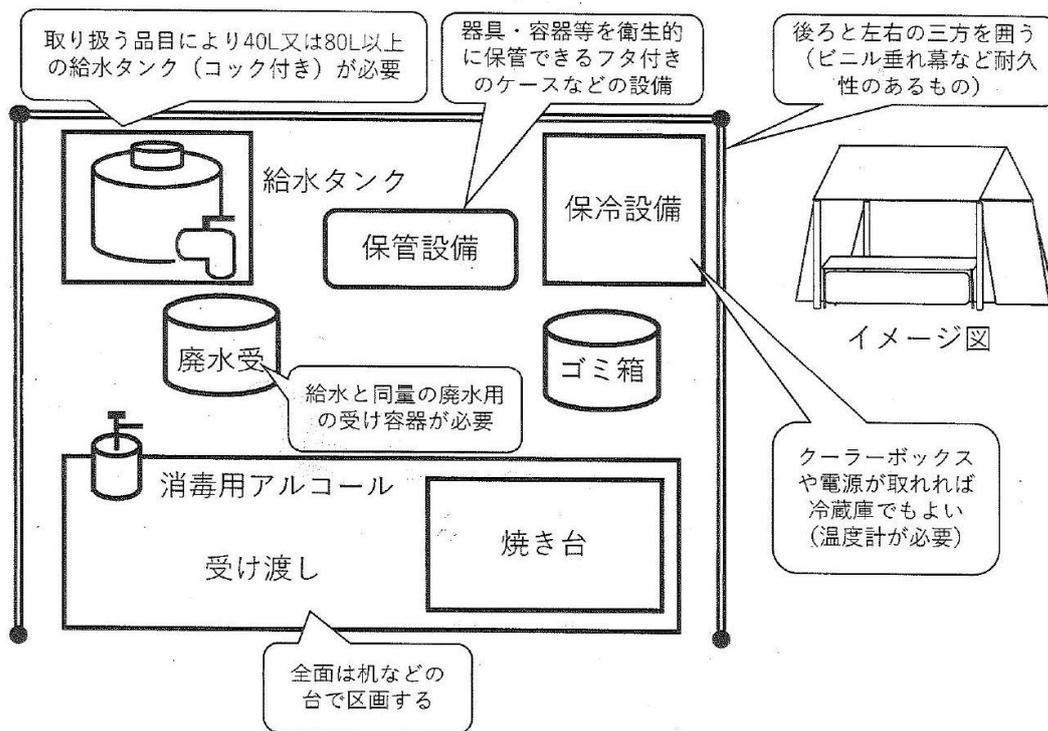
### ☆ 万が一事故が起きたら

事故発生時には速やかに備中保健所衛生課まで連絡してください。

[ 備中保健所衛生課 TEL 086-434-7026 ]

## 主な食品営業施設基準（特殊形態）

備中保健所衛生課



**特殊形態で提供できるメニューは直前加熱するものに限りです**

Ver202207

テントなど簡易な施設で販売する場合の原則は以下の2つのパターンになります。

※詳細は次のページを確認いただき、迷う点は備中保健所にご相談ください。

- ①現場において直前に加熱調理して提供するもので、調理加工工程が簡易なもの  
（ただし、かき氷、アイスクリーム類は除く）
- ②あらかじめ容器包装に入れられているもの  
（必要な許可等を有する施設で製造されたものをそのまま販売するもの）

### 【テントなど簡易な施設で調理提供できない食品（例）】

- 非加熱食品…にぎり寿司、魚の刺身、鳥刺し、サラダ類、浅漬け、スムージーなど
- 加熱不十分な食品…鶏のたたきなど
- 加熱調理後に複雑な調理を行う食品…おにぎり、サンドイッチなど

しん酌要綱特殊形態で取り扱うことのできる食品(40L以上)

(別表)

品目区分	調理区分	食品例	調理方法(例)
汁物	汁物・煮物	スープ、豚汁、おでん	下処理施設で細切し煮込んだものを、その場で再加熱する。
焼き物	焼き物	焼き鳥、串焼き、焼きイカ、フランクフルト、ウナギの蒲焼き	下処理施設で下処理、串差し等をしたものを、その場で加熱する。
	お好み焼き	お好み焼き、たこ焼き	下処理施設で細切等をした具材と生地を混ぜ合わせて焼き、市販のソースをぬる・青のり等を振りかける。
	麺類(焼き物)	焼きそば、焼きうどん	下処理施設で細切等をした具材とゆで麺をあわせて焼く。
揚げ物	揚げ物	唐揚げ、天ぷら、フライドポテト、アメリカンドッグ、ドーナツ、チュロス	下処理施設で細切し、味付けした具又は具に衣をつけたもの、調製した生地を油で揚げる。塩や砂糖で調味する。市販のソースをかける。
市販品	市販品	冷凍食品、レトルト食品、インスタント食品	その場で加熱し盛りつける。
焼き菓子	焼き菓子	大判焼き、たい焼き、ベビーカステラ	生地と市販のあん類等をあわせて焼く。
アイス類	かき氷	かき氷	氷雪製造業で製造された市販のブロック氷を、削氷し、市販のシロップをかける。
	アイス類	アイスクリーム ソフトクリーム	ミックス(既製品)を使用したソフトクリームや市販のアイスクリームを使い捨て容器や市販のコーンに盛りつける。
ご飯もの	ご飯もの(丼物)	白ご飯、カレーの盛りつけ、丼ものの盛りつけ	下処理施設で調理加工したものを、再加熱しご飯に盛りつける。
ピザ	ピザ	ピザ	下処理施設で調整した生地に、細切されたチーズ・食肉製品・野菜等を載せて加熱する。
飲料	飲料	希釈ジュース、タピオカドリンク、ドリップコーヒー	シロップをミネラルウォーター、炭酸水、牛乳等で希釈して提供する。茹でたタピオカ、市販のシロップを追加する、市販のホイップクリームを盛りつける。豆から焙煎してコーヒーを調製する。

しん酌要綱特殊形態で取り扱うことのできる食品(80L以上)

品目区分	調理区分	食品例	調理方法(例)
クレープ	クレープ	クレープ	調製した生地を焼き、市販のホイップクリームや缶詰・冷凍果物を載せて巻く。
麺類	麺類(汁物)	ラーメン、温かいうどん・そば・そうめん	ゆで麺をその場で茹でて、加熱した汁とあわせる。市販の薬味等を盛り付ける。
サンド類	サンド類	ホットドッグ、ホットサンド、バーガー	加熱したものを挟む。 ※パンはあらかじめ下処理施設でカットし、現場で加熱すること。 ※サンドしたものを持ち込みその場で加熱するホットサンド、ホットドッグは40Lでも可能

◎次のものは上記の物と組み合わせる場合は品目数としてカウントされません

飲料	酒類、清涼飲料水、ジュース類、甘酒の注ぎ分け、コーヒー、紅茶、日本茶等	市販の酒類、市販の清涼飲料水・ジュース類・甘酒等を容器に注ぎ分ける。(希釈する場合も含む) コーヒー・紅茶・日本茶等をその場で調製する。 ※ミキサー、シェイカーを用いたミックスジュース、カクテル等の提供及び野菜や果物をその場で搾って提供することはできません。 ※氷は市販のロック氷を用いること。 (その場で砕くことは不可)
----	-------------------------------------	---

提供する場合、許可は不要だが、営業届が必要な食品

食品例	綿菓子、焼きとうもろこし、焼芋、甘栗、ポップコーン、りんご飴、フルーツ飴、チョコバナナ など
-----	--