

# オーガニックフェスタ in 井の頭公園 2026

## テント飲食出店要項

### ●開催概要

- ・名称 : オーガニックフェスタ in 井の頭公園 2026
- ・開催日 : 2026年11月7日(土)10:00~16:00  
※雨天時は11月8日(日)10:00~16:00に順延
- ・会場 : 井の頭公園 西園 文化交流広場(右側3/4程度)
- ・主催 : みたか子どもの食と未来を守る会
- ・後援 : 三鷹市
- ・入場料 : 無料
- ・来場者見込 : 2000名

### ●出店料 4m×4m 4,000円(税込)

- ・区画をはみ出す場合は、4m×1m追加毎に1,000円(税込)の追加料金となります。
- ・出店区画数には限りがあるため、申込者多数の場合は、ご希望に添えない場合がございます。

### ●出店条件

- ・飲食店の営業許可証を保有していること。(品目によっては菓子製造業など別資格でも可。)
- ・パッケージされた商品を販売する際は、営業許可のある施設で食品衛生責任者または同等の資格を保有するスタッフが調理したもの。
- ・過去に食品衛生法、又はこの法律に基づく処分を受けた事がある方はお断りします。
- ・出店日数が年間5日以上(今回を含む)出店される方は別途申請所を三鷹武蔵野保健所にご自身で提出していただく必要があります。申請書類のコピーをメールでオーガニックフェスタ事務局宛に送ってください。

### ●ご用意いただくもの

- ・調理行為を行う方(その場で調理は「飲み物を注ぐ」も含む)は、テントを3方囲えるテント幕や布をご準備ください。パッケージされたもののみの販売の方も、日中の日差しを避けるためのご準備をお願いします。
- ・食品を扱う店舗は、アルコールスプレーを各自ご準備ください。
- ・調理を行う店舗は、18L以上の給水タンクを手洗い用にご準備ください。
- ・火器を使用する方は火器(カセットコンロ、発電機)1つにつき、1つ消火器(10型消火器以上を推奨)をご準備ください。(消防査察が入る可能性があるため、店内の見える位置に置いてください。)
- ・火器を使用する場合は、周りに燃えるものを置かない、テーブルの高さ調節に燃えるもの(木や紙など)を使わない、コンロなどは転倒しないように設置してください。

## ●その他の条件

- ・販売メニューは、保健所の指導により調整が必要となる場合がございます。予めご了承ください。
- ・アルコールの販売は禁止となります。
- ・「行事における臨時出店届」にて出店の申請をいたします。テントで調理を行う場合は、その基準に則り、食中毒の菌の繁殖を抑えるために混線させない調理環境を目的とし、品目毎にテント内でテーブルを分ける、仕切りをつけるなどの対応が必要となります。ソフトドリンクを注ぐのみなどであれば、例外となります。詳細は個別に対応しますのでお問い合わせください。
- ・パッケージされた弁当や焼き菓子などを販売される方は、食品表示法に則ったラベル表示をお願いします。
- ・会場内にごみ箱の設置予定はございません。各販売店舗に返却するよう来場者にアナウンスしますので、回収・持ち帰りをお願いします。また、最後にテントの周りに落ちているごみなどございましたら、ごみ拾い・回収にご協力をお願いします。
- ・上記他、全体のガイドラインをご確認いただいた上、内容の厳守をお願いします。

## ●出店に関する規定

- ・上記以外に関しても、別添の行事における臨時出店の手引きに則って出店をお願いします。
- ・開催当日に保健所職員による現地確認がある場合がございます。その際は、ご協力をお願いします。
- ・調理行為（盛付け、注ぎ含む）は、必ずテント内で行ってください。
- ・出店者は、割り当てられた場所を有償または無償で第三者に譲渡・貸与、もしくは出店者同士で勝手に交換することは出来ません。
- ・保健所の指導により、一部お取り扱いできない食材や品目もございますのでご了承ください。
- ・食品を取り扱う場合、食品衛生法及び関連するその他の法令に定められた基準を遵守し、関係官庁の指示に従うことはもとより、食中毒や伝染病などの発生の防止に最大限の注意を払ってください。万が一、食中毒やその他の事故が発生した場合には、事務局に速やかに報告・協議の上、出店者自らの責任にて対応することとします。
- ・主催者は、会場全般の管理保全及び安全確保にあたります。商品等の管理・保護については出店者が責任を負うものとし、盗難・紛失・火災・損傷・事故・気象災害などに対して、主催者はその損害を賠償しません。
- ・主催者は、天災や不可抗力により開催を中断することがあります。これにより生じた出店者及びその他の損害については補償しません。

管轄の保健所へは、全出店者分をまとめて主催者が申請します。いただいた内容以外での出店はできかねますので、ご注意ください。メニュー変更などがある場合には、事前に申請内容を変更する必要がある場合がございますので、お早めにご相談ください。

※その他ご不明な点がございましたら、お気軽にご相談ください。

※上記内容に関しては、会場や保健所・消防などの指導により変更となる場合がございます。予めご了承ください。

## ●出店申込み

出店要項をご確認の上、申込フォームに必要事項をご記入ください。

### お問い合わせ・お申し込み

みたか子どもの食と未来を守る会 オーガニックフェスタ事務局

TEL. 070-6632-4795(松原) 090-5575-1207(川添)

MAIL. organicfesta.inokashira@gmail.com

#### 申し込みフォーム記載例

##### ① 仕入れた飲食物(菓子、乾物、お茶、瓶詰めジャム、青果など)の取扱方法

菓子:食品表示法に基づき表示された個包装済の菓子を、○○から仕入れてそのまま販売。

乾物(海藻、豆、干し椎茸等):仕入先で包装・表示済みの乾物類を未開封のまま販売。保管は湿気等に配慮して行う。

お茶:食品表示法に基づき表示された個包装済のお茶を、○○から仕入れてそのまま販売。

瓶詰(ジャム等): 営業許可を得た施設で製造され、食品表示法に基づき表示された瓶詰品を仕入れ、密封状態のまま販売。

青果: 生産者から直接または業者を通じて仕入れた未加工の野菜・果物を、直射日光やほこりを避けて衛生的に取り扱い、そのまま販売。

## ② 調理してパッケージした飲食物(弁当、パン、焼き菓子など)の取扱方法

弁当: 食品衛生法に基づく営業許可を得て営業している店舗にて当日調理し、衛生的に管理された使い捨て容器に盛り付け、名称・原材料・消費期限等の表示を行った上で提供。

パン: 食品衛生法に基づく営業許可を得た自社の製造施設にて製造し、衛生的に個包装した上で、食品表示法に基づく表示を行い販売。

焼き菓子: 食品衛生法に基づく営業許可を取得済の施設で製造し、個包装・食品表示法に基づいた表示をした状態で販売。

## ③ その場で調理する飲食物(味噌汁、コーヒー、手作りジュースなど)取扱方法

味噌汁: 営業許可を得た施設にて当日調理し、衛生的に管理された使い捨て容器に注ぎ、適温で提供。コーヒー: あらかじめ挽いた焙煎済みコーヒー豆を使用し、仮設テント内でハンドドリッパーにより抽出。抽出後は使い捨てカップに注いで提供する。

手作りジュース: 営業許可を有する施設で事前に製造したジュースを清潔な容器で保管し、使い捨てカップに注いで提供。