



ベトナムフェスタin神奈川2024

出展募集案内
【飲食ブース・キッチンカー出展の方】

2024/5/17

■ 出展お申込み先／お問合せ先

ベトナムフェスタ in 神奈川 2024 運営事務局

[業務時間]月～金曜日 午前10時00分～午後5時00分 [休業]土日祝日、お盆期間 (8/13・14)

・TEL : **080-4936-9377** ・FAX : 03-6228-1253 ・担当 : **植田、荒井、植木、鈴木**

・住所 : 〒162-0812 東京都中央区日本橋久松町10-6 2F (株) クリエイティブアローズ内

・e-mail : kanagawa@scope-inc.co.jp

■ 個人情報の取扱いについて

ベトナムフェスタin神奈川実行委員会 及び 運営事務局は、出展のためにご提供いただいた個人情報を「ベトナムフェスタin神奈川2024」への出展申込み及び各種運営業務、緊急時のご連絡、またアンケート調査や報告書作成に必要な場合にのみ使用いたします。これらの範囲を超えて使用することはありません。

ベトナムフェスタ in 神奈川 実行委員会

開催概要

- 名称 : **ベトナムフェスタ in 神奈川 2024**
- 日程 : 【文化交流プログラム】
○2024年9月7日(土) 10:00~18:00
○2024年9月8日(日) 10:00~18:00
※雨天決行 荒天中止
- 来場目標 : 約220,000人 (2023年実績: 約200,000人)
- 入場方法 : 無料
- 主催 : ベトナムフェスタ in 神奈川実行委員会、駐日ベトナム社会主義共和国大使館、神奈川県

開催会場

- 会場 : 日本大通り/神奈川県庁本庁舎/象の鼻パーク/象の鼻テラス
「日本大通り」、「象の鼻パーク (Bゾーン)」を効果的に活用した会場レイアウトで、横浜赤レンガ倉庫や山下公園などを訪問する来場者を取り込むとともに、会場内の回遊性を向上させることで、会場全体の賑わいを創出します。



【出展エリア (予定)】

- 飲食ブース : 象の鼻パーク
- キッチンカー : 象の鼻パーク
- 展示・物販・協賛社 : 日本大通り、象の鼻パーク
- ※出展場所は説明会時に抽選で決定します。

※地図画像の再転載は禁止します。

ブース出展

出展条件

お申込みいただくにあたり、下記の項目を出展条件とさせていただきます。

- 1) **ベトナムの料理、食材、雑貨、衣料品、サービスなどを取り扱う店舗、企業、団体**
- 2) 「ベトナムフェスタin神奈川」の趣旨に賛同し、出展注意事項や出展規約を守っていただける方
※注意事項をよくご確認ください。(飲食ブースご出展の方：P3～P4、キッチンカーの方：P5)
- 3) 2024年9月7日(土)、8日(日)の2日間、開催時間に従ってご出展いただける方
※1日のみの出展は不可
- 4) 申込者と出展者が同一であること
※出展権利のまた貸し、譲渡の禁止
- 5) 期日までに提出書類が全て揃っていること、出展料の支払いが完了していること

出展プラン・料金

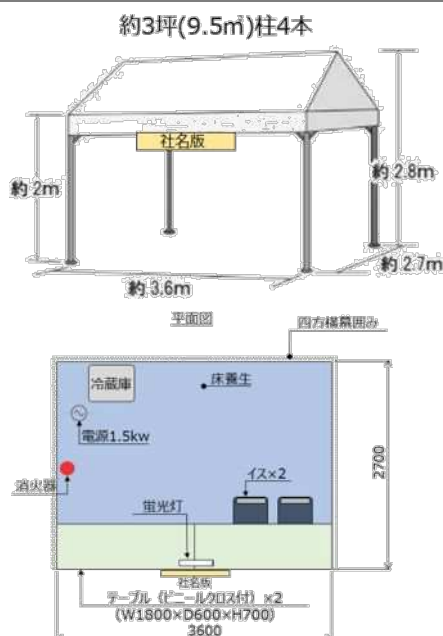
種類	ブースサイズ	出展料
飲食ブース ※ブース内での調理が発生する場合	テント間口3.6m×奥行2.7m	198,000円(税別)
キッチンカー	場所貸し	98,000円(税別)
展示・物販ブース	テント間口3.6m×奥行2.7m	148,000円(税別)
国際協力機関、NGO団体出展者	テント間口1.8m×奥行2.7m	50,000円(税別)

※キッチンカーは場所貸しとなり、電源の供給はございません。出展者様にてご準備ください

※キッチンカーを借りたい場合、キッチンカーのレンタル事業会社さんのご紹介も可能です。

ご紹介が必要な方は、お早めにお申し付けください。9月は繁忙期となりますので、6月内で在庫が少なくなる傾向にあります。

飲食ブース



■ブースサイズ : W3.6m×D2.7m×H2.8m

■飲食ブース基本備品

品目	数量
社名版 (H300×W900)	1枚
イス	2脚
テーブル(W1,800×D600、クロス含む)	2台
LED灯	1式
コンセント(1.5kw)	1口
床養生(2,700×3,600)	1式
冷蔵庫(170L)	1台
水ポリタンク 蛇口付 (20ℓバケツ付)	2個
消火器	1本
調理用飲料水 (200L)	1本

○上記の備品以外に必要な備品がある場合は、有料でのレンタル備品をご利用ください。追加備品の申し込みについては、出展お申し込み後、事務局よりご連絡をさせていただきます。

○出展者様にてテント上部に装飾(看板やのぼり等)を行う場合は、安全管理上、地面から3,000mm以内に設置してください。

飲食ブースの提供品目・方法については、保健所から厳しく指導が入ります。次ページ以降の注意事項をお読みください。

食品出展・調理出展を希望される方への注意事項 必ずご確認ください。

行事での食品の調理、提供、販売は、不十分な設備や慣れない作業により、食品事故発生のリスクが高くなります。提供食品や取扱い方法など、次の注意点をご理解、遵守した上で、お申込みするようお願いいたします。

飲食ブース

○横浜市が定める「行事における食品提供の取扱指導要領」により、提供できる品目は、

- 1. 現地で提供直前に加熱調理して、その場で飲食させる食品**
- 2. 仕入品をそのまま販売・提供する食品（製造者による表示のあるもの）**

となります。詳細は、横浜市が定める「行事での食品の取扱いについて」（別紙）をご覧ください。

特に次の点にご注意の上、出展メニューをご検討ください。

■簡易的な調理工程のメニューとしてください。

市販品や当日に仕込んだ材料を持ち込み、会場で最終工程（揚げる・焼く等）のみ行うなど（P4 参照）

■仕込みは、提供当日に設備の整った調理場等で行ってください。

注意！：数日前からフォーのスープの出汁をとる、
イベント（提供）**前日**から具材の準備をすることはできません。

**■会場で提供する食品は、提供する直前に十分に加熱してください。
（加熱とは、75℃以上で1分以上熱し、中心部まで十分に火を通すことです。）**

注意！：刺身・寿司、生クリーム等の乳製品、仕込んできた蒸し鶏を電子レンジで温めて提供する、自家製のなますをそのままバインミーに挟む、生の野菜を挟んだバインミーをトーストする等はできません。
→ 具材は、パンに挟む前に十分に加熱する必要があります。
※ソフトクリームは、カートリッジ式(カートリッジは市販品に限る)の機械を使用しての提供は可能です。

**■野菜や果物など加熱せずに提供する場合は、
市販の洗わずに使用できるカット野菜・カットフルーツを使用してください。**

販売元で**適切に洗浄・消毒され、カット済みの状態で包装されているもの**を入手し、**会場で開封してそのまま使用**してください。

**■テントでは直結の水道設備がないため、多量の水を使用する必要のある食品は
取り扱えません。特に、麺類の「水さらし」はできませんのでご注意ください。**

ため水を使用しての水さらしは衛生上禁止されておりますので、水さらしをしなくてよい方法でご提供ください。

○ 出品品目数は5品目（飲料を除く）を目安としてください。

当日に無理なく仕込める数量、メニュー数で出展してください。

○ アルコール飲料をビンや缶のまま開封せずに販売する場合は、事前に税務署に「期限付き酒類小売免許届出書」**を提出し、規則に従って税金を支払う手続きが必要です。**

出展メニューや調理工程は、横浜市中区生活衛生課に届出します。
同課から指摘があった場合は、内容の是正が必要となりますので、ご協力をお願いします。

**■カット・洗浄・消毒済みの「パクチー」の入手が難しい方は、運営事務局まで
ご相談ください。希望者は運営事務局にて、一括して注文の手配をします。**

遵守頂けない場合、出展の取り消しや、イベント当日、退店いただく場合がございます。

飲食ブースで出品できる品目の注意点

必ずご確認ください。

○飲食ブース（キッチンカーを除く）で出品するメニューの調理工程は、下記を参考にしてください。

※販売品目数は5品目（飲料を除く）を目安としてください。出品品目すべて、事前申請が必要となりますのでご注意ください。

メニュー	取扱い要件
焼き物類 (例：焼き串)	<ul style="list-style-type: none"> ・当日に調理場で下処理した食材を現地で焼いたもの ・肉は事前に下ゆでなどして加熱し、短時間で中心部まで加熱できる大きさに事前に切る
茹で物・蒸し物 (例：蒸し鶏、自家製ベトナムハム)	<ul style="list-style-type: none"> ・当日に調理場で下処理した食材を、現地で茹でるか、蒸したもの。 ※そのまま提供したり、電子レンジで温めることはできません。
揚げ物類 (例：揚げ春巻き)	<ul style="list-style-type: none"> ・当日に調理場で下処理した食材(春巻き等)、もしくは、市販品を現地で油で揚げたもの。 ※現地で春巻きを包むなどの下処理をすることはできません。
お好み焼き類 (例：バインセオ)	<ul style="list-style-type: none"> ・当日に調理場で下処理した食材を、現地で中心部まで火が通るまで焼く。 ・バインセオの生地は現地で水に溶いて作って焼く。
麺類 (例：ミーサオ)	<ul style="list-style-type: none"> ・当日に調理場等で下処理した食材と麺類を現地で焼いたもの。 ※現地で肉や野菜等の食材を切る、洗浄することはできません。調理場等で下処理してください。 ※肉類は短時間でも火が通りやすいように切り方の工夫や下茹でする等してください。 ※目玉焼きをトッピングする場合は、黄身まで完全に火を通してください。半熟での提供はできません。
麺類 (例：フォー、ブン、フーティウ、ミークアン)	<p>【麺】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原則市販品を使用すること。 ・当日に、75℃以上の沸騰したお湯で1分以上茹でる（湯通しはNG）。 ・ため水による水さらしはしないこと。 ・必要に応じて冷蔵・冷凍など適切に保管すること。 <p>【かけ汁】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・当日に調整した汁をかける。 ・出汁は当日に取る。当日だけでは出汁が取れない場合は、市販品を使用すること。 <p>【トッピング】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パクチーやネギ等、加熱せずにそのまま提供するものは、必ず市販のカット済みの野菜をその場で開封し、そのまま使用すること。 ・トッピングの蒸し鶏や牛肉は、現地で必ず加熱すること。出汁をかけて温めたり、電子レンジで温めたりするのではなく、沸騰したお湯に入れて加熱すること。 ※事前に自分でカットした野菜を持ち込んだり、現場で野菜を洗って切って使用したりすることはできません。 ※市販のカット済み野菜とは、200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで消毒され、袋詰めされたもの
ホットドッグ類 (例：バインミー)	<ul style="list-style-type: none"> ・フランスパンに、市販品または当日に調理場で下処理した具材を、現地で加熱し、挟んだもの ・自家製の「なます」はそのまま使用できないので、原則市販品をそのまま使うこと。 ・やむを得ず自家製の「なます」を使用する場合は、提供する直前に現地で十分に加熱調理（焼く、茹でる等）すること。 ・パクチーやキュウリなど、加熱せずにそのまま提供するものは、必ず市販のカット済みの野菜をそのまま使用すること。 ※事前に自分でカットした野菜を持ち込んだり、現場で野菜を洗って切って使用することはできません。 ※市販のカット済み野菜とは、200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで消毒され、袋詰めされたもの ※パンに具材を挟んでトーストすることは加熱にならないため、具材は全て挟む前に十分に加熱すること。
デザート類 (例：チー タピオカミルクティー)	<ul style="list-style-type: none"> ・果物など現地で加熱しないものは、事前に自分でカットしたものを持ち込まず、缶詰などの市販品を現地で開封し、そのまま使用すること。 ・タピオカは事前に茹でたものを使用する場合、現地でもう一度加熱すること。 ・小豆は当日に調理場で下処理した完成品を現地で加熱し直すか、市販の缶詰を使用する。 ・ココナッツミルクは市販の缶詰を使用する。 ・氷は市販品を使うこと。現地で自分で砕く等の加工はしないこと。
飲料／果実にストローを刺して飲むタイプ (例：ココナッツジュース)	<ul style="list-style-type: none"> ・市販のものを使用し、ストローを刺さずに（購入者が自ら刺すように）提供すること。 ※自分でココナッツを加工する必要があるものは提供不可
飲料 (例：コーヒー、ジュース、アルコール類等)	<ul style="list-style-type: none"> ・市販品をカップに注ぐ又はそのまま提供する。 ※氷は市販品を使用すること。 ※ビールサーバを使用する場合は、専門の業者により管理調整されたサーバを用いること。 ※生の果物、生の鶏卵等を添えることや、卵黄を泡立てたもの（エッグコーヒー等）の提供は禁止。 ※コーヒーに練乳を使用する場合は、必ず申告すること。

遵守頂けない場合、出展の取り消しや、イベント当日、退店いただく場合がございます。

食品出展・調理出展を希望される方への注意事項 必ずご確認ください。**キッチンカー**

～営業許可対象業種が「飲食店営業」の方は、営業許可の取得時期によって提供できるものが変わります～

【令和3年5月31日までに営業許可を取得】

○取り扱う品目は、飲料及び提供直前に加熱調理する食品に限ります。

市販のカット野菜や果物であっても、サラダ等の非加熱品は提供できませんのでご注意ください。

【令和3年6月以降に営業許可を取得】

○給水・廃水タンクの容量に応じて、取扱い品目の目安が変わります。

生野菜や果物の提供は、下処理場所での調理工程と車内での調理工程を総合的に勘案し、

保健所が営業許可を出しています。営業許可申請時に保健所に提出した業務計画書をご確認ください。

○キッチンカー（移動販売車）での出展は、**横浜市内**で移動販売できる営業許可を取得してください。

※令和3年6月1日以降に神奈川県内のいずれかの保健所で取得した営業許可は、神奈川県内の他の自治体においても営業が認められます。

○会場で提供できるものは、「自動車による移動食品営業に係る営業許可等の取扱要綱」の定めにあるものとなります。

ご自身が取得している営業許可証の内容を十分にご確認の上、食品の取り扱いは許可の範囲内で行ってください。

○イベントでは横浜市保健所に「行事開催届」を届け出ておりますので、保健所の指導により、**通常のキッチンカーでの営業とは一部取扱いが異なりますので、下記をよく確認してください。**

<令和3年5月31日までに営業許可を取得したキッチンカー>

- 「飲食ブース」のルールが適用されるため、1ページ及び2ページをご確認ください。

<令和3年6月1日以降に許可を取得した給水・廃水タンク容量が80リットル未満のキッチンカー>

- 「飲食ブース」のルールが適用されるため、1ページ及び2ページをご確認ください。

ただし、野菜や果物などを加熱せずに提供する場合、

営業許可を取得した下処理場で提供当日にカット・洗浄・消毒した野菜等を持ち込んで

使用することが可能です。下処理場がない場合は、市販のカット・洗浄・消毒済み野菜を使用してください。

<令和3年6月以降に営業許可を取得した給水・廃水タンク容量80リットル以上のキッチンカー>

- **仕込みは、提供当日に営業許可を取得している施設で行ってください。**

注意！：数日前からフォーのスープの出汁をとる、提供前日から具材の準備をすることはできません。

- **野菜や果物など加熱せずに提供する場合は**

原則、営業許可を取得した下処理場で提供当日にカット・洗浄・消毒した野菜等を持ち込んで使用してください。又は市販のカット・洗浄・消毒済み野菜を使用してください。

→食品は、カット後に洗浄・消毒してください。

→なます等調味が必要なものは、洗浄・消毒後に行ってください。

出展メニューや調理工程は、横浜市中区生活衛生課に届出します。

同課から指摘があった場合は、内容の是正が必要となりますので、ご協力をお願いします。

- **カット・洗浄・消毒済みの「パクチー」の入手が難しい方は、運営事務局までご相談ください。希望者は運営事務局にて、一括して注文の手配をします。**

遵守頂けない場合、出展の取り消しや、イベント当日、退店いただく場合がございます。

食品出展・調理出展を希望される方への注意事項**必ずご確認ください。****よくある質問****<飲食ブース>**

Q1：菓子など通常常温で提供する品目（調理したもの）を、常温で提供してよいですか。

A1：提供できる品目は「現地で提供直前に加熱調理して、その場で飲食させる食品」となりますので、通常常温で提供する品目であっても、提供直前に加熱したものを提供してください。ただし、製造者による表示のある仕入れ品の場合は、そのまま提供可能です。

Q2：冷やし麺を提供できますか。

A2：提供できる品目は「現地で提供直前に加熱調理して、その場で飲食させる食品」となりますので、冷やし麺は提供できません。

Q3：自家製のゆであずきを冷やして提供できますか。

A3：提供できる品目は「現地で提供直前に加熱調理して、その場で飲食させる食品」となりますので、自家製のゆであずきを冷やして提供することはできません。冷たいゆであずきを提供したい場合は、市販の缶詰をそのまま使用してください。自家製のゆであずきを提供する場合は、現地で「提供直前」に加熱してください。

Q4：果汁を凍らせたものをかき氷機で削ったものは提供できますか。

A4：既製品の果汁（ジュース）をそのまま凍らせて、かき氷機で削ったものであれば提供することは可能です。ただし、生鮮果実や冷凍果実をミキサーで果汁にしたものは使用できません。なお、通常のかき氷の場合は、市販品の氷をかき氷機で削ったものであれば提供可能です。

Q5：コーヒーに牛乳を加えて提供することはできますか。

A5：牛乳の使用は禁止されていませんが、製品の保存温度を常時遵守出来る冷蔵設備等が必要です。

Q6：ドリンクなどにアイスクリームをすくってトッピングしてもよいですか。

A6：アイスクリームをすくって提供する場合、器具は適宜洗浄が必要となり大量の水を使用するため提供できません。ただし、ソフトクリームであれば、カートリッジ式（カートリッジは市販品に限る）の機械を用いる場合、提供可能です。

Q7：「ため水を使用した水さらしは禁止」の記載がありますが、ペットボトルの水を利用した水さらしは可能ですか。

A7：めん類の水さらしはできないため、ペットボトルの水であっても水さらしはできません。水さらしをしない方法での提供をお願いします。

<キッチンカー>

Q1：卵黄（生卵）をトッピングすることはできますか。

A1：生卵は使用できません。ただし、そのまま喫食可能な既製品の半熟卵であれば、令和3年6月以降に許可を取得したキッチンカーで、適切に保管できる冷蔵設備を備えていれば提供可能です。

Q2：フォーの出汁を当日下処理場で仕込み、キッチンカーの中で再加熱して提供することはできますか。

A2：可能です。

Q3：洗浄が必要な市販のパクチーは提供できますか。

A3：令和3年6月以降に許可を取得したキッチンカーであれば、営業許可を取得した下処理場で適切にカット、洗浄、消毒したものを車内に持ち込み提供することは可能です。

なお、給水・廃水タンクの容量が200リットル以上※のキッチンカーであれば、キッチンカー内で野菜のカット、洗浄、消毒が可能です。

※給水・廃水タンクの容量が80リットル以上200リットル未満の場合、手洗いや器具の洗浄等他の調理工程等を踏まえ個別に判断します。

【全出展者共通】開催までのスケジュール

申込締切

2024年6月10日（月）

申込方法・提出書類

■ 出展ご希望の方は、申込み締切日までに、次の書類を運営事務局までお送りください。

■【全出展者共通】

- ・出展申込書
- ・誓約書

【飲食店】

- ・飲食店営業許可証のコピー（下処理を行う施設の営業許可証）
- ・食品衛生責任者資格証のコピー

【キッチンカー】

- ・営業許可証のコピー
- ・車検証のコピー

（参考）今後必要となる各種申請書類の提出について

6月14日（金）頃に、出展通知とともに「**出展案内書**」をお送りします。

その後、出展者様は、「**出展者プロフィール・出展内容確認書**」と「**各種申請書類**」の提出が必要となります。

各種提出書類を必ず指定の期限内にご提出ください。

出展申込み後の連絡・出展通知について

出展ブースには限りがあります。お申し込みいただいた順番や出展内容などを考慮した上で、イベントの趣旨に合うように実行委員会にて出展者の選定させていただきます。

選定の結果、出展をお断りさせていただく場合もございますので、予めご了承くださいようお願いします。

また、出展通知・出展者説明会のご案内に関しては、**6月14日(金)頃**に、運営事務局よりメールにて、ご担当者様へご連絡します。

出展者説明会について

出展のお申込みをされた方は、出展者説明会への参加をお願いします。

【開催日時】2024年6月27日（木）13:30～（13:00から受付開始）

【開催場所】神奈川県庁本庁舎3F 大会議場

所在地：横浜市中区日本大通 1

・JR京浜東北線（根岸線）/横浜市営地下鉄「関内駅」から徒歩約10分

・みなとみらい線「日本大通り駅」県庁口出口からすぐ

※URL: <https://www.pref.kanagawa.jp/docs/rb2/cnt/f380088/index.html>

ブース位置については、出展社説明会時に抽選にて決定します。

ご出展料のお支払いについて

お振込期限：2024年7月31日（水）

出展通知をお送りした方には請求書をお送りします。期日までに振込をお願いします。

また、追加備品等のオプションの支払いは、原則として、イベント終了後に請求となります。

出展申込の解約及びキャンセル料

申込者は出展申込み後、やむなく申込みを解約せざるを得ない場合には、書面によって主催者に通知し、了承を得てください。この場合、出展者は、以下の規定によりキャンセル料を主催者に支払わなければなりません。

<お申し出期日キャンセル料> ※納入期限は主催者へキャンセルを申し出て了承を得てから14日以内とします。

・【7/8(月)】出展者説明会開催・出展場所決定以降 = 出展料の50%

・【8/1(木)】振込期限以降 = 出展料の100%

【全出展者共通】スケジュール

		内容	提出物	
20 24 年	5 月	5月中旬 出展者募集開始		
	6 月	6月10日(月) 出展者募集締切		
		6月14日(金) 出展確定通知・説明会の案内配信		
		6月27日(木) 出展者説明会 ★出展案内書送付・提出書類の案内		
	7 月	上旬		7月初旬 出展者プロフィール・出展内容等 各種申請書類提出
				7月上旬 【飲食】出展メニュー・工程表提出
		中旬		7月上旬～8月9日(金) 【飲食】出展メニュー・工程表を 運営事務局にて確認 ※運営事務局からお電話などで、 調理工程の確認をすることがあります。 出展者の皆様はご対応をお願いします。
		下旬	7月31日(水) 出展料の支払い 締切	
	8 月	上旬		8月9日(金) 【運営事務局】行事開催届出書を保健所へ提出
		中旬		8月9日(金)～8月下旬 【飲食】保健所からの飲食工程表に係る 指摘事項を出展者と調整 ※運営事務局からお電話などで、 調理工程の確認をすることがあります。 出展者の皆様はご対応をお願いします。
		下旬		
	9 月	上旬	9月6日(金) ベトナムフェスタ in 神奈川 2024 設営	
		中旬	9月7日(土)・8日(日) ベトナムフェスタ in 神奈川 2024 本番	
		下旬		9月下旬 出展者アンケートご提出締切

食に関するコンテンツへの参加のお願い

食に関するコンテンツとして、下記のを予定しています。

バイミーをメニューとして提供しませんか？

ご協力いただける場合、

公式SNSやパンフレット等で、メニュー等の情報を紹介させていただきます。

一緒に「食」でベトナムフェスタ in 神奈川 2024を盛り上げませんか？

ぜひメニューをご検討ください。（出品メニューは6月下旬に伺います）

企画1

食を愉しむ！ベトナム文化！

**神奈川バイミーNo.1グランプリ
(略称：KB-1グランプリ)**

人気のベトナム食、バイミーの人気No1をきめる！



■ 概要

各国のフェスにおける、来場者の楽しみの一つは、現地の【食】を体験することではないでしょうか。

普段、食す機会の少ない料理を堪能できる機会とあり、人気を集めています。

そこで、ベトナムフェスタin神奈川では、数多くの飲食関連のキッチンカーや飲食出展者が提供する「バイミー」を題材に、人気No.1バイミーを決める投票企画を実施します！

【コンテスト内容】

- ・ 出展されている「バイミー」の人気を競うコンテストです。
- ・ バイミーを購入したお客様がおいしいと思った料理に投票し、その投票数に応じて、
- ・ 人気の高いバイミーを決めます。

【出展者様に参加ご協力いただきたい内容】

- メニューとしてバイミーをご出品ください。（バイミーとはフランスパンに具材を挟んだ、ベトナム風のサンドイッチです）
- バイミーを購入したお客様にKB-1グランプリ参加券をお渡し頂きます。

企画2

KB-1グランプリ 応援企画

バイミー実食レポ&PRタイム

■ 概要

KB-1グランプリ参加店のバイミーを、ステージでPRする企画です。

MC等がバイミーを食し、感想などを来場者にお伝えし、KB-1グランプリや出展者のメニューをPRします。

また、希望される出展者には、1分PRタイムを設け、来場者に対し自慢のバイミーをPRしてもらいます。

出展者の売り上げ貢献も期待できます。

企画3

バイミーSNS投稿キャンペーン

KB-1グランプリに参加するお店からバイミーを購入し、「#バイミーベトナムフェスタin神奈川」をつけて投稿。

投稿いただいた方から、抽選で数名に景品をプレゼントします。

出展規約

【1. 出展申込及び出展契約の成立】

ベトナムフェスタ in 神奈川 2024に対する出展の申込みは、出展要項をお読みいただき、本規約を承諾した上で、申込者によって出展申込書の提出を行ない、これに対し、主催者が当該申込みを承諾することにより、出展契約が成立するものとする。

【2. 出展資格】

本イベントへは、ベトナムフェスタ in 神奈川実行委員会、駐日ベトナム社会主義共和国大使館、神奈川県やベトナムに関連ある団体・企業、主催者側が相当と認める団体・企業、および、来場者に対するサービス提供向上として、飲食物の提供や物販を業務とする団体・企業が出展できるものとする。

ただし、これらの団体・企業であっても、主催者側において当該取扱内容が次の(1)～(4)のいずれかに該当すると判断した場合には、出展を受け付けない場合がある。

- (1) 本イベントの趣旨と関連性がない、又は関連性が乏しいと判断した場合
- (2) 主催者が出展者の出展により来場者の生命・身体・財産・名誉等に損害が生じるおそれがあると判断した場合
- (3) 出展者が暴力団等の反社会的勢力又は反社会的勢力と密接な交友関係にある場合
- (4) その他主催者が出展を認めないことを相当とすると判断した場合

【3. 展示小間の割当と配置】

小間の割当は、6月27日(木)に行われる出展者説明会にて、公正な抽選を行ない決定する。この出展者説明会を欠席する場合、主催者が代理抽選を行なうものとする。出展者は、この小間の割当に対する変更の申し出はできない。また、出展者は、割り当てられた小間を第三者に譲渡し、又は貸与することもできない。

【4. 出展料の請求及び支払い】

出展者は、主催者から請求書を受領後、請求書に記載された支払い期限までに、請求書記載の出展料全額を一括で、後日事務局より通達する指定口座へ振り込むものとする。なお、出展者が規定する出展料の支払いを遅滞した場合は、その遅滞した金額に対し、納入期限の翌日から納入した日までの期間に応じ、年2.5%の割合で計算した延滞金を支払うものとする。

【5. 出展申込の解約及びキャンセル料】

申込者は出展申込み後、やむなく申込みを解約せざるを得ない場合には、書面によって主催者に通知し、了承を得なければならない。この場合、出展者は、以下の規定によりキャンセル料を主催者に支払わなければならない。

- <お申し出期日キャンセル料> ※納入期限は主催者への通知から14日以内とする。
- ・【7/8(月)】出展者説明会開催・出展場所決定以降 = 出展料の50%
 - ・【8/1(木)】振込期限以降 = 出展料の100%

【6. 不干涉】

出展者は、隣接の出展者に干渉しないものとする。そのような事態が生じた場合の処理は、主催者の判断に委ねるものとする。

【7. 騒音基準】

音を発生する放送や映像などの装置を利用する場合、出展者は他の出展者の迷惑にならないように操作しなければならない。また、小間内で実演を行う場合に発生する音量については、事前に隣接する出展者の了承を得なければならない。主催者は、出展者の発する音量について、指導し、又は、音の発生を中止させる権利を有する。

【8. 電気設備工事】

出展者が必要とする電気設備の工事に関しては、原則として主催者が指定する者を利用しなければならない。

【9. 電気の供給】

出展者の展示装飾品又は展示装飾装置の電気配線は、電気事業法、経済産業省令で定めた電気設備技術基準、消防法及び各政府官庁が定める関係法令を遵守しなければならない。出展者は、照明器具又は照明電源動力用電源を、主催者が別に定める基準及び主催者が定める規則内において「出展者マニュアル」の中の価格で利用することができる。また、出展者はこの基準内において、自社の電気用品を使用することができる。

【10. 展示小間の衛生の維持】

出展者は、自らの責任において自社小間内を清潔に保たなければならない。

行事での食品の取り扱いについて

～食品取扱責任者・従事者の皆様へ～



行事での食品の調理、提供、販売は不十分な設備や慣れない作業により食品事故発生のリスクが高くなります。提供食品や取り扱い方法など、以下の注意点を遵守して食中毒を予防しましょう。

提供する食品について

(1) 提供する食品を選ぶポイントは？

【会場で加熱調理して、その場で飲食する食品】

おでん、豚汁、焼きそば、お好み焼き、焼鳥など：会場で十分に加熱

【仕入れ品をそのまま販売・提供する食品】

弁当・そうざい・菓子（生菓子を除く）など：適正表示を確認

(2) 特に取り扱いに注意が必要な食品は？

◎カレーライス、丼類、炊き込みご飯等：御飯類は65℃以上で保温

◎かき氷、生ビール、チョコバナナ、餅つき：手洗遵守・手袋着用

※かき氷に使用する氷やシロップ等は市販品を使用してください。

◎アイスクリーム、添え物の漬物：市販品を使用

◎薬味のネギ、生野菜：カット野菜や消毒した野菜を使用

◎生クリーム：絞り袋入りの市販品を使用

◎クレープの具などの果物：缶詰やカット済みの市販品を使用

(3) 提供を控えた方が良い食品は？

【食中毒の危険性が高い食品】

刺身、寿司、生食用食肉（鶏わさ等）など：提供しないでください

【自家製は提供しないでください】

おにぎり・いなり寿司・生ジュース・浅漬けなど：市販品を提供

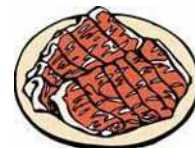


食品の購入・保管

- 肉や魚など温度管理が必要な食品は、前日もしくは当日に購入し、購入後は、速やかに、適正温度で保管してください。

※冷蔵品は10℃以下、冷凍品はマイナス15℃以下で保管

- 肉汁や魚などで他を汚染しないように、ビニール袋などに各々分けて包みましょう。
- 肉、魚介類は、できるだけ必要な大きさにカットしたものを仕入れましょう。
- 調理の際、中心部まで十分な加熱が必要な焼鳥などの肉類は、あらかじめ加熱済（ポイルなど）の物を仕入れましょう。



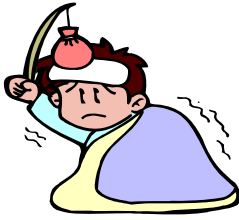
下処理

- 洗浄、細切等の下処理は、行事の当日に町内会館等屋内の設備の整った調理場等で行ってください。
- 調理器具は洗浄・消毒し、野菜用・肉用等に分けて使いましょう。



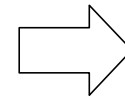
食品取扱従事者

- 食品取扱従事者の体調の確認をしましょう。



家族に胃腸炎等の症状があるときも調理に従事しないでください

- 下痢等の胃腸炎症状のある人
- 風邪に似た症状のある人
- 手指に切り傷のある人

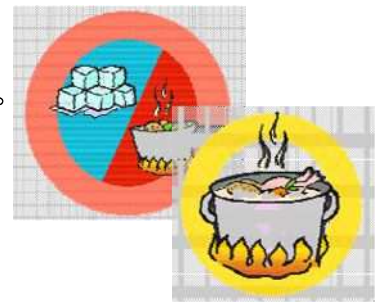


食品を取り扱う作業を避けてください。

- 作業前、作業中には石鹸と消毒液を使い、しっかりと手洗いと消毒をしましょう。
- 清潔なエプロン、マスク、帽子又は三角巾、使い捨ての手袋を着用しましょう。

食品の保管

- 下処理した食品は、適正に温度管理を行い、衛生的に保管しましょう。
要冷蔵品 → クーラーボックス等で温度計を用い冷蔵保管
※肉や魚は10℃以下で保管
常温保存品 → フタ付の容器などで衛生的に保管



行事会場での調理と保管

- 調理品は十分加熱してから、提供してください。(特に、肉類は、中心部まで十分に加熱を！)
※御飯類などは65℃以上で保管してください。
- 食品の長時間常温保管、大量の作り置きをしないでください。
※麺類などに使用する具材などは、常温放置せず、提供直前まで冷蔵保管してください。
- 素手での作業は避け、使い捨て手袋、トング、はしを使用しましょう。
※手袋を着用する場合も、手洗い消毒をしっかりとしましょう。
- 異物混入にご注意してください。
※作業場所には必ず関係者を配置し、食品を常に目視確認しましょう。
- 持ち帰りをせずに、早めに食べるようお客さんに説明してください。
※持ち帰りできないような形で販売するか、店頭掲示や包装へ表示しましょう。

食品営業施設から仕入れた食品をそのまま販売する場合

- 営業許可を受けた施設で製造された食品を仕入れてください。
- 適正な表示のある食品であることを確認してください。
- 表示された食品の保存方法に従い、適正な温度管理を行ってください。

【ご注意】 行事会場であっても乳類(発酵乳)、魚介類、食肉類の販売には食品衛生法に基づく営業許可が必要です。

☆お問い合わせ☆

ご不明な点がございましたら、行事開催場所を所管する区福祉保健センター生活衛生課にご相談ください。