

【参考】

記載の内容は昨年度のもので
火気及び食品の取り扱いや備品の金額等について
2023年度の内容は変更となる可能性があります。
予めご了承ください。



Farm Love with
ファーマーズ&
キッズフェスタ

出展の手引き（抜粋）

日時 2022年11月12日（土）～11月13日（日）10:00～16:00

会場 日比谷公園（大噴水広場、第二花壇）

【重要】2019年からの変更事項

※電気送電方法について、2023年度の方針は未定です。

1. 電気送電方法の変更により、1テントあたり1.5Kwまでの供給を基本とします。

- 出展者ブースは、個別ジェネレーターで対応いたします。（持込はできません）
- 1.6kw以上をご希望の方は、2回線が必要です。
2回線目は主催からの補助がありませんので、価格が変更となります。ご注意ください。



イメージ

2. 200Vの電源は使用できません。 P20 参照

- 200Vを使用する、冷蔵冷凍ストッカーや、大型フライヤーなどのレンタルが不可など、利用できる電気製品に制限が出ます。
※加熱にはガス機器をご利用ください。

3. テント内の24時間通電はできません。 P20 参照

- テント内では24時間、夜間通電はできません。（夜間は発電機の運転ができません）
※夜間の保冷は主催者で準備する「冷蔵車」「冷凍車」（有料）をご利用ください。
※通電時間は原則8時～16時です。

4. テント内に2槽シンクの設置はできません。 P18 参照

- 2槽シンクが必要なメニュー（P 6 参照）は、キッチンカーの利用となります。
※「簡易手洗い」は従来通り設置可能です。
- キッチンカーはレンタルいただくか、お持ち込みください。
持ち込む場合はメニューにより、保健所の申請許可書付のキッチンカーをご用意ください。
（都内一円の飲食店営業許可を事前に取得したもの）

5. 2槽シンクの設備がある共同水場の準備はありません。

- 簡易排水となりますので、食器用洗剤を使った洗い物はありません。
- 油污は排水できません。キッチンペーパー等で拭い、2重にしたビニール袋につめてゴミ捨て場へお持ちください。
- 油は凝固剤で固めて、廃棄してください。

※洗剤を使った洗い物をご希望の方は、キッチンカーをお申込みください。



排水を溜めるタイプ
イメージ

【調理販売】出展ブースに関するご案内

食品衛生安全面の観点から、本年度開催より調理販売を行う出展ブースの内容を一部変更させていただきます。安全・安心の食の提供にご協力くださいますようお願い申し上げます。

①「簡易手洗い」で販売できるメニュー

※記載の内容は昨年度のものです。
2023年度の内容は変更となる可能性があります。

必要設備

- ①簡易手洗いセット（18ℓ蛇口付きタンク、18ℓ以上のバケツ、手洗い石鹸）
- ②ブルーシートまたは耐熱養生（※レンタル必須／※調理内容により異なる）

テント1張で提供できるメニューは原則「1品目」のみです。（ご不明点は事務局にお問い合わせください）

※下記メニュー以外の調理は「②キッチンカー」のご利用となります。

分類	販売できるメニュー
試食・試飲	包装された食品、野菜・果物、飲料の試食・試飲
煮物類	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁、シチュー・カレー（ルーのみ）
焼き物類	焼肉（牛、豚、鶏）、肉串、焼き貝、いか焼き、焼さつま揚げ、焼魚、焼餃子、やきとり
お好み焼き類	たこ焼、お好み焼、タコス、ピザ
茹物・蒸物類	じゃがバター、シュウマイ、水餃子
めん類（焼きそば類）	焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン、チャプチェ、即席カップ麺
揚げ物類	唐揚げ、串カツ、フライドチキン、フライドポテト
喫茶類	かき氷、ところてん、清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒーマ、紅茶
ドッグ類	フランクフルト、アメリカンドッグ、ホットドッグ、ハンバーガー（パンに熱調理した食肉ミンチ等をはさんだもの）
酒類	生ビール、日本酒、焼酎 など
レトルト食品・無菌包装米飯	レトルトスープ、レトルトカレー（ルーのみ）など ※ただし、ご飯にかける場合は2槽シンクが必要
焼き菓子類	今川焼き、クレープ、ベビーカステラ、五平餅、焼き餅
揚げ菓子類	ドーナツ、大学芋
団子菓子類	焼団子、草だんご
まんじゅう類	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう
もち菓子類	焼き餅、磯辺餅
あめ菓子類	べっとうあめ、りんご飴、あんず飴、カルメ焼き
その他	果実チョコ、蒸しパン、ヨーグルト、チーズ、カップアイス、シャーベット（カップ）

②「キッチンカー」が必要なメニュー

※2022年度は、テント内に2槽シンクの設置はできません。

必要設備

キッチンカー（持ち込み／レンタル対応可能） ⇒P.18参照

複数のメニューの販売、簡易手洗いの調理品目に該当がないメニュー（「めん類（そば・うどん・パスタ類）」「井もの」「その場でにぎるおにぎり」「アイスクリーム」など）を販売される場合は、キッチンカーをご利用いただきます。

持ち込みの場合は、都内一円の営業許可を取得したキッチンカーに限られています。

※2021年6月以降、都内一円で飲食店営業許可を取得したキッチンカーに関しては下記の通り車両の給水タンク容量により、提供可能な調理品目が制限されています。

食品・食器類の取り扱い	給水タンク容量
簡単な料理のみ（温める、盛り付ける） 単一品目のみ	40ℓ程度
複数品目可能 （大量の水を要しない）	80ℓ程度
複数品目可能／社内での仕込み可能 （大量の水を要する調理も可能）	200ℓ以上



01 概要

開催までのスケジュール

2023年度スケジュール

12/22
(金)

出展の手引き・申請書類のご送付

出展案内

出展申請書（全出展者）

- 出展団体情報
- お申込み内容
- 出展内容

2024/
1/9
(火)

申請に関する確認のご連絡

提出書類締切 ①

【B】レイアウト・追加備品申請書（全出展者）

- テントレイアウト（全員提出）
- 追加備品（該当者のみ）
給排水／耐熱養生／ガス設備／不燃ボード
消火器／電気設備／追加看板／追加備品

【C】食品取扱申請書（該当者のみ）

- 販売食品
- 調理する食品

【D】PR文章申請書（希望者のみ）

- 企業紹介
- 出展内容

2/9
(金)

提出書類締切 ②

【E】スタッフパス・車両申請書

- スタッフパス
- 搬入・搬出車両

2/23
(金)

出展者マニュアル配信

車両証配信

出展位置決定

※メールにて配信します

※出展位置は、出展者マニュアルに記載します。

3/1
(金)

設営日（出展者搬入・設営日）

※車両進入可能時間 12:30~17:00

3/2（土）～3/3（日）
ファーマーズ&キッズフェスタ2024

1. 基本事項

販売品の試食・試飲、調理販売、ワークショップで実演販売などを行う場合は、
「給排水設備」、「耐熱対策」、「床面養生」が必要です。

※農産物や包装された食品の販売（試食・試飲なし）は追加設備は不要です。

必要な設備は、【B】レイアウト・追加備品申請書よりお申込みください。

<全員提出>
提出書類

C

【参照】P17・18

① 出展内容

対象食品・メニュー【①】

- ・農産物や包装された食品の試食・試飲
- ・ワークショップでの試食・試飲
- ・煮物類 → おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁、シチュー・カレー(ルーのみ)
- ・焼き物類 → 焼き肉（牛・豚・鶏）、焼魚、焼貝、いか焼き、焼き餃子、やきとり
- ・お好み焼類 → たこ焼き、お好み焼、タコス
- ・茹物・蒸物類 → じゃがバター、焼売、水餃子
- ・焼きそば類 → 焼きそば、チャブチエ、焼きビーフン
※麺を茹でるものは2槽シンク設備が必須
- ・揚げ物類 → 唐揚げ、串かつ、フライドポテト
- ・喫茶類 → かき氷、ところてん、清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶
- ・ドッグ類 → フランクフルト、ホットドッグ、アメリカンドッグ、ハンバーガー(焼いた肉をパンにはさむ)
- ・酒類 → 生ビール、日本酒、焼酎
- ・レトルト食品 → その場で加熱し、そのまま盛付けられるもの（無菌包装米飯など）
- ・焼き菓子類 → 今川焼き、クレープ(生クリーム不可)
- ・揚げ菓子類 → ドーナツ、大学芋
- ・団子菓子類 → 焼団子、草団子
- ・まんじゅう類 → 焼きまんじゅう
- ・もち菓子類 → 焼きもち、磯辺もち
- ・あめ菓子類 → ペッコアめ、りんごあめ
- ・その他 → チョコバナナ、蒸しパン、ヨーグルト、カップアイス、シャーベット（カップ）

対象食品・メニュー【②】

- ・カレーライス類
- ・めん類
うどん、そば、ラーメンなどの
麺を茹で、汁をかけるもの
- ・スパゲッティ
- ・アイスクリーム
※カップアイスを除く
- ・丼もの
- ・その場でにぎるおにぎり

複数品目の販売、2槽シンクをご希望
の方はキッチンカーを持ち込むか、レン
タルをお申込みください。P.18参照

② 給排水設備

追加プランA（簡易手洗い設備）

¥10,000(税別)

※電気・ガス設備はありません。(別途)



18ℓ以上の
蛇口付きタンク(給水用)



18ℓ以上の
ポリバケツ(排水用)



テーブル



ハンドソープ



都内一円の営業許可を取得した
キッチンカー

※レンタルをご希望の場合は
事務局までご相談ください

③ 耐熱養生

公園の設備保護のため、いずれかの設備のお申し込みが必須です。(持ち込み不可)

テント内で調理時に油を使わない場合

ブルーシート ¥5,000(税別) (小テント)

¥7,000(税別) (大テント)

※設置・撤去・処分・原状復帰費用込み

テント内で調理時に油を使用する場合

耐熱養生(小テント) ¥8,000(税別)

耐熱養生(大テント) ¥10,000(税別)

※設置・撤去・処分・原状復帰費用込み

④ 防火設備

火気使用器具（ガス・電気・固体燃料）を使用する場合は、
必ず「不燃ボード」と「消火器」をお申込ください。

- 不燃ボード 1枚 ¥8,700(税別) ※側方+前面+下方の合計180cmまで
- 消火器 ¥2,000(税別)

<該当者のみ>
提出書類

B-8①

【参照】P17・18

<該当者のみ>
提出書類

B-8②

【参照】P19

<該当者のみ>
提出書類

B-8④⑤

【参照】P19

1. 簡易手洗い

< 該当者のみ >
提出書類
B-8①

簡易手洗い設備リース価格

10,000円税別 ※電気・ガス設備はありません

テント1張で提供できるメニューは原則「1品目」のみです。

下記メニューの中で、調理内容が類似するメニューを予定されている方は、事務局までご相談ください。

分類	販売できるメニュー
試食・試飲	包装された食品、野菜・果物、飲料の試食・試飲 ※簡易手洗いでは、テント内でお米の炊飯はできません。（P18参照）
煮物類	事前に仕込み、その場で煮込んだもの おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁、シチュー・カレー（ルーのみ）
焼き物類	事前に仕込み、冷蔵した具をその場で焼いたもの 焼肉（牛、豚、鶏）、肉串、焼き貝、いか焼き、焼さつま揚げ、焼魚、焼餃子、やきとり
お好み焼き類	その場で水で溶いた小麦粉などと、事前に仕込んだ具を混ぜ合わせ焼いたもの。 ※ピザ類は許可施設で製造されたピザ生地事前に細切りにした具をのせてその場で焼いたもの たこ焼、お好み焼、タコス、ピザ
茹物・蒸物類	農産物や事前に仕込んだ具をその場で茹でるか蒸したもの じゃがバター、シュウマイ、水餃子
めん類 (焼きそば類)	水さらしなどの工程がなく、焼きそばと同等の調理加工ができるもの 焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン、チャブチエ、即席カップ麺
揚げ物類	事前に仕込んだ具を、その場で調整した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの 唐揚げ、串カツ、フライドチキン、フライドポテト
喫茶類	通常喫茶営業にて提供される飲料、茶、甘味食品 かき氷、ところてん、清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶
ドッグ類	ソーセージ等をそのまま、または衣をつけて加熱したもの ※テント内では肉類の下処理（カット等）はできません フランクフルト、アメリカンドッグ、ホットドッグ、ハンバーガー(パンに熱調理した食肉ミンチ等をはさんだもの)
酒類	専門業者により管理調整されたビアサーバーなどを利用。またはコップで提供できるもの 生ビール、日本酒、焼酎 など
レトルト食品 無菌包装米飯	その場で加熱し、またはそのまま盛り付けて提供するもの レトルトスープ、レトルトカレー（ルーのみ） など ※ただし、ご飯にかける場合は2槽シンクが必要)
焼き菓子類	事前に仕込んだ具をその場で焼いたもの 今川焼き、クレープ、ベビーカステラ、五平餅、焼き餅
揚げ菓子類	事前に仕込んだ具をその場で揚げたもの ドーナツ、大学芋
団子菓子類	事前に仕込んだ団子をその場で加熱したもの 焼団子、草だんご
まんじゅう類	事前に仕込んだまんじゅうをその場で加熱したもの 焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう
もち菓子類	事前に成形した餅を焼き、事前に仕込んだ具にからめたもの 焼き餅、磯辺餅
あめ菓子類	その場で簡単な加工を行ってつくる飴菓子類 べっこうあめ、りんご飴、あんず飴、カルメ焼き
その他	果実チョコ、蒸しパン、ヨーグルト、チーズ、カップアイス、シャーベット（カップ）

04 食品の取扱いについて～給排水の必要設備②～

2.調理用 キッチンカー

<該当者のみ>
提出書類
B-8①

※テント内に2槽シンクの設置はできません。

複数のメニューの販売、簡易手洗いの調理品目に該当がないメニュー（「めん類（そば・うどん・パスタ類）」「丼もの」「その場でにぎるおにぎり」「アイスクリーム」など）を販売される場合は、キッチンカーをご用意いただきます。

持ち込みの場合

都内一円の営業許可を取得したキッチンカーに限られています。営業許可証の写しを、事務局までご提出いただきます。電源も併せてお持ち込みください。

※2021年6月以降、都内一円で飲食店営業許可を取得したキッチンカーに関しては下記の通り車両の給水タンク容量により、提供可能な調理品目が制限されています。
2016年6月以前に営業許可を取得しているキッチンカーは下記制限とは異なりますのでご注意ください。

分類	販売できるメニュー（例）
給水タンク容量 40ℓ程度	簡単な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける）等 カットされた野菜や肉を仕入れる等キッチンカー内での仕込みは不可 ●単一品目のみ <メニュー例> かき氷や、焼き鳥、たい焼き、唐揚げなど
給水タンク容量 80ℓ程度	大量の水を要しない、2工程程度（焼いて盛り付けるなど）の簡易な調理を行う カットされた野菜や肉を仕入れる等キッチンカー内での仕込みは不可 ●複数品目の販売可能 <メニュー例> クレープ、冷やしうどん、ステーキ丼など
給水タンク容量 200ℓ以上	大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理 キッチンカー内で簡単な仕込み（食材を切る、混ぜる、下味を付ける）が可能 ●複数品目の販売可能 <メニュー例> カレーライス、ラーメン、そば、うどん、パスタ、ディッシュアップアイスクリーム

キッチンカーをリースする場合

150,000円（税別）

給水タンク容量200ℓのキッチンカーをご用意します。

3.米試食炊飯 キッチンカー

米販売のための「**試食用炊飯**」をご希望の方は、事務局にお申込みください。

試食程度の炊飯に限ります。炊飯器をご用意ください。炊飯器のレンタルも承ります。
丼やカレーライス等の販売用の炊飯は、専用キッチンカーが必須です。

2024年

「【B】レイアウト・追加備品申請書」を **1月9日(火)**までに、ご提出ください。

1. 基本事項

- ① 費用は、金額をご確認いただいたうえで、イベント終了後、事務局よりご請求書をお送りいたします。
 ② 表示価格は、税別です。
 ③ 追加レンタル備品の仕様は在庫状況などにより変更になる場合がございますので、予めご了承ください。
 ④ 一覧表にない備品も、手配が可能なものがございます。事務局へご相談ください。

<全員提出>
提出書類
B-4

<全員提出> テントレイアウト



<試食・調理テント> 耐熱養生 (持込不可)

▶ 調理で油を使用しない場合

No.	設備名	仕様	金額
04	ブルーシート (小)	小テント用	¥5,000
05	ブルーシート (大)	大テント用	¥7,000

▶ 調理で油を使用する場合

No.	設備名	仕様	金額
06	耐熱養生 (小)	小テント用	¥8,000
07	耐熱養生 (大)	大テント用	¥10,000



<希望者> ガス設備

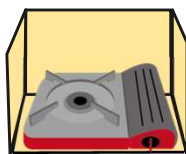
No.	設備名	仕様	金額
08	LPガスボンベ	8Kg	¥6,200
09	LPガスボンベ	10Kg	¥7,500
10	2重巻コンロ	8300Kcal	¥12,000
11	3重巻コンロ	16350Kcal	¥14,500



<該当者必須> 不燃ボード (持込可)

No.	設備名	仕様	金額
12	不燃ボード	1枚 (180cm)	¥8,700

お申込み 1 枚につき、
側方 + 前面 + 下方の合計が180cmまで
 合計を超える場合は、お申込枚数が
 追加になります。



<該当者必須> 消火器 (持込可)

No.	設備名	仕様	金額
13	消火器	粉末ABC 10型	¥2,000

! 注意事項

使用器具・消火器位置を必ずご記入ください。
 ※レンタル備品／持ち込みいずれもご記入が必要です。

! 注意事項

- ① 耐熱養生の費用には、設置・撤去・処分・原状復帰の費用が含まれます。
 ② 公園の現状維持と防火対策のため、調理を実施するテントには、床養生が必要となりました。
 ③ 床養生はテント設置時にテント内の床全面に設置します。持ち込みはできません。

※床養生を行っても油污が残っている場合は、別途清掃費が必要となります。

! 注意事項

- ① LPガスボンベの費用には、ゴム配管・調理器具取付工事費用が含まれます。
 持ち込み備品への配管は設置終了後に運営本部へお声がけいただき、順次備品担当が対応いたします。
**【目安】10Kgボンベ 2重巻きコンロ 10時間
 3重巻きコンロ 20時間**
 ② LPガス（プロパン）のみの取り扱いになります。
 ガス器具を持ち込む場合は、「LPガス用」をご用意ください。
 ③ 1つのボンベで2器具まで接続できます。

! 注意事項

- ① 不燃ボード工事は、設置・撤去費用が含まれます。
 ② 不燃ボードは使用する器具に適したものを事務局で、用意いたします。**器具のサイズが必ず必要となりますので、申請漏れの無いようご注意ください。**
 ③ 不燃ボードをお持ち込みいただく場合は、「不燃性」のものを、固定の際に可燃性の粘着テープは使用しないでください。消防署の査察時に指導があった際、販売ができない場合がございます。

! 注意事項

火気使用器具を使用する場合、
消火器（粉末ABC 10型）相当のものをお申ください。

2. 火器器具

<該当者のみ>
提出書類
B-8③

<該当者のみ>
提出書類
B-8④

<該当者のみ>
提出書類
B-8⑤

<該当者のみ>
提出書類
B-8⑥

05 追加備品～その他レンタル備品～

※記載の備品金額は昨年度のものです。
2023年度の金額は変更となる可能性があります。

4.追加備品

<該当者のみ>
提出書類
B-8⑨

※写真はイメージです。

No.18 ダストボックス  ¥2,500 角型45ℓ	No.19 カタログスタンド  ¥4,500 W250×D550×H1700 (A4縦型12段)	No.20 販売ワゴン (小)  ¥6,500 W1500×D750×H750
No.21 販売ワゴン (大)  ¥7,500 W1800×D750×H750	No.22 角テーブル  ¥6,000 W750×D750×H600	No.23 ガス台  ¥8,000 W600×D600×H650 BGなし
No.24 台車 (小)  ¥4,000 W450×D710 (150Kg迄)	No.25 台車 (大)  ¥6,000 W590×D890 (300Kg迄)	No.26 DVD再生一式  ¥59,500 100V 170W モニター/DVD プレーヤー/テレビ スタンド
No.27 電子レンジ (700w)  ¥10,000 W455×D350×H337 100 v 1.1kW	No.28 湯沸かしポット  ¥4,000 100V 900W 3L	No.29 ガスフライヤー (小)  ¥20,000 卓上タイプ 12 L W400×D510×H400 ガス消費量 (LPガス) 5.81kw(0.42kg/h)
No.30 ガスフライヤー (大)  ¥33,000 床置タイプ 23 L W430×D600×H800 ガス消費量 (LPガス) 11.6KW (0.83kg/h)	No.31 冷蔵オープンケース  ¥43,000 W1800×D900×H900 100V 474W ※24時間送電なし	No.32 冷凍ストッカー  ¥40,000 W700ℓ W1781×D730×H893 100V 122W ※24時間送電なし

05 追加備品～その他レンタル備品～

※記載の備品金額は昨年度のものです。
2023年度の金額は変更となる可能性があります。

※写真はイメージです。

No.33 家庭用冷蔵庫（小）	No.34 家庭用冷蔵庫（中）	No.35 家庭用冷蔵庫（大）
 ¥12,000 70ℓ 100V 150W ※24時間送電なし	 ¥16,000 2ドア（80ℓ 30ℓ） 100V 150W ※24時間送電なし	 ¥20,000 6ドア（300ℓ 100ℓ） 100V 250W ※24時間送電なし
No.36 長机	No.37 パイプ椅子	No.38 三折パーテーション
 ¥3,500 W1800×D450×H700	 ¥600	 ¥11,500 11800×H1730