

# 行徳まつり 2025 募集要項（模擬店）

## 1 開催概要

- (1) 日時 2025年10月26日（日）午前9時30分～午後4時（雨天決行・荒天中止）
- (2) 場所 南行徳公園（通称：えんぴつ公園） 市川市相之川 4-1

## 2 参加資格及び参加条件について

- ・次に掲げる要点をすべて満たすものとします。
- ・千葉県内に本拠地をもつ企業・団体  
ただし、応募者多数の場合は、市内の企業・団体を優先させていただくことがございますので、予めご了承ください。
- ・イベント当日において、終日出店できること。
- ・法令等により許可又は登録を必要とする営業については、当該許可又は登録を受けている事。  
※調理を行う場合は、「屋台・露店等での飲食店営業の許可」等
- ・生産物賠償責任保険（PL 保険）に加入していること。
- ・暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律で規定されている暴力団又は暴力団員でないこと。

## 3 取り扱える品目について

- ・食品の販売（※）、啓発、PR、体験、グッズの販売、バザー等とします。  
※行事で取り扱える品目が限られているため、【15 注意事項：食品を提供する場合について】をご確認ください。

## 4 募集区画

テントの面積は9.72㎡（横3.6m×奥行2.7m）となります。  
なお、より多くの団体が出店できるよう、使用できるテントは1 団体につき最大 2 つとさせていただきます。  
※申し込み多数の場合は実行委員会で審査及び抽選の上、決定します。

## 5 出店料

|                |             |
|----------------|-------------|
| テント（ブース）       | ¥15,000/ブース |
| 三方幕（調理を伴う場合のみ） | ¥3,000/ブース  |
| 長机             | ¥1,500/台    |
| パイプ椅子          | ¥500/脚      |

※テント以外の物品は持ち込み可

※油等で地面が汚れないよう、出店ブースにブルーシートを敷くようお願いいたします。  
なお、ブルーシートのサイズは指定（3.6m×2.7m）とします。

## 6 申込および提出書類について

### (1) 申込期間

出店申込期間：2025年8月2日（土）～2025年8月17日（日）まで

### (2) 提出書類

**食品を扱う出店者は必ず「出店計画書」を提出してください。**

※野菜の販売や試食、パッケージされた飴等の食品を提供するのみであっても、食品の取り扱いは「有」となりますので、「出店計画書」を提出してください。

なお、**調理を行う場合は、「屋台・露店等での飲食店営業の許可証」も合わせてご提出ください。**  
ご提出いただけない場合、出店をご遠慮いただきますのでご注意ください。

（提出方法はメール・FAX・郵送など。申込時に提出でも可）

**書類提出期限：2025年9月12日（金）まで**

### (3) 申込・提出方法

以下の【参加申込フォーム】よりお申込みください。

#### 模擬店申込フォーム URL

<https://forms.gle/ky3HCvd3QTZQVwXw9>



#### 行徳まつり実行委員会事務局メールアドレス

[gyotoku-matsuri@city.ichikawa.lg.jp](mailto:gyotoku-matsuri@city.ichikawa.lg.jp)



## 7 出店料の支払いについて

8月下旬に参加可否決定通知書を発送いたします。参加決定の団体は9月12日（金）午後5時までに参加費をお支払ください。

## 8 参加者説明会

(1) 日時 9月25日（木）午後7時から

(2) 場所 行徳公民館 3階 レクリエーションホール

参加決定者を対象に参加者説明会を開催します。搬出入券および駐車券の配布、当日の搬出入方法や注意事項などについてご説明いたしますので、**必ず当日出店する方に出席していただきますよう** お願いします。

## 9 出店場所の決定について

出店場所については、申込数や出店内容を考慮し、主催者側にて決定させていただき、参加者説明会でご案内します。**出店場所の希望は決定前・決定後にかかわらず受けかねます**ので、予めご了承ください。

## 10 出店にかかる届出について

当該イベントの出店にかかる保健所および消防署への届出は主催者側で取りまとめて行います。

## 11 雨天時等について

雨天決行ですが、台風等の荒天や地震等の災害、主催者の予期せぬ状況で、やむを得ず中止となることもあります。また、行徳まつり開催中も天候状況で開催時間の短縮することもありますのでご了承ください。なお、中止等の決定は、前日午後3時よりテレフォンガイドでご案内しますので、各自ご確認ください。

《テレフォンガイド》 047-359-1111

## 12 中止となった場合の参加費等の取扱いについて

中止の場合、主催者側は仕入れ商品等の被害責任は一切負いません。

また、参加費等（備品代を含む）は原則として返金いたしません。 予めご了承ください。

## 13 搬出入作業について

搬入・搬出の詳細につきましては、参加者説明会でご案内いたします。

商品等の搬入・搬出で車両を使用される場合、指定の時間内であれば公園に乗り入れが可能です。

なお、車両は1団体につき2台までとさせていただきます。

### ①搬入時間（予定）

|     |                 |
|-----|-----------------|
| 全車両 | 午前7時30分～午前8時00分 |
|-----|-----------------|

### ②搬出時間（予定）

|     |                 |
|-----|-----------------|
| 全車両 | 午後4時00分～午後5時00分 |
|-----|-----------------|

※材料がなくなるなどして販売が終了した場合でも、イベント時間内の搬出はできません。

## 14 駐車場について

駐車場については近くの有料パーキング、もしくは富美浜小学校校庭の臨時駐車場をご利用ください。

なお、富美浜小学校の臨時駐車場を利用希望の場合は、申し込みフォームにてご回答いただきますようお願いいたします。（1団体につき1台まで）

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| 駐車場利用料（富美浜小学校 校庭） | ¥2,000/1台 |
|-------------------|-----------|

## 15 注意事項

- ・行徳まつりは午後4時が終了時間です。終了時間を過ぎると搬出車両が会場内に入りますので、各参加団体は午後4時までに販売を終了するよう時間厳守をお願いいたします。
- ・事故防止のため会場内では、主催者スタッフの指示に従ってください。主催者側の指示に従わない場合は、直ちに出店を停止させていただく場合もあります。
- ・熱源（発電機・LPガス・炭火）は各自でご用意ください。  
発電機については安全面上の観点からLPガスタイプもしくはポータブル電源タイプのみとします。
- ・会場内はテント内を含め禁煙です。たばこを吸う場合は喫煙所にてお願いします。
- ・火災予防条例により、火気器具等を使用する場合、消火器の準備や露店を開設する際の届け出が義務付けられています（14～15ページ参照）。
- ・会場内は通路が狭いため、大型車両（トラック）の搬入・搬出は禁止します。
- ・ブース内で出たゴミ、及び不要となった物は必ず持ち帰り、会場内のゴミ箱等には捨てないでください。会場内のゴミ箱は、来場者用のゴミ捨て専用です。
- ・行徳まつり当日に撮影した写真は、広報用として使用させていただきます。使用不可の団体様は、申込フォームの備考にその旨をご記入ください。
- ・チラシ等を配布する場合は、自分たちの出店場所の前でお願いします。出店場所から離れての活動や通行の妨げになる活動は禁止です。
- ・購入者の長蛇の列は他の出店者や来場者の妨げになるため、列を作る際には蛇行方式等、人の流れを遮らない方式で誘導するようにしてください。
- ・万が一食中毒が発生した場合や、トラブル事故、購入者からの苦情については、出店者自らの責任を持って対応してください。主催者は一切の責任を負いません。
- ・飲食物を提供する場合は、不足に事態に備えるため、食中毒をカバーする保険に加入してください。

## （食品を提供する場合について）

「行事で取り扱える飲食物一覧」（下表）の中から1つの施設につき原則1品目での出店となります。

きゅうりの1本漬けといった非加熱の野菜の提供や、生クリーム等のトッピングは出来ません。

ただし、千葉県内一円で屋台、露店等での飲食店営業又は自動車を利用して行う営業の許可や臨時施設での飲食店営業の許可を有し、出店される方については、許可条件の範囲内で営業可能です。

### ○行事で取り扱える飲食物一覧

〈加熱食品で調理工程が簡単なもの〉

| 分類       | 取扱品目（例）                               |
|----------|---------------------------------------|
| 煮物・汁物類   | おでん、豚汁                                |
| 焼き物類     | 焼き鳥、お好み焼き、たこ焼き、フランクフルト、焼きトウモロコシ、イカ焼き  |
| 茹で物・蒸し物類 | 田楽、じゃがバター                             |
| 麺類       | ラーメン、焼きそば、うどん、そば                      |
| 揚げ物類     | 鶏唐揚げ、コロッケ、フライドポテト、アメリカンドッグ            |
| 菓子類      | 今川焼、たい焼き、ドーナツ、ベビークステラ、ポップコーン、焼き団子、お汁粉 |

〈上記以外で調理工程が簡単なもの〉

| 分類       | 取扱品目（例）                         |
|----------|---------------------------------|
| 飲み物      | 清涼飲料水（食品衛生法で定められている規格基準に合致するもの） |
| 削氷       | かき氷（食品衛生法で定められている規格基準に合致する氷を使用） |
| アイスクリーム類 | ディッシュアップアイス、押し出し式アイス            |
| その他      | チョコバナナ、りんご飴、わたあめ                |

### ○行事で調理が認められない食品（例）

- ・弁当、おにぎり、寿司、カレーライス等の米飯類
- ・ハンバーガー、サンドイッチ等の調理パン類
- ・生クリーム類を使用した食品

### ○行事で販売できない食品

- ・生の食肉、鮮魚介類の未包装での販売は、食品衛生法に基づく営業許可が必要です。

○行事での包装品販売について

- ・包装品を仕入れて、そのまま開封せずに販売することに食品衛生法に基づく営業許可を取得する必要はありませんが、別途営業届出を要する場合があります。

また、包装品の製造に当たっては製造品目に応じた食品衛生法に基づく営業許可が必要となります。該当する出店者は、許可証の写しを提出してください。

また、包装品には、消費（賞味）期限、保存方法、アレルギー等の表示が必要です。

〈表示例〉国内で製造された菓子

※はじめての食品表示（千葉県）から

|         |                            |
|---------|----------------------------|
| 名 称     | 焼菓子                        |
| 原 材 料 名 | 大豆（カナダ）、バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む） |
| 添 加 物   | 香料、レシチン（大豆由来）              |
| 内 容 量   | 1本                         |
| 賞味期限    | 〇〇〇〇年〇〇月〇〇日                |
| 保存方法    | 直射日光を避け常温で保存してください         |
| 販 売 者   | 〇〇商事株式会社 千葉県〇〇市〇〇—1        |
| 製 造 者   | 有限会社〇〇食品 千葉県〇〇郡〇〇町〇〇—1     |

| 栄養成分表示 1本（25g）当たり |          |
|-------------------|----------|
| 熱 量               | 116 kcal |
| たんぱく質             | 5g       |
| 脂 質               | 8g       |
| 炭水化物              | 7g       |
| 食塩相当量             | 0.1g     |

※出店品目の詳細な基準については、市川保健所 生活衛生課へお問い合わせください。

【TEL:047-377-1103】

**問い合わせ先**

行徳まつり実行委員会事務局

〒272-0192 市川市末広 1-1-31 行徳支所 2階 総務課内

TEL / 047-359-1120 FAX / 047-359-1150

E-MAIL / gyotoku-matsuri@city.ichikawa.lg.jp



#### 4 設備概要

|                       |   |          |       |
|-----------------------|---|----------|-------|
| 販 売 場 所               | 屋外（雨除け 有・無）・ 屋内（場所： ）   |          |       |
| 主 な 調 理 場 所           | 屋外（雨除け 有・無）・ 屋内（場所： ）   |          |       |
| 冷 蔵 設 備               | 有 $\left[ \begin{array}{l} \text{電気冷蔵庫・クーラーボックス} \\ \text{その他（ ）} \end{array} \right]$ ・無 | 温度計      | 有 ・ 無 |
| 手 洗 い 設 備             | 有 $\left[ \begin{array}{l} \text{水道・給水ポリタンク} \\ \text{その他（ ）} \end{array} \right]$ ・無     | 消毒薬      | 有 ・ 無 |
| 食器の利用方法               | 使い捨て容器 ・ 洗浄後再利用   | 使い捨て手袋使用 | 有 ・ 無 |
| 使 用 水                 | 上水道 ・ 井戸水（ 年 月 日 検査済）   |          |       |
| 原材料の仕込場所<br>※仕込みをする場合 | 施設名（ ）所在地（ ）  |          |       |

#### 5 出店時の調理場所の平面図

|  |  |
|--|--|
|  | ※平面図には下記の衛生設備等を記入  |
|  | <p>手洗い設備</p> <p>〔1.給水タンク／蛇口<br/>2.排水容器／シンク<br/>3.石けん<br/>4.消毒液〕</p> <p>5.器具洗浄設備<br/>6.調理機器<br/>7.冷蔵／温蔵設備<br/>8.ゴミ箱</p> |

#### 6 添付書類

営業許可書の写し（該当団体のみ）

# 記載例

※事務局使用欄

## 出 店 計 画 書

出店番号：

出店者（団体）名

食品取扱責任者氏名 行徳 太郎

行徳まつり実行委員会

TEL 090-XXXX-XXXX

1 出店について ※該当する番号に○等記載ください。

① 他の行事に、出店又は出店予定はない。

② 他の行事にも出店又は出店予定がある。 年間（ ）回

飲食物を扱う出店を  
カウントしてください。

2 取扱い品目等（※1品目のみ、ただし包装品販売については品目数に制限なし）

| 取扱い品目<br>(メニュー) | 使用材料<br>(仕入れる食材)       | 調理方法等<br>(行うことを○で囲む)  | 一日の<br>取扱量 |
|-----------------|------------------------|---|------------|
| 焼きそば            | 麺、キャベツ、豚肉              | 解凍・切る・ <b>焼く</b> ・煮る・蒸す・ゆでる<br>揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売<br>その他（ ）           | 200 食      |
| 野菜販売            | 大根、ネギ、サツマイ<br>モ、ジャガイモ等 | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる<br>揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売<br><b>その他</b> （ 野菜販売 ）       | 250 食      |
| キャンディ           | キャンディ                  | 解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる<br>揚げる・注ぐ・小分け・ <b>包装品販売</b><br>その他（ ）            | 100 食      |
|                 |                        | <b>試食・おまけで提供する場合も<br/>記入してください。</b> る<br>揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売<br>その他（ ） |            |

3 従事者名簿

| 氏 名   | 氏 名   |
|-------|-------|
| 行徳 二郎 | 行徳 三郎 |
|       |       |
|       |       |
|       |       |
|       |       |

裏面あり



# 酒 類 の 販 売 に つ い て

行徳まつりにおいて酒類を販売しようとする場合には、期限付酒類小売業免許を受ける必要があります。

この期限付酒類小売業免許は、酒類製造者または酒類販売業者が、博覧会場即売会場、その他これらに類する場所において、酒類を販売できる免許を言います。

この期限付酒類小売業免許の届出については、令和7年10月16日(販売場を開設する日の10日前)までに「期限付酒類販売業免許届出書」及び必要添付書類を市川税務署へ提出してください。

ただし、酒場、料理店など酒類をもっぱら自己の営業場において飲用に供する業については、酒類販売業免許を受ける必要はないとされているため、

例えば、祭りの会場においてビール等をコップに注ぐなど  
その場で酒類を提供するような場合は、酒税法上の酒類販売業免許は必要ありません。

なお、販売業免許を受けないで酒類を販売した場合には、酒税法上違反として処罰の対象となりますので留意してください。

例) 1年以下の懲役又は50万円以下の罰金

不明な点等がございましたら、連絡先にお問い合わせください。

## 【連絡先】

松戸税務署 酒類指導官部門  
(市川税務署担当)  
TEL:047-363-1171  
内線:471~2

# 食中毒を 防ぐためのポイント

## ① 体調が悪い人は調理を控えましょう！



◎ 次の人は調理に従事しないようにしてください

- ・ 嘔吐や下痢等の胃腸炎症状がある、風邪をひいているなど体調の悪い人
- ・ 家族に同様の症状がある人
- ・ 手指に傷がある人



## ② 手洗いをしっかりしましょう！

◎ 手洗い場に石けん&消毒液&ペーパータオル（共用タオル不可）を設置してください。

◎ 作業前、トイレの後、別の作業に移る際には手洗いをしてください。

◎ 直接食品に触れる人は使い捨て手袋を使用し、作業ごとに交換してください。

## ③ よく加熱しましょう！

◎ 提供する食品は、焼く、揚げるなど単一の加熱工程で調理が完了するものにしてください。

◎ 加熱は中心部まで十分にいき、生焼けに注意してください。

◎ 原材料の状態をチェックし、仕込みは衛生的な調理場（家庭での仕込みは原則不可）で行い、当日に行ってください。



## ④ 食品の保存温度をチェックしましょう！

◎ クーラーボックス等に温度計を置いて、食品に応じた保存温度を保ってください。

## ⑤ 食器は清潔に保管しましょう！

◎ 食器等はできる限り使い捨てのものを使い、ほこりや砂を避けて保管してください。

## ⑥ 持ち帰らず、その場で飲食を！

- ◎調理した食品は、**持ち帰らずその場で**食べるように購入者に案内してください。

## ⑦ 食物アレルギーに関する情報提供をしましょう！

- ◎食品に含まれる**アレルゲン**（小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに、くるみ等）を把握し、購入者に情報提供をしてください。
- ◎包装品販売のときは、アレルゲン等を含めた食品表示をしてください。



表示が義務付けられるもの（8品目）

小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、えび、かに、くるみ

表示が推奨されるもの（20品目）

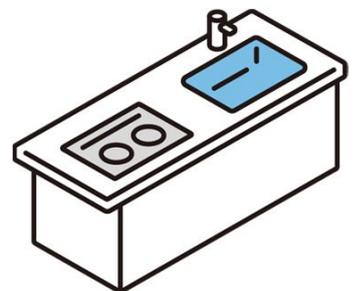
アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

## ⑧ 関係者の目が届くようにしましょう！

- ◎衛生管理全般を取り仕切る食品取扱責任者を設置してください。
- ◎食品への異物等の混入やいたずらを防止するため、**食品を取り扱う場所には必ず関係者を配置**するようにしてください。

## ⑨ 施設を衛生的に管理しましょう！

- ◎施設及びその周辺は、よく清掃し、常に衛生上支障のないよう保持してください。
- ◎施設には、不必要な物品を置かないでください。



## ⑩ お店の規模や調理能力に見合った提供数にしましょう！

- ◎許容範囲を超えた作業量の増加は食中毒等のリスク増大につながります。設備や調理員数を考慮し、無理のない範囲で調理提供をお願いします。

# 市川市消防局からのお知らせ

平成25年8月に京都府で発生した福知山市花火大会火災（死者3名、負傷者56名）を踏まえ、市川市では平成26年6月に火災予防条例を改正し、多数の者が集まる催し（祭礼、縁日、花火大会等）で、火気器具等を使用する場合、消火器の準備や露店を開設する際の消防署への届出が義務となりました。

火災の予防にご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。

※ 多数の者が集まる催し・・・祭礼、縁日、花火大会、展示会のように一時的に一定の場所に人が集合し、一定の社会的広がりをもつ催し。ただし、近親者によるバーベキュー、幼稚園で父母が主催する餅つき大会など、集合する範囲が相互に面識がある者だけの催しは除かれます。

## 不特定多数が参加する催しで、露店が出店し、火気器具等を使用する場合



消火器の準備



露店の開設届出

※消火器の準備とは・・・火気器具を使用する1店舗（露店）に1本の消火器が必要となります。なお、大きさは、粉末ABC消火器10型とします。（水バケツ、エアゾール式簡易消火具での代替不可。）

※火気器具等とは・・・気体燃料、液体燃料、固体燃料及び電気を熱源とするもので、具体的にLPGを燃料とする移動式のガスコンロ、石油ストーブ、炭火を用いた焼台、電気ホットプレート及び発電機をいいます。

※露店開設の届出・・・原則として、主催者が行います。届出書は消防局 ホームページに掲載しております。届出後は、消防署が現場を確認します。

不明な点がございましたら、下記まで問い合わせください。



- ・市川市消防局予防課 047-333-2171
- ・市川市東消防署 047-334-0119
- ・市川市西消防署 047-323-0119
- ・市川市南消防署 047-397-0119
- ・市川市北消防署 047-338-0119



# 催し開催時の防火安全チェックシート

## 1 消火器の準備及び発災時の対策等について（テント・電源等）

- こんろ、調理器具、発動発電機などを使用する場合は、変形や錆びがない消火器を準備する。（住宅用消火器、エアゾール式消火器具は不適。）
- 避難通路や防火水槽・消火栓等消防水利の妨げになる場所には設営しない。
- 災害発生時の避難誘導や消防隊等の誘導について事前に担当者を定めるなど計画すること。
- 強風等で露店やテントが倒壊・飛散しないように固定する。
- 電源は、仮設の電気引き込み工事を実施するなど商用電源を使用する。  
（商用電源を使用できない場合は、必ず3をチェックしてください。）

## 2 LPガスボンベ及び火気使用器具等の取扱いについて

- ボンベは、火気から離し直射日光の当たらない場所に設置する。
- ボンベは、安定した場所に転倒しないよう設置するとともに必要に応じ観客席等と区画する。
- コンロの周囲は可燃物から15cm以上、上方1m以上の距離を保つ。
- 火気使用器具の周囲は常に整理及び清掃に努める。
- ゴムホースは適正な長さでひび割れ等の劣化のない専用のものを使用する。
- 火気使用器具とホースの接続は確実にを行い、ホースバンドで固定する。
- 1本のボンベから2本以上の機器に分岐してガスを供給しない。  
（それぞれに開閉栓を設けた場合を除く。）

## 3 ガソリン等の貯蔵・取扱いについて

### （1）保管・取扱いの一般的な注意事項

- ガソリン等の保管又は取扱い場所では、みだりに火気を使用しない。
- 容器は消防法令に適合した金属製容器を使用し、キャップを確実に締める。
- 容器は、火気や高温部から離れた、直射日光の当たらない通気性の良い床面で保管する。
- ガソリン等を保管又は取扱う場合は、観客席等から十分に安全な距離を取る。
- 開口前の圧力調整弁（圧抜き）の操作等は、容器の取扱説明書等に従い適正に行う。

### （2）発動発電機の使用

- 発動発電機の運転中の燃料補給は絶対に行わない。
- イベント開催中は会場内での給油は行わない。やむなく、給油をする場合は、エンジンを停止させ周囲に火気のないことを確認し、観客席等から十分に安全な距離を取る。