



「東北未来芸術花火2026～明日へのマーチ 桑田佳祐SP～」 飲食出店募集要項

東北未来芸術花火2026開催に伴い、飲食出店の募集を開始致しました。
本概要を御確認の上、飲食出店エントリーフォームより必要事項をご入力いただき、
必要書類を期日までにご提出ください。

【エントリーフォーム】

<https://forms.gle/hTaUkZ86SrjbQxox8>

【応募締切】

7月30日(木)15:00

選考結果は、8月7日(金)中に事務局よりメールにてご連絡致します。

開催概要

タイトル	東北未来芸術花火2026～明日へのマーチ 桑田佳祐SP～
開催日時	2026年9月13日(日)開場14:00／花火打上げ18:45～19:45 ※開演・終演時間はイベントの進行により変更となる場合がございます。 ※雨天実行・悪天候中止
会場	SAKANアスリートパーク鳥の海多目的広場(鳥の海公園多目的広場) (宮城県亶理郡亶理町荒浜築港通り9-2)
動員予定数／入場料	30,000人程度 観覧チケット¥8,000(税込)／場内駐車券付き 観覧チケット¥13,000(税込) その他各種チケット
主催	東北未来芸術花火2026実行委員会
制作	株式会社グレートスカイアート／株式会社ジー・アイ・ピー
後援	宮城県／亶理町／一般社団法人亶理町観光協会／tbc東北放送／Datefm (6月15日現在)
協力	株式会社アミューズ／ビクターエンタテインメント株式会社／タイシタレーベル



芸術花火シリーズとは



北海道沼芸術花火をはじめとする、国内最高峰の内閣総理大臣賞受賞花火師達の芸術玉を中心に組み合わせて構成され、音楽のリズムや曲調にシンクロするよう綿密にプログラムされた音楽花火。その他会場のロケーション、地域性を取り入れた大胆な演出を得意とし、高度な技術によって従来の花火大会を芸術の域に押し上げたものです。

北海道沼芸術花火(札幌)／東北未来芸術花火(宮城県亶理町)／東京湾・浦安芸術花火(浦安)／茅ヶ崎サザン芸術花火(茅ヶ崎)／名港水上芸術花火(名古屋)／大阪湾水上芸術花火(大阪)／京都芸術花火(京都)／みやざきシーサイド芸術花火(宮崎)／北九州芸術花火(北九州)／桜島と芸術花火(鹿児島)

近年の花火大会では、クライマックス(5分～10分)に音と花火が同時に打ち上がる演出が人気です。「芸術花火」では、ノンストップ約50分の全編を通し、「音楽」のリズムや曲調に合わせ 打上がり、男女や世代を問わず愛される名曲と相まって、深い感動のひとつを提供します。音楽とともに、いつまでも思い出に残る花火体験となるでしょう。滞空時間、残存光を計算に入れ、1/30秒単位でコントロールされる花火は音楽のリズム・メロディー・楽器・歌詞・ボーカルに合わせて演出します。「芸術花火」には起承転結・喜怒哀楽があり、それは一本の映画を見ているように、上質なストーリー・演出・脚本・音楽・俳優(花火)が存在し、一つの作品を通して観るひとを感動させます。

お問い合わせ先

東北未来芸術花火2026 出店管理
TEAM LIMITED ティーム有限会社 担当:みと / すずき
〒162-0811東京都新宿区水道町1-1 形成社ビル2階
TEL:03-3235-7600 FAX:03-3235-7601 E-MAIL: goodmeet@team-jpn.com

飲食出店応募規約

【1.応募資格について】

■2026年9月13日(日)の営業できる方のみと致します。

※尚、搬入及び設営の日程は 保健所、消防査察が実施される場合、主催が決めた日時までに搬入とさせていただきます。

■飲食店営業許可等を取得し、飲食店の営業またはキッチンカー等で移動販売を行っている方。

※許可を取得した都道府県は問いません。

※出店の際、食品衛生責任者の資格を保有するスタッフが現場に常駐するようにしてください。

■主催者及び事務局が定める日時に搬入、設営、営業できる方のみと致します。

■臨時営業や移動販売など出店形態に沿った必要許可をお持ちの方、もしくは事前に取得可能な方。

(主催や事務局が代理で許可取得を行う場合を除く)

■調理従事スタッフの検便検査結果書(半年以内)を保有している方。

■過去に食品衛生法、またはこの法律に基づく処分を受けた事がある方はお断りします。

■暴力団、暴力団関係企業、暴力団員、暴力団密接関係者等、反社会的勢力の出店はお断りします。

申込受付後であっても、出店者が反社会的勢力であると主催者及び事務局が判断した場合は、出店を取り消させていただきます。

■本人以外の応募は出来ません。又、本人以外の出店は認めません。(法人は代表者と致します)

また、出店が決定した場合、主催者及び事務局の許可なく、出店権利を第三者に譲渡・貸与することはできません。

【2.出店条件について】

■出店販売品目は食品、飲料のみとさせていただきます。

※主催者及び事務局の許可を得ていない食品、飲料以外の物販は不可と致します。

※協賛企業の状況により販売品目が制限される事があります。

※保健所の指導により、販売できない品目等があります。(生もの、調理による冷やしもの等)

※詳細は出店決定後に配布する『出店要項』をご確認ください。

また、ご不明な点がある場合は、必ず事前に事務局へ確認してください。

■出店位置の指定はできません。主催者及び事務局にて選定させていただきます。

■食品衛生法・消防法及び関連法令の法規制・衛生基準・防災基準を遵守し、食中毒や火災等の事故や苦情等が起こらないように、最大限の注意を払って営業を行ってください。

■商標登録されている商品(B級グルメ等)を出品する場合は、必ず使用許諾を受けてください。

商標使用許諾の有無を事務局より確認させて頂く場合がございます。

【3.出店の取消し・損害等について】

■天災及び荒天など不可抗力が原因の会期変更、または開催中止によって生じた損害などについては、補償しません。

■いかなる場合も出店者の都合で辞退する場合には、出店料の返金は致しかねます。

■主催者及び事務局は、出店者の提供した飲食物による食中毒や、提供するサービスに関するトラブルについては、一切責任を負いません。トラブルが発生した場合は、出店者は本イベント会期中及び本イベント終了後も、自己の費用と責任で対応するものとします。

■主催者が出店にふさわしくないと判断した場合、会期前、会期中に関わらず出店を取り消させていただきます。

また、これにより生じる出店者及び主催者・事務局の損害等については、出店者の負担と致します。

■会期中、以下の行為が見受けられる場合、主催者及び事務局より指導させていただきます。これに従って頂けない場合、出店を取り消させて頂くことがあります。

また、これにより生じる出店者及び主催者・事務局の損害等については、出店者の負担と致します。

①周囲に対して、美観を損ねたり、風紀を乱したりする行為

②食品偽装や誇大表現など、実際よりも著しく食品を良く見せる行為及び来場者へ誤解を与える表現や行為

③保健所の指導に反する品目の提供及び調理行為

④消防の指導に反する行為

⑤主催者及び事務局が別途定める規約等を逸脱した行為

⑥主催者及び事務局が不適切と判断するSNSへの投稿及びインターネットへの書き込み

⑦その他主催者及び事務局が、運営に支障をきたすと判断した行為

主催者及び事務局により、応募資格、出店条件等、急遽内容が変更になる場合があります。

飲食出店概要

■出店料

【亘理町内事業者】※本社・本店が亘理町内にある方に限ります。

テント出店 出店料80,000円(税込)／1ブース

スタッフ上限 5人／車両台数 2台

キッチンカー出店 出店料 50,000円(税込)／1台

スタッフ上限 4人／車両台数 2台※キッチンカー含む

【亘理町外事業者】

テント出店 出店料150,000円(税込)／1ブース

スタッフ上限 6人／車両台数 2台

キッチンカー出店 100,000円(税込)／1台

スタッフ上限 5人／車両台数 2台※キッチンカー含む

■基本設備

	名称	仕様	数量
1	テント	間口3.6m×奥行2.7m ※出店位置は前後する可能性があります。	1張
2	テント内照明	蛍光灯	1式
3	テーブル	W1800mm×D450mm×H700mm	2台
4	椅子	パイプ椅子	2脚
5	電気	1kw コンセント付き	2回路

※テント内の下には「養生シート」、什器の下には「断熱ボード」を必ず敷いて下さい。
※コンクリートを汚された場合は清掃料金として5万円を徴収いたします。
※反社会的勢力の方の出店はお断りしております。

■追加備品

・追加備品をご希望の方は、個別で発注を承ります。※注文〆切日:9月11日(金)16時まで
※フライヤーなどのレンタル備品に油などが残っている状態で返却された事例が数件あります。
最低限の清掃をしてからご返却をお願い致します。
※在庫状況により、機材をお貸し出来ないこともございます。予めご了承ください。
※破損時、紛失時は、実費請求させていただきます。※出店管理にて当日精算いたします

ドリンク販売について

- 協賛社のメーカーによっては、メニューに制限がかかる場合がございます。予めご了承ください。
- 保健所指導に反するドリンクは禁止致します。
- 瓶缶類を販売する際はプラコップまたは、紙コップに移して販売をお願い致します。

会場

出店場所 ※図面のフードテントエリアが出店場所になります。



エリア内のブース位置は主催側で決定させていただきます。

■販売時間

9月13(日)14:00～20:30 (予定)

開場が14:00となります。

・やむを得ず販売終了時間を早めたい場合は、出店管理にご相談ください。

※会場内は夜間も含め警備員が巡回していますが、貴重品等は必ず各自で管理してください。

■車両について

【会場車両乗入スケジュール】

設営日時:

9月12(土)14:00～17:00(予定) 車庫乗り入れ可能

9月13(日)10:00～12:30(予定) 会場内車庫乗り入れ可能

※13:30から会場の交通規制が開始されます。チケットをお持ちでないお客様の退場が始まります。
車両通行証・パスをお持ちでない方は会場に進入できません。

撤収日時:9月13(日)21:00以降

※客だし終了後、安全が確保された段階で事務局より車両の進入についてご案内させていただきます。

※会場内の通行時は、時速10km以下でハザードランプを点滅させた状態で、走行してください。夜間はライトもお願いします。

飲食出店申請

食品営業許可申請

食品営業許可申請については、各自保健所へ販売形態にそった申請をお願いいたします。
未申請の場合、出店できませんので必ず保健所へ申請・相談を行ってください。

申請には時間を要しますのでお早めをお願いします。

また、申請後は許可証の写しをご提出いただきます。

※公的書類につき、取扱い及び記入には十分ご注意ください。

保健所指導品の設置

・保健所の指導によりテント出店の方は、下記設備を出店ブース内に各自ご用意下さい。
設置がなされていない場合は、出店できません。

1. 手洗い設備

- ・手洗い用の蛇口付ポリタンク(36ℓ以上)
- ※水を受け取れる廃水用バケツ設備をご用意ください。
- ※18ℓ×2個で36ℓになれば大丈夫です。



2. ふた付きゴミ箱

- ・必ずふた付きのゴミ箱をご用意ください。
- ・衛生面の理由上、ふた無しのゴミ箱、ゴミ袋のままの利用は禁じます。



3. 冷蔵/冷凍ストック設備

- ・冷蔵、冷凍庫 ※マイナス温度計付。
- ・発泡(クーラーBOX)の容器でも可能としますが、中にドライアイス等を入れて冷蔵、冷凍作用(機能)を継続させてください。
- ※1室につき1個マイナス表示の温度計が設置されていないと許可がありません。



4. 食材 & 食器保存用容器(二個)

- ・プラケース、衣装ケース等にて食材と提供用の食器を保管できるストック設備をご用意ください。
- ※ダンボール等は禁止いたします。
- ※必ず密閉できる物といたします。



5. 消毒スプレー&薬用石鹸

- ・固形石鹸は、衛生上の理由により、不可とさせていただきます。



6. 使い捨て手袋

- ・十分な数量をご用意ください。
- ※青色推奨



消防申請



1. レイアウト図面

- ・テントまたはキッチンカーのレイアウト図面に消火器を記載したうえでご提出いただきます。
- ・当日現場でのレイアウトが申請と異なり査察の際に指摘を受けるケースが見受けられます。

※レイアウトは必ず申請通りに設置してください。

実際の配置が異なった場合、消防の指導の元、出店できない場合があります。

2. 火気調理器具の防火対策

- ・火気調理器具を使用の際、耐火ボードをご用意の上、器具回りに3方向囲い等の養生をしていただきますようお願いします。
- ・火が風に煽られ、テント/備品を傷つけたりしないように気を付けてください。
- ・耐火ボードは、追加備品として発注(現地納品)もできます。発注書をご確認ください。

3. 消火器

- ・必ず消火器を各出店者でご用意ください。
- ・ご提出いただく『施設の構造及び設備を示す図面』に消火器の場所を記入し、当日も必ず設置してください。

注意: 10型以上の使用期限内の消火器をご用意ください。

4. ガスボンベの固定

- ・ガスボンベは転倒防止の為に、必ず柱等に固定してください。

5. その他

- ・燃料の入った携行缶等を飲食ブース内に持ち込まないでください。
- ・携行缶には必ず「取扱いに関する注意表示シール」を掲示してください。

【必須表記内容】

- ・噴出注意 ・周囲の安全を確認
- ・フタを開ける前に…1)エンジン停止 2)エア抜きをする
- ・高温の場所禁止

[表記見本]

！噴出注意！

- ★周囲の安全を確認
- ★フタを開ける前に
 - ①エンジン停止
 - ②エア抜きをする
- ★高温の場所禁止

※上記項目に違反されますと出店許可が下りません。ご注意ください。

当日、保健所／消防の査察を予定しております。
立会検査の際には必ず代表者がブースにいるようお願いします。

販売について

販売メニュー

■保健所指導に反する食品の販売(生もの等)の禁止

- ・生卵、半熟玉子、温泉卵
- ・生(半生)の食肉、生(半生)の食肉加工品(生ハム等)
- ・鮮魚介類(刺身等)
- ・生野菜果物
(生サラダ、ドリンク類へのライム、ミント等のトッピング、丼物へのネギのトッピング等)
- ・冷凍した生鮮品の加工(果物を削った物等)
- ・生野菜、野菜及び果物のフレッシュジュース、スムージー等
- ・タピオカドリンク(ただし、個包装された既成品であれば販売可能)

■ジェラートアイスや、ディッシャーアイスの販売禁止

※但し事務局が特別に許可し、調理を必要としない物

(カップ型押し出し式ソフトクリーム等)、保健所の申請設備環境を満たしたものは除きます。

重要:仮設テントでの販売品目は、直前加熱品のための提供が許可されています。

炊飯

■露天販売をするにあたり、下記の条件のもと炊飯を行う事が出来ます。

- ①現場で洗米が出来ません。無洗米で行うか、仕込み場所で事前に洗米してお持ちください。
- ②炊飯器の他に必ず保温ジャーをご用意ください。
※炊いたままにせず、保温ジャー等の高い温度で保てる器具等に入れ、ご使用ください。
- ③炊飯後2時間以上経過したご飯は使用しないでください。
※現地で炊飯をしない方へは、炊きあがりご飯の業者をご案内できます。発注書をご確認ください。

カレー類の販売、調理

■カレー類の調理について

営業許可のある仕込み場で調理仕込みをし、冷凍保存の上、現場で加熱調理をしてください。
調理したまま常温での保存・運搬は絶対禁止です。

また、仕込み場所で事前に野菜類の下ごしらえをしてあれば、現場でのカレー調理も行えます。

■カレー類の販売について

カレー類の販売にあたり、現場加熱したもの、解凍したものを翌日に販売することは禁止いたします。

上記項目をお守りいただけない方は、販売を停止していただきます。
その際、出店料の返金は致いたしません。

またキッチンカーについては容量タンクによって取り扱える品目に制限がございます。
品目については保健所へご確認ください。

その他注意事項

衛生管理徹底のお願い

冒頭でご案内している感染症対策と重複している内容もございますが、食中毒事故を起こさないため、下記の通り、衛生管理を徹底していただくようお願いいたします。

1.手洗いの徹底

調理を始める前、生の肉や魚、卵などを取扱う前後、トイレに行ったあと等、こまめに手洗いを実施してください。また、ブース内の使用しやすい場所に、手指用のアルコールを設置するなど、衛生管理に努めてください。

2.使い捨て手袋の着用

食品を取扱う際は、使い捨て手袋を着用してください。
また、使い捨て手袋もこまめに換えられるよう、十分な数量を準備してください。

3.食材管理

食材を適正な温度で管理できるよう、
取扱う食材量に見合った冷蔵庫・冷凍庫を準備してください。
また、食材が入ったダンボール等は直接地面に触れないように保管をお願いします。
ブース内の美化にも努めてください。

4.スタッフの体調管理

スタッフの体調確認を適宜行ってください。体調の悪い方は調理に従事せず、
休ませるようにお願いいたします。
特に**手指をケガしている方については、調理に従事させないでください。**
手指に切り傷や化膿巣がある方が食品に触れることで、食品が汚染される可能性があります。

5.異物混入

『**異物混入**』にも十分ご注意ください。

上記に限らず、食中毒事故を起こさないため、
各店舗で最大限衛生管理に努めてください。

また、ゴミ処理は出店確定後の要項に従って頂きます。

その他、運営に支障をきたすと事務局が判断した場合、速やかに指示に従ってください。
指示に従わない場合、出店取り消しとさせていただく場合がございます。