

“会津若松市国際交流フェスティバル” 2024 出展要項

飲食・交流ブース

国際フェスティバルへのご参加ありがとうございます。
出展についてはこの要項をよくお読みいただき、
各団体スタッフ全員への情報共有をお願いいたします。
参加者全員で、笑顔いっぱいのフェスティバルを作っていきますよう！

開催目的

- (1) 在住外国人と地域住民との交流の場を提供し、国際交流や国際協力に対する関心を高める。
- (2) 国際交流や国際協力の分野で活動しているグループや団体に対し活動紹介の場を提供し、地域における国際交流・協力活動の活性化を目指すとともに、団体間の連携を深める。
- (3) 世界の多様な文化を理解し、違いを認めあって生きることの大切さをひろく啓発する。
- (4) 県内外の被災地を含めた地域復興への協力の一助とし、地域の活性化を促す。

開催趣旨とテーマ

「国際交流フェスティバル 2024 世界の冒険！～その先の未来へ～」
来場者が、フェスティバル会場内の“世界”を冒険しながら、世界を体験し、これからの私たちと未来のつながり、出演者・ボランティア・来場者のつながり、地域と世界のつながり、一人一人と世界のつながりを身近に感じられるようなイベントにしたいと考えております。イベントの趣旨にあった出展をしていただくようお願い致します。

また、SDGsを意識したイベントになるよう、ご理解ご協力をお願い致します。



主催：会津若松市国際交流協会
共催：会津若松市、JICA 東北（申請中）

1. 開催日時

2024年10月5日(土) 10:00~15:00

2. 開催場所

鶴ヶ城体育館内外（会津若松市城東町14-51）

3. 出展内容・出展協力金等

ブース	内容	場所	出展料
交流ブース (25)	国際交流・協力に関する活動 紹介、海外の国や文化の紹介 (体験・ゲームなど) 等	体育館内	団体：5000円 物販(個人)：3000円 個人：無料
飲食ブース (15)	海外の料理、飲食物の販売	屋外	業者：5000円 個人：3000円 ・消火器：1000円 ・ガスコンロ1口： 1500円 ・ガスボンベ1本： 1000円

- ・ 出演者説明会：9月7日(土) 10:00~11:00
会津稽古堂 研修室3

4. フェスティバル全体スケジュール

1. 今後のスケジュール

日付	内容	備考
7月2日(火)	出展募集開始	先着順受付け
8月9日(金)	募集締切	
9月7日(土) 10:00~	出展者説明会 (会津稽古堂 研修室3)	出欠をご連絡ください
10月4日(金)	前日準備	前日準備希望の場合は、 17:00~19:00
10月5日(土)	本番	

2. 前日スケジュール: 10月4日(金)

時間	内容
13:00	会場全体設営 体育館内 ・シートを敷く ・ブース設置 (パネル、机・イス)、ブース名表示設置 ・ステージ・観客席等の設置
～	体育館外 ・テント設営、ガス器具・電源等設置 ※前日準備希望の方は、事前にご相談ください。 (準備予定時間 17:00～19:00)
19:00	終了

3. 当日スケジュール: 10月5日(土)

時間	内容
8:00 ～	出展団体受付開始 各団体搬入／出展準備／備品貸出
9:45 9:50	出展準備完了 来場者入場
10:00 ～	フェスティバル開始・オープニングセレモニー
15:00	フェスティバル終了 撤収作業アナウンス
15:00	撤去作業開始 備品回収 出展団体アンケート回収
16:00	撤去終了／会場及び周辺の最終確認
16:30	スタッフ、ボランティア解散

飲食・交流ブース共有事項

ご出展の皆様には、当フェスティバルの趣旨と主催者の活動を十分にご理解いただき、スタッフの一員として運営協力くださいますよう、よろしくお願いいたします。

1. 会場設営・撤収について

- (1) 出展団体の搬入は、当日の8:00～9:00です。(前日希望の方は17:00～19:00に準備できますのでご相談ください。)
- (2) 当日の朝、会場へ到着したら、本部で受付を行ってください。(協力金、ガス代等

の支払いを済ませてください)

- (3) 搬入口は、正面入口付近です。搬入車両は、**8：45**までに移動してください。車両は、体育館東側駐車場の奥から駐車してください。
- (4) ブース設営は、**9：45**までに完了してください。
- (5) **出展時間は15：00までです。それ以前の撤収はしないでください。**
撤収作業は、全体にアナウンスをし、全員で一斉に行います。各自自分のブース内をきれいにして、机・いす・展示パネルを、それぞれの場所にもどすところまで責任を持って行ってください。
- (6) 出展団体の荷物は、各団体のブース内に置くようにしてください。盗難等に関しては一切責任を負いません。

2. 運営について

- (1) ブースには、**常時2名以上のスタッフを配置**し、円滑な運営を心掛けてください。
- (2) ブース内で食事はとらないでください。フェスティバル会場内の飲食スペースで取るようにお願いします。
- (3) 各ブースの表示板は、事務局で準備します。
- (4) ブース内に**販売品目と販売価格**を、明記してください。

3. その他

- (1) 体育館内は、土足可能です。(但しステージ上は、土足厳禁です)
- (2) フェスティバル会場内は禁煙です。喫煙は会場外の指定喫煙場所で行ってください。万が一火災等が発生した場合は、スタッフの指示に従ってすみやかに避難してください。
- (3) 来場者とのトラブル回避に極力努めてください。
- (4) 物品の紛失や破損に関し、事務局は一切責任をとりません。
- (5) 緊急事態や問題が発生した場合や不審物を見つけた場合は、本部までご連絡ください。
- (6) 吐瀉物につきましては、運営本部スタッフで、雑巾、漂白剤（ウイルス殺菌のため）、ゴム手袋等を用意いたしますのでご連絡ください。
- (7) 天候等により、開催時の天候が危ぶまれる場合は、**10月4日(金) 17：00**に開催の可否を最終判断し、中止の場合は、全出展者・参加者に連絡いたします。

飲食ブース 注意事項

1. 備品について

- (1) テントは事務局が用意します。1ブースのテントは、2.7m×1.8m（レイアウトにより変わる場合あり）です。キッチンカーなどの場合はお知らせください。
- (2) テントの三方の側壁（またはシート等の覆い）については、事務局が準備します。
- (3) ブース内の基本備品として、机2台、いす2脚を事務局が用意します。追加したい場合は各自でご用意ください。
- (4) 電源はできるだけ各自でご用意ください。会場の電源を使用する場合は、**持ち込み家電の種類とワット数**を事前にお知らせ下さい。
- (5) ブースまでの延長ケーブルは各自でご用意下さい。
- (6) 必要に応じて、テント内に手洗い設備（シンクまたは蛇口付の給水タンク等20ℓ以上など）をご用意ください。会場内に流し台が1か所あります。飲料水、調理用水、洗い場として利用できます。
- (7) 調理と料理提供に必要な用品並びに消毒液は、すべて各自でご準備ください。

2. 火気の取り扱いについて

- (1) 電熱器、カセットコンロ、ガスボンベの使用が可能です。各自でご準備ください。なお、ガスボンベのレンタルを希望の場合は、事務局で取りまとめますので、**8月9日まで**にお申し出ください。料金は当日の朝お支払いください。ガスコンロ1口1,500円、ガスボンベ1本1,000円です。
- (2) **机に直接コンロや鍋を置くことはできません**。必ず、板、鉄板、段ボールを敷いた上に設置してください。
- (3) 火をつけたまま、ブースから離れたり、コンロの周りに物を置かないなど、火気の取り扱いには十分ご注意願います。

3. 料理の提供について

- (1) 事務局が保健所に「短期食品提供届」（メニュー、レシピ）を提出します。当日は、申請内容にそった調理、調理スケジュールで料理を提供してください。
- (2) 調理の下準備は当日、保健所に許可された施設（公民館等）で準備し、加熱するだけで販売できる状態で会場に運び、販売してください。前日の作り置きや、自宅など許可を受けていない施設での準備はできません。準備のために当日、公民館を使いたい場合は、事務局にご相談ください。

- (3) 原則として「持ち帰り用」は販売できませんが、クッキー等の例外もありますのでご相談ください。「持ち帰り用」が許可された場合は、必ず一品ごとに「販売者名、連絡先住所と電話番号」を明記したシールを貼ってください。
- (4) **10：00の开店時間**には料理を提供できるよう、事前準備をお願いします。
- (5) **食中毒等に充分留意**し、調理場および食品の衛生管理、調理従事者の手洗い励行等を心がけてください。
- (6) 衛生管理上、エプロン、三角巾（帽子、バンダナ等）を着用ください。また、調理や料理提供の際、ビニール製の使い捨て手袋等使用にご協力ください。
- (7) 釣り銭は、各団体で準備してください。
- (8) 来場者にいろいろな食べ物を味わっていただけるよう、適正な価格での販売にご理解ご協力をお願いします。
- (9) 料理法や由来などの説明、団体紹介の展示等、魅力的なスペース作りにご協力ください。
- (10) **各ブースでのゴミは、お持ち帰りください。**（会場内のゴミ収集箱は、来場者専用ですので、ブースのゴミは捨てないでください）
- (11) 各団体で食器、はし、スプーン等をご準備ください。来場者には「マイ箸、マイ皿」のご持参を呼びかけております。ご協力をおねがいします。

4. 提供できる食品の条件

提供する食品の条件については、下記のいずれかに当てはまる必要があります。

- (1) 簡易な調理・加工で、提供する直前に加熱調理をしたもの(例外:かき氷等)
 - (2) 既製品を容器に盛り付けるか、コップに注いだもの(ジュース、生ビール等)
- ※材料の仕込み(野菜のカット、肉の串刺し等)を必要とする場合は、テントのような簡易な設備内では認められず、・別途衛生的な下処理場所が必要です。
- ※下処理場所が確保出来ない場合は、あらかじめ下処理が済んだ材料(カット野菜、串刺し済みの肉等)を仕入れて使用してください。

5. 提供できないもの

- (1) 生もの(刺身、寿司、自家製生クリーム等)
- (2) 生野菜(レタス、トマト等)を生のまま提供するもの
- (3) 加熱調理した後にさらに調理加工を行うもの(おにぎり、いなりずし等)
- (4) 調理・製造に多量の水を必要とするもの(うどん、そば等)

6. 施設基準

- (1) 施設には屋根、側壁（またはシート等の覆い）があること。
- (2) 器具類の洗浄設備及び手洗い設備(蛇口付給水タンク等)を設置すること。
- (3) 食品及び器具・容器包装を衛生的に保管できる設備、ふた付のゴミ箱があること。
- (4) 必要に応じて冷蔵(冷凍)設備があること。

<出店設備の例>



<出店施設の平面図>

