



ファーマーズ& キッズフェスタ 2026

～農業と子どもの元気が日本を元気にする～

出展の手引き

2025年11月

ファーマーズ&キッズフェスタ事務局

1 全体概要

はじめに		3
開催までのスケジュール		4

2 各種申請書

【A】出展内容申込書（12月5日（金）期限）		5
補足資料① 出展仕様		8
補足資料② 販売時に必要な設備・備品について		9
補足資料③ 追加備品価格表		10
補足資料④ 追加備品価格表		11
【B】保健所申請書類_食品取扱申請（12月5日（金）期限）		12
補足資料① 調理可能品目		13
補足資料② キッチンカー		14
【C】スタッフパス／車両申請書（1月23日（金）期限）		15

基本情報・注意事項別紙

開催概要		18
注意事項①		19
注意事項②		20
注意事項③		21
食品の取り扱い－6つのポイント－		22
食品の取り扱い－ラベル表示／酒類の販売－		23

このたびは、「ファーマーズ & キッズフェスタ2026」へのご出展をお申し込みいただき、厚く御礼申し上げます。

今後、実施に向けて、主催者および運営事務局にて、出展内容を把握させて頂き提出していただく資料が3種類ございます。

【A】出展内容申込書 ……提出期限：12月5日(金)（農業者限定早割適用の提出期限：11月25日(火)）

【B】保健所申請書類_食品取扱申請 ……提出期限：12月5日(金)

【C】スタッフパス/車両申請書 ……提出期限：1月23日(金)

各々、準備の関係上、提出期限を設けておりますので、補足資料を参照のうえ、期限内でのご提出のご協力をお願い申し上げます。

ご不明な点等ございましたら、以下、連絡先までご連絡ください。

「出展の手引き」は、本イベントの出展に関する必要な諸手続き、巻末に「注意事項」等を掲載しております。

この手引きを精読のうえ、出展の準備をおすすめいたしますよう、お願い申し上げます。

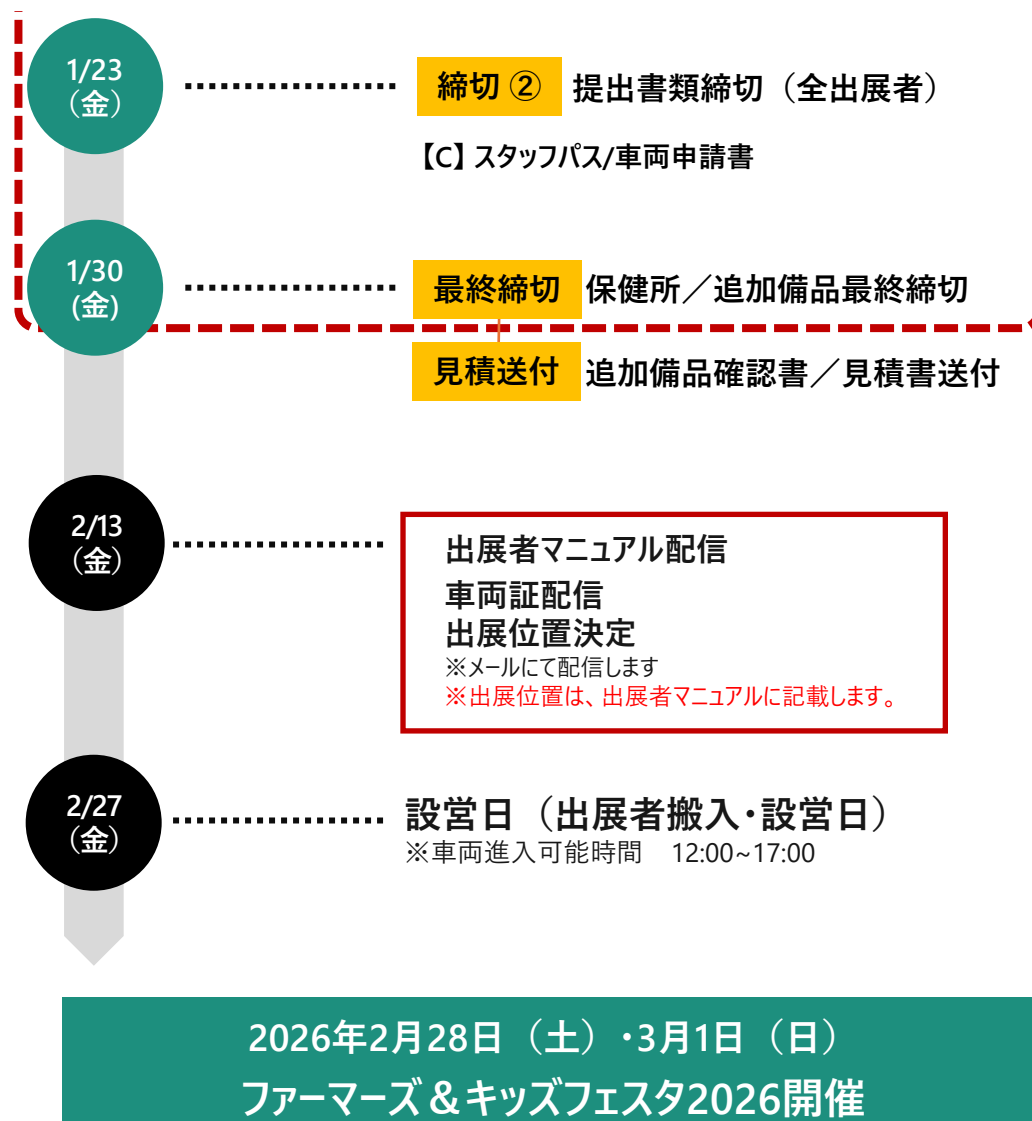
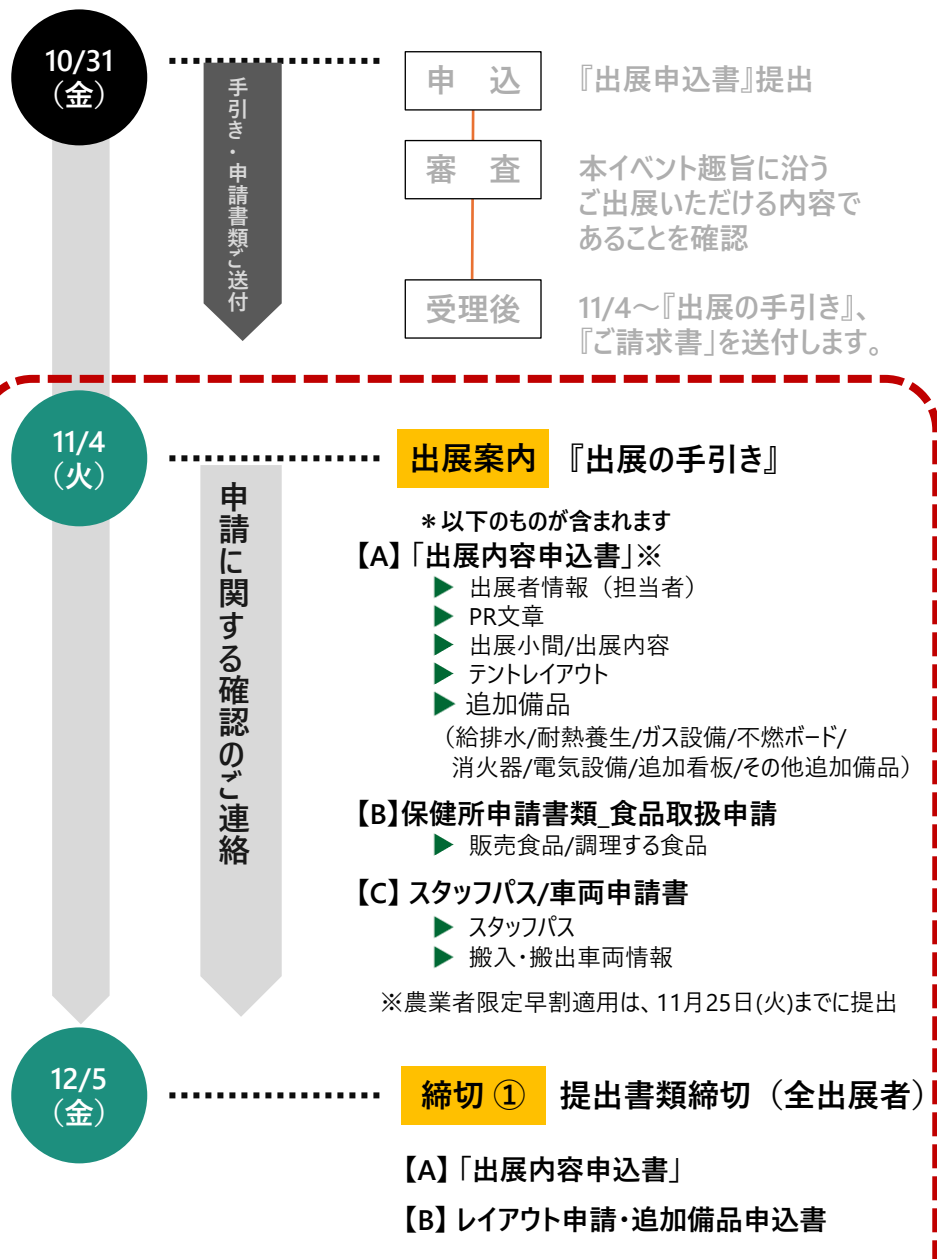
出展に関するお問い合わせ

ファーマーズ & キッズフェスタ事務局 担当：中野

〒150-0047 東京都渋谷区神山町5-5 N Rビル（株）NHKプロモーション内

MAIL: event-support@farmerskids.net FAX: 03-5790-0308

【申請に関するお問い合わせ】 **070-1454-2601**（10:00~18:00/平日）



記入例【A】出展内容申込書		提出期限：2025年12月5日（金） event-support@farmerskids.net	
【1】出展団体／企業情報＜必須＞			
団体名／企業名	株式会社ファーマーズ&キッズ		
所在地	〒150-0047 東京都渋谷区神山町〇〇-●●		
ご担当者名	畑 太郎	担当者連絡先	03-1111-2222
E-Mail	hatake2024@farmers.co.jp		
※担当者連絡先（申請に関するご連絡担当者様が上記と異なる場合は以下にご記入をお願いいたします）			
団体名／企業名	株式会社ファーマーズ&キッズ		
ご担当者名	畑 花子	担当者連絡先	090-1111-2222
E-Mail	hanako@farmers.co.jp		
【2】出展内容＜必須＞			
① 看板名 ※1行10文字2行まで	1行目	大地の恵み	
	2行目	ごちそうマルシェ	
② 出展ブース	テント出展	小テント（幅3.6m×奥行き2.7m×高さ2m） 大テント（幅5.4m×奥行き3.6m×高さ2m）	1 張 張
	キッチンカー出展	キッチンカー（持込）※都内一円の営業許可取得のキッチンカーのみ出展可能	台
		キッチンカー（レンタル希望）	台
③ 内容	①～⑧より該当する番号を選び回答欄にご記入ください。		回答欄
	①物販（青果／加工品等 試食なし） ②物販（青果／加工品等 試食あり） ③飲食販売（調理を伴うもの） ④ワークショップ（試食なし） ⑤ワークショップ（試食あり） ⑥農業体験 ⑦企業PR（試食なし） ⑧企業PR（試食あり）		② ③ ④
④～⑧を選択の方 具体的な内容をご記載ください	企画名称	エコバッグづくり体験	
	実施時間	1日4回 ①11:00 ②12:00 ③14:00 ④15:00	
	参加料金	1回300円	
	内容（詳細）	棄てしまう野菜の端っこをスタンプにして、エコバッグを作ります。	
【3】PR文章＜必須＞ ※ファーマーズ&キッズフェスタ公式HPやパンフレット掲載に活用させていただきます。※写真を事務局までお送りください			
団体名／企業名	株式会社ファーマーズ&キッズ	ホームページURL	http://www.farmers.co.jp
企業紹介 （100文字程度）	「〇〇農園」は、〇〇県の豊かな自然の中で、化学肥料や農薬を一切使用せず、手間ひまをかけて野菜を育てています。太陽の光をたっぷり浴びた野菜は、みずみずしく、甘みがぎゅっと詰まっています。		
出店内容 （100文字程度）	〇〇県の豊かな大地で育まれた、朝採り野菜をお届けします。手間ひまかけて育てた野菜は、みずみずしく、栄養満点。野菜を使った特製焼きそばもお楽しみください。		
団体名／企業名	株式会社ファーマーズ&キッズ		
ご担当者名	畑 太郎	担当者連絡先	03-1111-2222
E-Mail	hatake2024@farmers.co.jp		

【1】出展団体／企業情報

の「担当者連絡先」の項目は、必ずご記入ください。
出展内容の確認のため、事務局からご連絡をさせていただく場合がございます。

【2】出展内容

①看板名

看板のレイアウト上、1行に10文字程度・2行までの表記が可能です。
※文字数を超えてしまう場合は、事務局へご相談ください。

②出展ブース

希望する出展ブースの数量をご記入ください。
キッチンカーを持ち込む場合は「都内一円の営業許可」を取得した車両に限ります。

③内容

①～⑧のうち、該当する出展内容をご記入ください。
また、④～⑧を選択された方は、「企画名称」「実施時間」「料金」「内容」を必ずご記載ください。

【3】PR文章

PR文章の内容は、公式HPやパンフレット掲載に活用させていただきます。
ホームページには、写真の掲載が可能です。
申請書をご提出いただく際に、掲載する写真もメールでご送付ください。

【4】ブースレイアウト＜必須＞ ※下を正面にテント内のレイアウトをご記入ください（1マスは90cm角です）



【A】出展内容申込書は追加備品が不要でも必ずご提出ください。

【4】ブースレイアウト

食品を取り扱う場合、保健所へ届け出が必要となるため事務局で代行します。

①食品・商品の販売場所、②調理場所、③調理器具は必ずご記入ください。
加熱調理器具（電気も含む）は「不燃ボード」（準不燃不可）等の設置が必要です。
調理をするブースは、調理スペース（テント内）にパーティションや仕切り幕を入れるなど、
お客様が入れないレイアウトにしてください。
提出後、保健所の指導などで調整をご相談する場合があります。
また、当日の監査時は、最終確定したレイアウト通りに運用されている必要があります。

大テント・小テントの枠を用意しているので、出展内容に合わせてお使いください。
図形が足りない場合は適宜追加するなど、テント内の基本配置を行ってください。

【5】設備申込＜必須＞

内容	追加備品申込	給排水設備	100V電源の使用	ガスの使用	消火器手配	不燃ボード手配
	①あり ②なし	①使用なし ②簡易手洗い（持込） ③簡易手洗い（レンタル） ④キッチンカー	①あり ②なし	①あり ②なし	①持込 ②レンタル ③利用なし	①持込 ②レンタル ③利用なし
回答欄	①	③	①	①	②	②

【5】設備申込＜必須＞

追加備品の申込／給排水設備／電気の使用／ガスの使用／消火器手配／
不燃ボード手配についてそれぞれ「レンタル」「持込」「不要（なし）」を選択してください。

【6】電気使用器具（持込・レンタルの電気使用器具をすべてにご記入ください）

メーカー	型番／カテゴリ	サイズ	電圧	消費電力（W）	数量	レンタル・持込
Panasonic	NE-UBS10D／スチームオーブンレンジ	490*435*370	100V	1200W	1	持込
—	家庭用冷蔵庫（小）	70ℓ	100V	150	1	レンタル
			100V			
			100V			
			100V			
			100V			

【6】電気使用器具

当日の電気の新規および追加申込はできません。

使用する電力に応じて工事を行うため、持込・レンタルの使用器具を必ずご記入ください。
型番部分にはカテゴリ（器具名）の表記をお願いします。

【7】ガス使用器具（持込・レンタルの電気使用器具をすべてにご記入ください）

メーカー	型番	サイズ	ガス消費量	ガス接続口	数量	レンタル・持込
マルゼン	MGG-044TB□	450*450*300	4.30kW	15A	1	持込
マルゼン	MGG-044TB／ガスグリドル	450*450*300	4.30kW	15A	1	持込

【7】ガス使用器具

消防署への届け出に、プロパンガスの情報が必要です。

申請書類には、不燃ボードやプロパンガスの設置に必要な情報の
記入欄があります。該当する方は必要項目を必ずご記入ください。

※レンタルは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。

1つのボンベで2器具まで接続できます。三又配管はできません。

【8】追加備品申込欄

請求先企業名	株式会社ファーマーズ&キッズ		
請求書送り先	〒150-0047 東京都渋谷区神山町〇〇-〇〇	登録番号	T11111111111113
ご担当者名	畑 太郎	担当者連絡先	03-1111-2222
E-Mail	hatake2024@farmers.co.jp		

§	No.	品名	サイズ/仕様	単価 (税別)	数量	計
① 追加看板	01	追加看板	看板名:	¥5,000		
② 給排水	02	簡易手洗いセット	18ℓタンク/バケツ/テーブル/ハンドソープ	¥10,000	1	¥10,000
	03	キッチンカー		¥200,000		
③ 床面養生	04	床面養生 (小)	小テント用【調理テント用】	¥8,000	1	¥8,000
設置・撤去・処分 原状回復費用込み	05	床面養生 (大)	大テント用【調理テント用】	¥10,000		
	06	吸油マット		¥5,000	1	¥5,000
④ ガス設備	07	LPガスボンベ (10kg)	ゴム配管、調整器取付け含む	¥8,000	1	¥8,000
	08	LPガスボンベ (20kg)	ゴム配管、調整器取付け含む	¥15,400		
	09	2重巻きコンロ	9.6kw 0.69kg/h 8,300kcal/h	¥12,000		
	10	3重巻きコンロ	19kw 1.36kg/h 16,350kcal/h	¥14,500		
⑤ 不燃ボード	11	不燃ボード	合計が180cm未満(前面+左右+設置面)	¥8,700	1	¥8,700
⑥ 消火器	12	消火器	粉末ABC 10型	¥2,000	1	¥2,000
⑦ 電気設備	13	100V電気工事	コンセント1個(2口)付属/100V 1.5kwまで	¥20,000	1	¥20,000
	14	[追加]100V電気工事	コンセント1個(2口)付属/1回路 (1.5kw) 単位	¥35,000		
⑧ 冷蔵・冷凍車	15	冷蔵車利用	使用期間: 2月28日 (金) ~2日 (日)	¥5,000		
	16	冷凍車利用	使用期間: 2月28日 (金) ~2日 (日)	¥5,000		

⑨ 追加備品	17	ダストボックス	角型 45ℓ	¥2,500		
	18	カタログスタンド	W250×D550×H1700/A4縦型12段	¥4,500		
	19	販売ワゴン (小)	W1500×D750×H750	¥6,500		
	20	販売ワゴン (大)	W1800×D750×H750	¥7,500		
	21	角テーブル	W750×D750×H600	¥6,000		
	22	ガス台	W600×D600×H650 BGなし	¥8,000		
	23	台車 (小)	W450×D710/150Kgまで	¥4,000		
	24	台車 (大)	W590×D890/300Kgまで	¥6,000		
	25	DVD再生一式	100V 170W/モニター/DVDプレーヤー/テレビスタンド	¥59,500		
	26	電子レンジ (700w)	W455×D350×H337/100V 1.1kW	¥10,000		
	27	漏洩しポット (3ℓ)	100V 950W	¥4,000		
	28	ガスフライヤー (小)	φ1347 12L/W400×D510×H400/ ガス消費量(LPガス) 5.81kw(0.42kg/h) 消費電力 23L/W430×D600×H800/ ガス消費量(LPガス) 11.6kw(0.83kg/h)	¥20,000		
	29	ガスフライヤー (大)		¥33,000		
	30	冷蔵オープンケース	W1800×D900×H900/100V 474W	¥48,000		
	31	冷凍ストッカー	700ℓ W1781×D730×H893/100V 122W	¥45,000		
	32	家庭用冷蔵庫 (小)	70ℓ 100V 150W	¥17,000	1	¥17,000
	33	家庭用冷蔵庫 (中)	2ドア (80ℓ 30ℓ) 100V 150W	¥21,000		
	34	家庭用冷蔵庫 (大)	2ドア (300ℓ 100ℓ) 100V 250W	¥25,000		
	35	長机	W1800×D450×H700	¥3,500	1	¥3,500
	36	パイプ椅子		¥600		
	37	三つ折りバーベキュー	W11800×H1730	¥11,500		

小計 (税別) ¥82,200

消費税 (10%) ¥8,220

合計金額 (税込) ¥90,420

■上記以外に必要な備品がある場合は、下記にご記載ください。(金額は後日ご連絡させていただきます)

No.	品名	サイズ/仕様	単価 (税別)	数量	金額
01	のぼりポール			2	
02					
03					
04					
05					

【8】追加備品申込欄

請求先団体名は必ずご記載ください。(メールアドレス必須)
後日、ご記入いただいたメールアドレス宛に見積書をお送りいたします。

① 床面養生・吸油マット →P9参照 (持込不可/調理ブースは必ずお申し込みください。)

公園の現状維持と防火対策のため、試食・調理を行う場合はテント床面に養生が必要です。
油を使用する場合は「吸油マット」をテント前に設置する必要があります。選択してください。
※床面養生の費用には、設置・撤去・処分・原状復帰の費用が含まれます。
※床面養生を行っても油汚れが残っている場合は、別途清掃費をご請求する場合があります。

② ガス設備 →P21参照

※ 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。

【目安】10Kgボンベ：2重巻きコンロ 8時間

※ 1つのボンベで2器具まで接続できます。

※ 器具への取り付けだけの申し込みはありません。

③ 不燃ボード

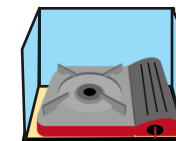
お申込み1枚につき、側方+前面+下方の合計が180cmまで
合計を超える場合は、お申込枚数が追加になります。

※ 不燃ボード工事は、設置・撤去費用が含まれます。

※ 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にご注意ください。

※不燃ボードをお持ち込みいただく場合は、不燃材料のみ可で、可燃性の粘着テープは使用できません。
消防署の査察時に指導があった際、ガス器具が使用ができない場合があります。



④ 電気設備/冷蔵・冷凍車

電気のご利用には事前のお申し込みが必要です。なお、夜間は停電しますのでご了承ください。

1回路目 (100V / 1.5kW) : 20,000円

1回路増えるごとに (100V / 1.5kW) : 35,000円

※100Vの場合 ⇒ 1回路単位 (1.5kWまで対応)

※1回路毎にコンセント1個 (2口) 付属

※200Vは、使用できません。

※会場全体の電力供給に関わるため、当日の電気の追加申込はできません。

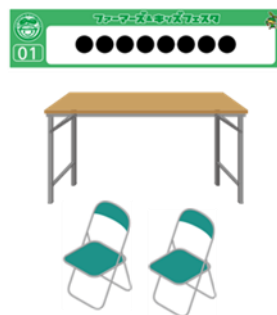
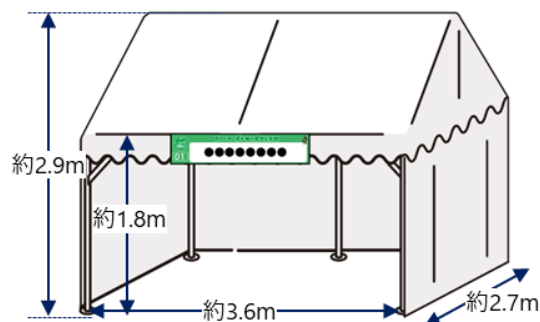
※使用予定の電気器具の規格をお調べのうえ、適した容量をお申込みください。

常温以外の食品の保管は、「冷蔵・冷凍車」(有償)をお申込みください。

共同利用となりますので、譲り合ってのご利用をお願いします。

【基本仕様】 お申込みいただいたテントサイズにより、基本備品の数量が異なります。

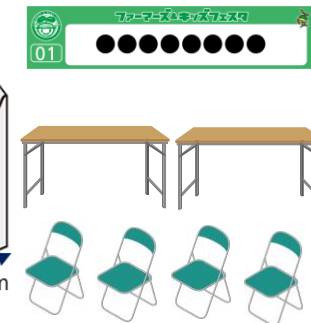
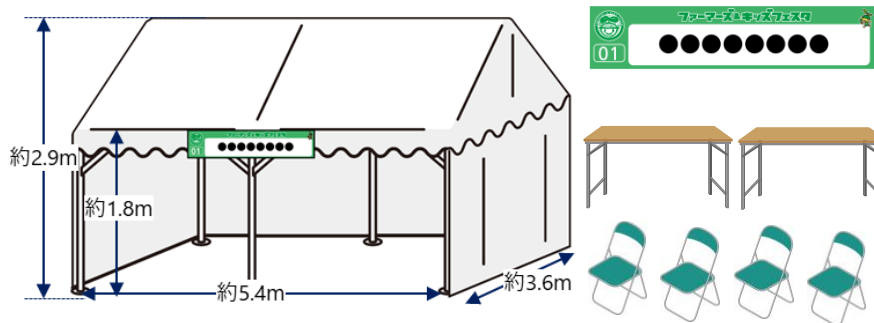
小テント



【基本備品】

- ①テント 1張 (横約3.6m×奥行約2.7m×高約2.9m)
※横幕／前幕付き
- ②看板 1枚 (横1.2m×高26cm)
- ③テーブル 1台 (横1.8m×奥行45cm×高70cm)
※上部のみテーブルクロスあり
- ④パイプ椅子 2脚

大テント



【基本備品】

- ①テント 1張 (横約5.4m×奥行約3.6m×高約2.9m)
※横幕／前幕付き
- ②看板 1枚 (横1.2m×高26cm)
- ③テーブル 2台 (横1.8m×奥行45cm×高70cm)
※上部のみテーブルクロスあり
- ④パイプ椅子 4脚

キッチンカー キッチンカーの詳細はP14参照

- ①看板 1枚 (横1.2m×高26cm)
※自立スタンドで用意
- ②テーブル 1台 (横1.8m×奥行45cm×高70cm)
※上部のみテーブルクロスあり
- ③パイプ椅子 2脚



※テーブル・イスが不要な場合は、事務局にお知らせください。
※看板にはテント番号も記載します。目印ですので撤去しないようお願いします。

【販売時に必要な備品について】

加熱を伴う場合には、「給排水設備（簡易手洗いセットもしくは給排水タンク）」の他に、「**油污床養生**」「**防火設備**」が必要です。

【A】出展内容申込書に必要事項を記入のうえご提出ください。

テント出展の場合 簡易手洗いセット



- ・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
- ・簡易な施設で取り扱うことのできる食品 ※詳細はP13参照

【販売可能メニューの例】（以下のメニューから1品）

おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁、焼き肉（牛・豚・鶏）、焼魚、焼貝、いか焼き、焼き餃子、たこ焼き、お好み焼、タコス、じゃがバター、蒸きょうざ、蒸しゅうまい、焼きそば、即席カップめん
（※テント内で麺を茹でるのはNG）、串かつ、フライドチキン、フライドポテト、かき氷、ところてん、清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶、ソーセイジをそのまま、もしくは衣をつけて焼くか油で揚げたもの、生ビール、日本酒、焼酎 ※缶ビール・瓶のふたを開栓してお渡しする場合は、酒類も販売可、今川焼き、クレープ(生クリーム不可)、ドーナツ、大学芋、焼団子、草団子、焼きまんじゅう、べっこうあめ、果実あめ、かるめ飴、果実チョコ



床面養生

公園の設備保護のため、調理の際はいずれかの設備のお申込み必須。（持ち込み不可）

小テント床養生

¥ 8,000(税別)

または

大テント床養生

¥10,000(税別)

※設置・撤去・処分・原状復帰費用込み



油を多く使用する調理を行う場合

「吸油マット¥5,000（税別）」の

お申し込みが必須です。



防火設備

火気使用器具（ガス・電気）を使用する場合は、「不燃ボード」と「消火器」を必ずお申してください。

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）

キッチンカーの場合 要給排水タンク搭載



都内一円の営業許可を取得したキッチンカー

テント出展で可能なメニュー以外の調理販売
「①テント出展の場合」に記載のメニューから「2品」以上のメニューを販売する場合
※キッチンカー給排水タンクの容量により調整

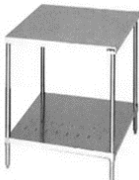
※必要な設備は、【A】出展内容申込書よりお申込みください。

※床面養生の費用には、設置・撤去・処分・原状復帰の費用が含まれます。

※床面養生を行っても油污が残っている場合は、別途清掃費をご請求する場合があります。

※農産物の販売、試食・試飲を伴わない包装された食品の販売、食品を扱わない場合は不要です。

表示価格は「税別」です。

No.17 ダストボックス	No.18 カタログスタンド	No.19 販売ワゴン (小)	No.20 販売ワゴン (大)	No.21 角テーブル
 ¥2,500 角型45ℓ	 ¥4,500 W250×D550×H1700 (A4縦型12段)	 ¥6,500 W1500×D750×H750	 ¥7,500 W1800×D750×H750	 ¥6,000 W750×D750×H600
No.22 ガス台	No.23 台車 (小)	No.24 台車 (大)	No.25 DVD再生一式	No.26 電子レンジ (700w)
 ¥8,000 W600×D600×H650 BGなし	 ¥4,000 W450×D710 (150Kg迄)	 ¥6,000 W590×D890 (300Kg迄)	 ¥59,500 100V 170W 32型モニター DVDプレーヤー テレビ スタンド	 ¥10,000 W455×D350×H337 100 v 1.1kW
No.27 湯沸かしポット	No.28 ガスフライヤー (小)	No.29 ガスフライヤー (大)	No.30 冷蔵オープンケース	No.31 冷凍ストッカー
 ¥4,000 100V 900W 3L	 ¥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)	 ¥33,000 床置タイプ 23 L 430×D600×H800 消費量 (LPガス) 1.6KW (0.83kg/h)	 ¥48,000 W1800×D900×H900 100V 474W	 ¥45,000 W700 ℓ W1781×D730×H893 100V 122W

表示価格は「税別」です。

No.32 家庭用冷蔵庫（小）	No.33 家庭用冷蔵庫（中）	No.34 家庭用冷蔵庫（大）	No.35 長机	No.36 パイプ椅子																																				
¥17,000 70ℓ 100V 150W 	¥21,000 2ドア（80ℓ 30ℓ） 100V 150W 	¥25,000 6ドア（300ℓ 100ℓ） 100V 250W 	¥3,500 W1800×D450×H700 	¥600 																																				
No.37 三折パーテーション	記載している備品以外でご希望の備品がある場合は、事務局にご相談ください。 ※様式【B】の下図の欄に希望する備品をご記入ください。 ■上記以外に必要な備品がある場合は、下記にご記載ください。（金額は後日ご連絡させていただきます） <table><tr><th>No.</th><th>品名</th><th>サイズ／仕様</th><th>単価（税抜き）</th><th>数量</th><th>金額</th></tr><tr><td>01</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>02</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>03</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>04</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>05</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				No.	品名	サイズ／仕様	単価（税抜き）	数量	金額	01						02						03						04						05					
No.	品名	サイズ／仕様	単価（税抜き）	数量	金額																																			
01																																								
02																																								
03																																								
04																																								
05																																								
¥11,500 11800×H1730 	※写真はイメージです																																							

※追加備品をお申込みいただいた場合は、下記の事業者から2月上旬に見積書をご案内いたします。

Crew UP 有限会社クルーアップ

〒170-0005 東京都豊島区南大塚 3-5-9 ランドヒル大塚 102
TEL:03-6912-7967 FAX:03-6912-7968

登録番号：T2-0133-0201-6231

記入例【B】保健所申請書類_食品取扱申請

提出期限：2025年12月5日（金）
event-support@farmerskids.net

別記第2号様式（第11条関係）

設備

☐給排水接続
☒簡易手洗いタンク

ブースNo

年 月 日

①

行事における臨時出店届

渋谷区保健所長 殿

出店者

住所

〒150-0047 東京都渋谷区神山町〇〇-●●

氏名（団体名）

株式会社ファーマーズ&キッズ

担当者

畑 太郎

電話

03-1111-2222

②

このことについて下記のとおり出店します。

記

- 1 行事名
- ファーマーズ&キッズフェスタ2026
- 2 出店期間
- 2026年2月28日（土）から2026年3月1日（日）までの2日間
- 3 取扱食品及び取扱方法

取扱食品	食数/日	調理行為	取扱方法 (調理する場合は、仕込場所と会場の作業内容がわかるように記入してください)	保管方法 (食材や製品)
やきそば	100	☒ あり ☐ なし(販売のみ) ☐ なし(試食試飲あり)	仕込み場所)キャベツ、ニンジン、豚肉などをカット 会場)具材は冷蔵庫で保管。鉄板で焼と具材を痛める	☒ 冷蔵 ☐ 冷凍 ☒ 常温
リンゴジュース (瓶)	100本	☐ あり ☐ なし(販売のみ) ☒ なし(試食試飲あり)	試飲)ミニカップに入れ注ぎ分ける	☐ 冷蔵 ☐ 冷凍 ☒ 常温
野菜	50袋	☐ あり ☒ なし(販売のみ) ☐ なし(試食試飲あり)	袋入り 人参/トマト/キャベツ/白菜	☐ 冷蔵 ☐ 冷凍 ☒ 常温
		☐ あり ☐ なし(販売のみ) ☐ なし(試食試飲あり)		☐ 冷蔵 ☐ 冷凍 ☐ 常温

4 本年度の累計出店日数（今回の出店日数含む） 2 日

(注1) 会場で調理行為や試食試飲を行う場合はテント内の平面図を添付してください。
(注2) 下処理（仕込み）を行う場合は、仕込場所の営業許可書の写しを添付してください。
(注3) 地元の特産品等、東京ではあまりなじみのない食品については説明書きか、パンフレット等を添えてください。

①区分
設備選択・ブースNO欄は記入不要です。事務局で記入します。

②出店者
個人の場合：住所、氏名、担当者氏名、連絡先
団体の場合：住所、団体名、担当者氏名、連絡先

③取扱食品及び取扱方法
・取扱食品
食品ごとに記載し、枠内に書ききれない場合は、2ページ目へ記入してください。
取扱う可能性があるものは、予めすべて記載するようにしてください。
・調理行為
開封、カット、注ぎ分け、温め直すことも調理に含まれます。
・取扱方法
調理をする場合は、仕込み場所と会場のそれぞれの作業内容を記入
※仕込み場所の営業許可の写しもご提出をお願いします。
・保管方法
取扱う食品の保管時の温度を選択してください。
(冷蔵・冷凍の場合は冷蔵・冷凍設備が必要です。)

< 試食時の注意事項 >
試食とは、調理せず、そのまま提供する場合に限ります。
商品のカットしたり、加熱しての提供は調理行為となります。

< 調理に関する注意事項 >
テントで販売できるメニューは原則 1 品のみです。次頁の販売可能メニューをご確認ください。
なお、試飲・試食について、販売する商品を少量に取り分けたものは1分類と見なしません。

- 販売可能な例
・「おでん」のみ
・「おでん」と缶ビール（未開封）
* 未開封の缶飲料は物品販売扱い（開栓のみなら可能）
- ×簡易手洗いでの販売ができない例
・「焼き豚（とん）」+「焼きとり」+「いか焼き」
※焼き物類で1分類ですが「3品」の扱いになるため
・「焼き鳥」+「生ビール」
※生ビールは「酒類」で1分類とみなされます

調理可能品目（テントの場合）

* 本イベントではテント出展では2槽シンクの準備ができないため、テント1張で提供できる調理メニューは「1分類1品（メニュー）」のみです。
（ご不明点は事務局にお問い合わせください。）2品目以上は営業許可があるキッチンカーが必要です。

管轄の渋谷区保健所の指導内容に準じています。前回までの指導と異なる部分もありますので、必ずご確認ください。
テント1張で提供できる調理メニューは、原則「1分類1品（メニュー）」のみです。（ご不明点は事務局にお問い合わせください）

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耐熱養生（※レンタル必須／※調理内容により異なる）

必要書類

食材を下処理（下ごしらえ）する施設の「営業許可証」の写し

※仕込みをする場合、渋谷区保健所の指導により、仕込み場所の営業許可証の写しがない場合は、調理販売はできません。

<分類表> 下記のメニューの中から「1品（1メニュー）」のみ販売可能です。調理工程が異なるメニューは、1テントの中では同時に販売できません。

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（加熱等の調理不可） ※ただし、テント内でのごはんの試食はできません
煮物類	事前に仕込み（細切、煮込み等）、その場で煮込んだもの 例）おでん、みそおでん、豚汁、けんちん汁
焼き物類	事前に仕込み（細切り、串刺し等）し、冷蔵した具をその場で焼いたもの 焼きとり（鶏肉以外の豚、牛含む）、焼肉類にあっては、その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさ（一口サイズ）に事前に加工したもの 例）焼きとり、生姜焼き、魚串、焼き餃子 など
お好み焼き類	事前に調整した生地と、事前に仕込んだ具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの ピザ類の場合、許可施設又は清潔な場所で仕込んだピザ生地に、事前に仕込んだ具をのせ、その場で焼いたもの（生地は、仕込み場所ですばし調整したもの） ※現場で小麦粉と水を混ぜ合わせて生地を作る＝実施不可 例）たこ焼き、お好み焼、タコス、ピザ など
蒸し物・茹物類	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の 例）じゃがバター、蒸ぎょうざ、蒸しゅうまい など
焼きめん類	麺類は市販品、具材は市販品または事前に仕込んだもの 焼きそば類似品（ビーフン他）にあっては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの 例）焼きそば、焼うどん、焼きビーフン、チャブチ など
揚げ物類	事前に仕込んだ具材を、その場で揚げたもの 例）串かつ、フライドチキン、フライドポテト など
喫茶類	事前に調整した材料を用いてその場で注ぎ分け、希釈、抽出、調味する飲料 例）かき氷、とろろぜん、清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶

分類	販売できるメニュー
ソーセージ類	そのまままたは、衣をつけたソーセージ類を焼くか、油で揚げたもの 例）フランクフルト、アメリカンドッグ など
バーガー類	パン（米飯は除く）などに、加熱調理した具材を挟んだもの（パンなどは市販品、具材は加熱調理したものとする） 例）ホットドッグ など
酒類	日本酒、ビール、焼酎などを希釈して注ぎ分けたもの ビールサーバーによる提供にあっては、専門業者により管理調整されたもの
レトルト食品	その場で加熱し、そのまま盛り付けて提供するもの 湯を注ぐのみで提供することができるもの 例）即席スープ など
焼き菓子類	事前に仕込み（混合、成形）した具をその場で焼いたもの 例）今川焼き、クレープ（生クリーム不可）
揚げ菓子類	事前に仕込み（混合、成形）した具をその場で揚げたもの 例）ドーナツ、大学芋
団子菓子類	事前にだんごに成形した具をその場で焼くか蒸すか、事前に仕込んだ具を絡めたもの 例）焼団子、草団子
まんじゅう類	事前に仕込み（混合、成形）したまんじゅうをその場で加熱したもの 例）焼きまんじゅう
あめ菓子類	事前に仕込んだ原料を用いて、その場で簡単な加工を行ってつくる飴菓子 例）べっこうあめ、果実あめ、かるめ飴
その他	果実チョコ、蒸しパン など

調理可能品目（キッチンカーの場合）

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、キッチンカーでなければ出展できません。

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」と「営業の概要」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 キッチンカー内での仕込みは不可（カットされた野菜や肉を仕入れること） ●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 キッチンカー内での仕込みは不可（カットされた野菜や肉を仕入れること） ●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

レンタルする場合

200,000円（税込220,000円）

※電気代1回線分込

給水タンク容量200ℓのキッチンカーをご用意します。

※キッチンカー内の調理備品は別途ご相談ください。希望する備品を有料でご用意いたします。

※電気容量が1.5kwを超える場合は、様式【B】-【6】追加備品申込欄

「⑦：電気設備」にて必要数をお申し込みください。



※写真はイメージです。

記入例 【C】 スタッフパス／車両申請書

提出期限：2026年1月23日（金）
返信先：event-support@farmerskids.net

【1】 出展団体情報

団体名／企業名	株式会社ファーマーズ&キッズ	担当者	畑 太郎
---------	----------------	-----	------

【2】 スタッフパス ※必要枚数をご記入ください。

必要数	10	枚
-----	----	---

※スタッフパスは、2月27日（金）より会場「運営本部」にてお渡しいたします。

会場に到着されたら、「運営本部」へ必ずお越しください。

【3】 搬入・搬出車両

搬入方法	いずれかの番号（①～③）を右欄にご記入ください。			記入欄
	① 宅配	② 車両利用	③ 宅配＋車両利用	③ 宅配＋車両利用
車両登録	進入可能時間	車種	車両ナンバー	進入予定時間
	2月27日（金） 12:00～17:00	トヨタ 軽トラック	品川100 あ 1234	13:30
	2月28日（土） 8:00～9:30			
	2月28日（土） 16:30～18:00			
	3月1日（日） 8:00～9:30			
	3月1日（日） 16:30～18:00	トヨタ 軽トラック	品川100 あ 1234	18:00

【4】 車両証送付先 ※車両証はメールでお送りいたします。送り先をご記入ください。

団体名／企業名	株式会社ファーマーズ&キッズ	担当者	畑 太郎
TEL	03-1111-2222	メール	hatake2024@farmers.co.jp

【車両での搬入・搬出】

- 出展者の会場内への車両を使った搬入・搬出は、事務局が発行する「出展者車両通行証」が必要です。
- 【【C】スタッフパス・車両申請書】を1月23日（金）までに、事務局へご提出ください。
- 車両申請をいただいた出展者様には、車両証をメールでお送りいたします。

▶ 車両進入可能時間

以下の時間外での車両による搬入・搬出はできません。

2/27（金） 12:00～17:00
2/28（土） 8:00～9:30／16:30～18:00
3/ 1（日） 8:00～9:30／16:30～18:00

- キッチンカー出展も「出展者車両通行証」が必要です。
- 赤帽やレンタカー利用で、直前まで車両番号がわからない場合は、その旨を申請書に記載して期限までに申請書を提出してください。

! 注意事項

- 園内進入可能なサイズは4トラック（総重量8t未満、最大積載量5t未満）以下。道路交通法で定める中型自動車、大型自動車の乗り入れはできません。
- 園内に駐車・留置はできません。無断駐車車両を発見した場合は、すぐに移動をしていただきます。
- 園内に駐車場はありません。最寄りの「渋谷区役所前駐車場／渋谷区役所前公共地下駐車場」（有料）などをご利用ください。
- いかなる場合でも指定時間以外に車両の進入はできません。また、周辺道路へ駐車しての作業、待機も禁止です。※事務局では台車の貸出をしていません。
- 園内では、車両のフロントガラスの内側に「出展者車両通行証」を掲示し、警備スタッフの指示に従い最速で退去してください。
- 荷降ろし、荷積み作業終了後は、速やかに園外に退出してください。
- 万一、園内の樹木や施設・設備に接触し、破損等が発生した際は、速やかに運営事務局へご連絡ください。

基本情報・注意事項別紙

■名 称 ファーマーズ & キッズフェスタ2026～農業と子供の元気が、日本を元気にする～

■趣 旨 都会の消費者・子どもたちへ「食」と「農林水産業」の魅力発信の場の提供を目指す。

■日 時 2026年2月28日(土)・3月1日(日) 10:00～16:00 ※雨天決行

■会 場 代々木公園 イベント広場 (〒150-0041 東京都渋谷区神南2丁目3)

■主 催 公益社団法人日本農業法人協会

■運 営 ファーマーズ & キッズフェスタ実行委員会
構成団体：日本農業法人協会イベントサポートクラブ、(一社)日本フードサービス協会、
日本プロ農業総合支援機構、(一社)アグリフューチャー・ジャパン、(一社)AgVenture Lab

■後 援 農林水産省、経済産業省、文部科学省、東京都、渋谷区、NHK他 (順不同・昨年実績より抜粋)

■協 賛 農林中央金庫、全国農業協同組合連合会 日本フードサービス協会 他

■制 作 NHKプロモーション

■入場料 無料

■来場想定数 2日間 約5万人

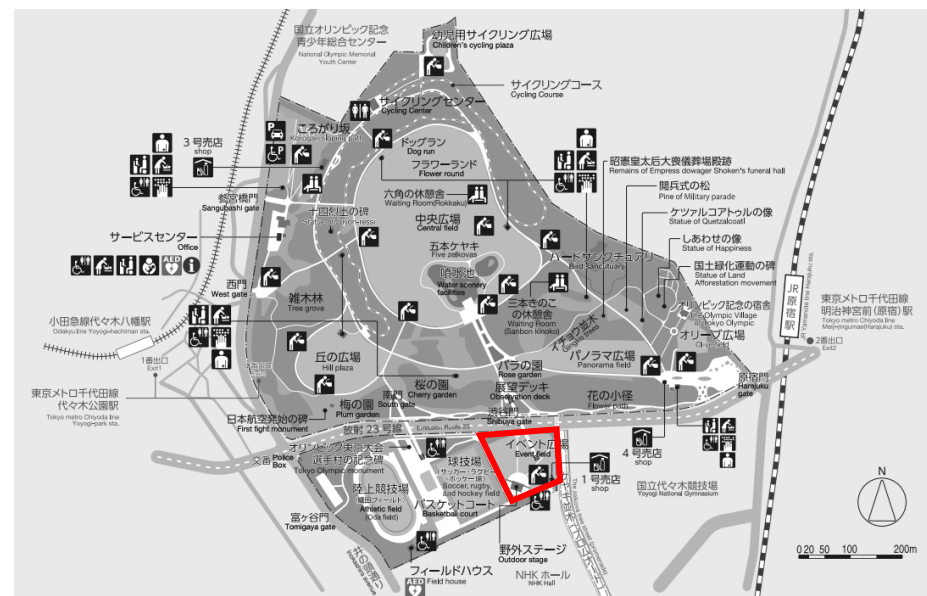
■アクセス 代々木公園・イベント広場
〒150-0041 東京都渋谷区神南2丁目3

JR「原宿」下車 徒歩7分

東京メトロ千代田線
「代々木公園」(C02)下車 徒歩6分

東京メトロ千代田線・副都心線
「明治神宮前(原宿)」(C03、F15)下車 徒歩7分

小田急線「代々木八幡」下車 徒歩9分



【基本事項】

・ 原則 2 日間の出展をお願いいたします。

出展が難しい場合は、事務局までご相談ください。

ブース内の運営・管理に関する下記事項については、各出展者で責任をもって行ってください。

① 販売品の搬入・管理・運営

2日間を通して商品が不足しないよう、在庫管理を徹底してください。

② 商品選定と価格設定

本イベントの趣旨をご理解のうえ、適切な商品と価格の設定をお願いいたします。

③ スタッフの常駐

開催時間（10:00～16:00）は、必ずスタッフを常駐させてください。

④ 釣銭の準備

事務局での両替対応はありませんので、各自でご用意ください。

⑤ 列整理の対応

来場者の列ができた場合は、他ブースの妨げにならないよう、各出展者で整理対応をお願いします。

・ 出展位置

①会場の仕様規定、②過去の出展実績、③出展小間数、④出展内容を考慮し、主催者が決定いたします。

出展位置は、2月13日にメールでお送りする「出展者マニュアル」にてお知らせいたします。

・ 出展者の控室

控室のご用意はありません。



【事故防止および貴重品・持込品の管理・責任等】

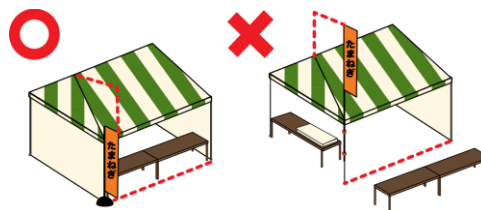
- ・ 開催期間中の物販および私物の管理は、各出展者の責任でお願いいたします。 盗難・紛失や天候・天災・火災など不可抗力による事故について、事務局は一切の責任を負いかねます。必要に応じて、各自で保険加入などの対策をお願いいたします。
- ・ 上記の理由の如何にかかわらず関わらず、売上の保証はありません。

【実演・装飾に関する注意事項】

- ・ 本イベントでは、パンフレットにより来場者が各ブースの位置を一目で把握できるよう、統一したデザインの看板を掲示します。
主催者が用意する看板は、装飾等で隠さず正面から見える位置に掲示してください。
- ・ 会場管理および来場者の安全確保のため、運営に支障をきたす実演を行っている場合、事務局より制限または中止をお願いすることがあります。
下記の注意事項を必ず遵守してください。

！ 注意事項

- ① 食品を取り扱う場合、出展テントの横幕は、正面のみ開放してください。
- ② テント外部への備品・装飾物のはみ出し設置および販売行為はできません。
テーブル等備品・装飾物の設置や販売はテント内のみとし、通路にはみ出さないようご注意ください。
- ③ のぼり・横断幕・ポスター等持ち込まれた装飾物が強風により損壊・転倒するなどで事故が発生した場合は、出展者の責任となります。



NGポイント

- ・ のぼりや横断幕等をテントの屋根よりも高い位置（3 m以上）に設置している
- ・ テントの横幕を開放している
- ・ テントの外側にテーブルを置いたり、はみ出して販売をしている

【共同設備】

① 給水場所

「簡易手洗い」の給水場を会場内に設置します。
設置場所は2月13日にメールでお送りする「出展者マニュアル」にてお知らせいたします。

② 排水場所

- ・会場内に排水専用の「排水場所」を設置します。
- ・残汁を流す際は、ザル等を使用し、残飯が混入しないようご注意ください。
使用後は必ず清掃をお願いします。
- ・油の排水はおやめください。凝固剤で固め、「可燃ごみ」として処分してください。
- ・調理器具の油污は、キッチンペーパー等で拭き取ってから水洗いしてください。
洗剤の使用はできません。
- ・調理器具類の洗浄も、水で軽くすすぐ程度をお願いします。

③ 常温以外の食品（冷凍・冷蔵品）の保管について

冷凍・冷蔵車のご利用は事前にお申込みが必要です。詳細はP7を参照してください。

- ・スペースは譲り合ってご利用ください。冷凍・冷蔵車の容量には限りがあるため、各出展者様でスペースを共有し、譲り合って効率的なご利用をお願いいたします。
- ・大量の冷蔵品の保管はご遠慮ください。多くの出展者様にご利用いただくため、大量の冷蔵品の一括保管はできません。納品日を分けていただくなど、ご協力をお願いいたします。
- ・余った食材は必ず各自でお持ち帰りください。イベント終了時には、必ずご出展者の責任で回収をお願いいたします。

▶仕様 利用日 2/27(金)13:00～3/1(日)17:00
設定温度 冷凍：-16℃
冷蔵：5℃
※扉の開閉により温度が変化する場合があります

④ 廃棄物・清掃に関する注意事項

- ・展示装飾で発生した残材・廃材は、会場では廃棄できません。残材・廃材は、必ず各自でお持ち帰りいただき、適切に処理をお願いいたします。
- ・テント内の清掃とゴミの分別にご協力ください。テント内の清掃は各出展者様をお願いします。
- ・発生したゴミは分別し、指定のゴミ集積テントへお持ちください。
調理後の廃棄油は、「可燃ごみ」として、必ず凝固剤で固めてから処分してください。
- ・ゴミ出しの際には残汁等の液漏れ防止対策をお願いします。ゴミ袋を二重にするなど、液漏れないよう対策を徹底してください。

【ごみの分別】

可燃物	不燃物	プラスチック	ビン
紙類、割り箸、 生ゴミ、残飯 廃棄油【固めたもの】	金属・刃物類、 陶器・ガラス	袋類、パック類、 発砲スチロール	軽くすすいで汚れを落と してください
缶	ペットボトル	ダンボール	
軽くすすいで汚れを 落としてください	軽くすすいで汚れを 落としてください	開いてたたんで 束ねてください	

*すすぎは「排水場所」をご利用ください

【公園設備保護に関するお願い】

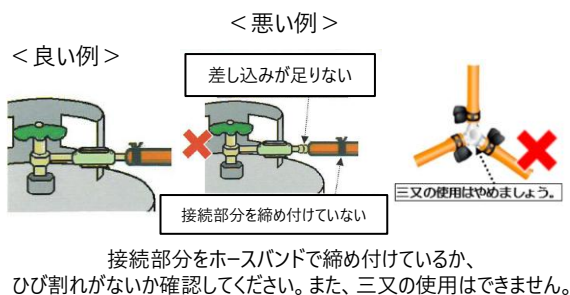
調理を行うテントは、事務局指定の「床面養生」の申込が必要です。
指定の対策を行った場合でも、テント内の汚れや破損が著しい場合は、清掃費用・修理費用等を別途ご請求させていただく場合があります。

ゴミ処理	大型のゴミ、大量発生するゴミの処理は、有料になる場合があります。
清掃	油等、床汚れがひどい場合は、別途清掃料をご負担いただきます。
破損	開催中に出展者の責による事故や損害（園内設備・備品の破損等）が発生した場合は、当該出展者に修理費用等を別途ご負担いただきます。

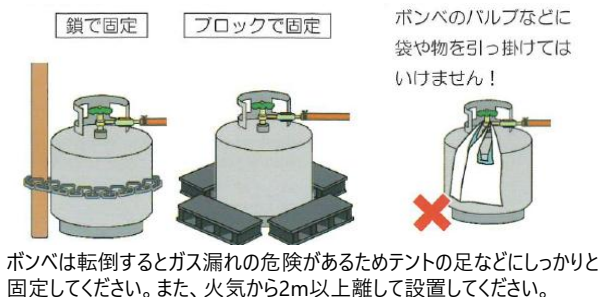
【火気使用器具について】

- 本イベントにおける火気使用器具の仕様の基準は、東京都消防庁の指導に準じています。
- 熱を発する調理器具（ガス・電気・炭火等の固体燃料を使用する調理器具）を使用する場合は、①消火器（粉末ABC10型 相当）、②不燃ボード等をご用意ください。（持ち込み、またはレンタル）
また、通路面で火気を使用する場合は、来場者へ危険のおよばないよう、保護処置を行ってください。
- 初日に消防署の査察が行われます。用意が整わない場合は、消防署の指導により営業できません。

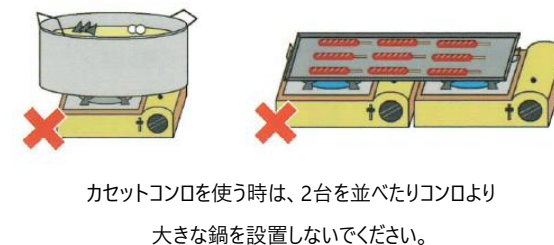
ホースの接続はしっかり確認しましょう



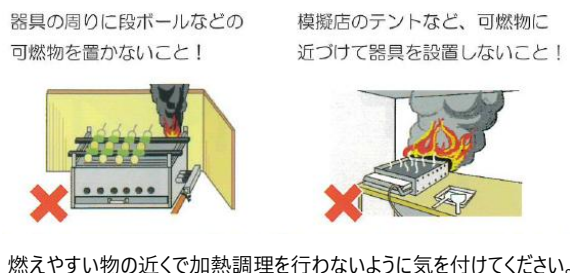
転倒防止のためガスボンベを固定してください



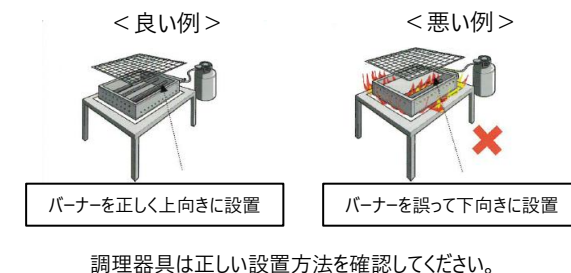
カセットコンロの無理な使用は危険です！



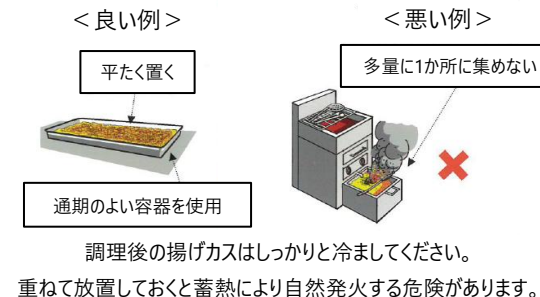
加熱器具の周り是不燃ボードで囲ってください



調理器具は正しく設置してください



揚げかすは重ねて放置しないでください



1 食材の調理は最終工程（焼く・煮る など）のみ

テント内では、食材の仕込み作業（野菜・肉などのカット）はできません。

また、各テントで調理できるメニューは1品目のみです。

カット済みの加工品または設備の整った場所（営業許可を取得した施設）で仕込んだものを持ち込んでください。

<テント出展で禁止する調理行為>

- × 生クリームの使用。（クレープ、ケーキなど）
- × 生もの（鮮魚、生肉）の提供
- × 提供の直前に加熱（熱）がないもの
↳ 加熱後の肉をカットして盛付ける
↳ 茹でた麺をに水にさらし、しめる

※上記の調理を行う場合は、キッチンカー出展が必須です。



2 加熱調理の際はしっかりと火を通す

野菜、肉類、魚類は中心部まで十分に加熱してください。（75℃で1分以上の加熱が必要です）

特に、肉類は生焼けで提供しないようしっかりと加熱してください。

3 要冷蔵品は冷蔵庫で保管

要冷蔵（冷凍）品の保管は、テント内に、必ず冷蔵（冷凍）設備の設置が必要です。

クーラーボックスや発泡スチロールは、冷蔵（冷凍）設備の代わりにはなりません。

4 調理・販売は「テント内」のみ

テントは、前面のみ開口です（左右・後方のテント幕は開口不可）

テントの外側にテーブルを並べての販売・調理・食材の保管はできません。

必ず全てテント内で行ってください。

5 食材の保管は衛生面に注意し、適切な方法で行う

- ・商品の床置きは、異物混入の恐れがあるため絶対にお止めください。
台や棚の上に置く・ふた付きのケースに入れるなどして衛生面に配慮した保管方法にご協力をお願いいたします。
- ・保健所の指導により、冷凍食品等の「自然解凍」はできません。必ず“冷蔵解凍”をしてください。
また、1度解凍した食品の再凍結は禁止です。解凍後は速やかに調理・提供してください。
- ・調理した食品を通路面で陳列する際は、ホットケースに保管する、蓋をするなど、異物混入の対策を行ってください。
- ・食品と同じテント内で植物を販売する場合は、
テント内をテント幕やパーテーションで区切ってご利用ください。
- ・テント内で調理を行う場合は、床面に指定の養生シートを敷く必要があります。
「【A】出展内容申込書」にて必ずお申してください。（持ち込み不可）

6 スタッフの体調管理・手洗いは徹底する

- ・体調不良（発熱・下痢・咳など）の方、手指を怪我している方は、調理をしないでください。
- ・イベント会期中に具合が悪くなった方は、事務局までご連絡ください。
- ・**食中毒予防の基本は「手洗い」です。**調理前、トイレを利用した後は必ず手を洗ってください。
- ・手洗いは石鹸でよく洗い、アルコール消毒をしてください。＊消毒液を持ち込んでください。
※手洗い設備には、石鹸・消毒液を備え常に使用できるようにしてください。

<体調管理のチェックポイント>

- ① 腹痛・下痢・嘔吐・吐き気・発熱はないか
- ② 家族や同居人に腹痛・下痢・嘔吐・吐き気・発熱の症状がある人がいないか（前日含む）
- ③ 風邪をひいていないか
- ④ 手指に傷、手荒れ、化膿はないか

<調理をする際のチェックポイント>

- ① 就業中はマスクを着用する
- ② 調理や盛り付け、お客様への提供の際は使い捨て手袋を着用する
※手袋を着用する前は手をよく洗い、アルコール消毒をしてください。
- ③ 手袋を着用している場合でも、爪は短く切りマニキュアをとる。指輪や時計などは外す
- ④ 従業員が清潔な服を着用しているか確認する
- ⑤ 髪を清潔に保ち、必要な場合は結んでいるか確認する

【食品表示】

- 食品を販売・配布する場合には下記のような食品表示が必要です。
仕入れた食品を取扱う場合にも、販売する前によく表示を確認しましょう。
表示されていない商品は、食品表示法により取扱いができません。
- 食品関連事業者のうち、表示内容に責任を有する者の氏名又は
名称、住所の表示が必要です。店名や販売者のみの表記ではないことをご確認ください。
- 事故・苦情対策として、販売食品の賞味期限／消費期限／保存温度等
をご確認のうえ、ご準備をお願いします。

〔法人名義の場合〕

名称	焼き菓子（チョコチップクッキー）
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、バター、チョコレートチップ、卵/乳化剤、膨張剤
内容量	10枚
賞味期限	2030. 7. 24
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	（株）シブヤ 東京都渋谷区宇田川町1-1
製造所	東京都渋谷区渋谷1-18-21

★ポイント
・添加物は「/（スラッシュ）」もしくは横
を分け、原材料名と区別して記載する

★ポイント
・製造者の本社住所と実際の製造場所が異
なる場合、両方の住所を表示する

〔個人名義の場合〕

名称	いちごジャム
原材料名	いちご（国産）、糖類（砂糖、 ぶどう糖）/ゲル化剤（ペクチン：リンゴ由来）、酸味料
内容量	150g
賞味期限	底面に表示
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	渋谷 花子 東京都渋谷区宇田川町1-1

★ポイント
・枠外に表示する場合には、表示場所
を具体的に記入する

★ポイント
・営業者の氏名を表示する
（店名の表示は不要）

〔輸入食品の場合〕

名称	紅茶
原材料名	紅茶
内容量	200g
賞味期限	2030. 9
保存方法	高温多湿の場所を避け保存
原産国名	スリランカ
輸入者	シブヤ物産（株） 東京都渋谷区宇田川町1-1

★ポイント
・原産国名を表示する

★ポイント
・輸入者の名称および本社住所を表示
する

【営業成分表示例】

栄養成分表示（食品単位あたり）	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

★ポイント
・項目、順番及び単位は、定められた通り
とすること

★ポイント
・100g、100ml、1食分、1包装またはその他の1単位のいずれかを表示する
（一食分と表示する場合は、その量（g、mlまたは個数等）を食数の後ろに括弧を付けて
併記する）

【酒類の販売について】

- 「未成年者飲酒禁止法」によって20歳未満の飲酒が禁じられています。
未成年が飲むことを知って酒類を販売、供与した場合、厳罰の対象になります。
- 缶・ビン等に入った酒をそのまま販売する場合は、税務署への届け出が必要です。
酒税法の担当部署への申請は出展者各自で行ってください。

申請が
必
要

缶や瓶の酒類を「未開封」のまま販売する場合

届出書類を、開催10日前までに税務署へご提出ください。
届出書類：期限付酒類小売業免許届出



申請が
不
要

缶や瓶の酒類を使い捨てコップ等に注ぎ提供する場合

※「注いで提供する」は、調理メニュー1品の扱いです。
テント内で注ぎ販売する実施する場合は、
他の調理メニューと一緒に販売することはできません。



出展に関するお問い合わせ

ファーマーズ & キッズフェスタ事務局 担当：中野

〒150-0047 東京都渋谷区神山町5-5 N Rビル（株）NHKプロモーション内

MAIL: event-support@farmerskids.net FAX: 03-5790-0308

【申請に関するお問い合わせ】 **070-1454-2601**（10:00~18:00/平日）