

「2026年10月31日(土)：女川町町制施行１００周年記念祭　ONAGAWA COTTELEEZUN」
「2026年11月1日(日）：女川町町制施行１００周年記念祭　SANMAR SONIC」

飲食出店募集要項

10月31日(土)女川町町制施行１００周年記念祭　ONAGAWA COTTELEEZUN、
11月1日(日)女川町町制施行１００周年記念祭　SANMAR SONIC
2日間のイベント開催に伴い、飲食出店者を募集いたします。
本概要をご確認の上、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。
※PR写真は、著作権・使用権利を応募者が保有、または正式に許諾を得ているものをご使用ください。
AI生成画像や、インターネット上の無断使用画像など、権利関係が不明または未許諾の素材は
審査対象外とさせていただきます。

【エントリーフォーム】 https://forms.gle/jo2hcT1LMAkzQXiR7

エントリーフォーム送信後、
ご登録いただいたメールアドレス宛に回答内容が自動送信されます。
メールが届かない場合は、お手数ですがご連絡ください。

【応募締切】 9月17日（木）15：00

選考結果は、9月30日（水）中にメールにてご連絡いたします。

開催概要

タイトル	2026年10月31日(土)：女川町町制施行１００周年記念祭　ONAGAWA COTTELEEZUN 2026年11月1日(日)　：女川町町制施行１００周年記念祭　SANMAR SONIC
開催日時	2026年10月31日(土)　開場10:00 開演11:00 2026年11月1日(日)　　開場9:00 開演10:00 ※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	女川町総合運動場　第二多目的運動場 （〒986-2261 宮城県牡鹿郡女川町女川浜字大原606番地）
動員見込数	10月31日　　12,000人程度 11月1日　　3,000人程度 ※各日 町民無料招待あり
主催	女川町
アンバサダー	マキシマム ザ ホルモン（10月31日）
企画・制作	ミミカジル／GIP（10月31日）、GIP（11月1日）
協賛	Monster Energy

お問い合わせ先

女川町町制施行１００周年記念祭 出店管理

TEAM LIMITED ティーム有限会社　担当：みと

〒162-0811東京都新宿区水道町1-1　形成社ビル2階

TEL：03-3235-7600　E-MAIL：goodmeet@team-jpn.com

Copyright (C) TEAM LIMITED All Rights Reserved.

飲食出店応募規約

【1.応募資格について】

■2026年10月31日(土)、11月1日(日) の2日間を営業できる方に限ります。
※保健所・消防による査察が実施される場合は、主催者及び事務局が指定する日時までに搬入・設営を完了していただきます。
■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。
※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頂きます。
■応募者本人以外の名義による応募・出店は認めません。※法人の場合は、法人名義でお申し込みください。
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、飲料のみとさせて頂きます。
※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頂きます。
■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しさせて頂きます。
また、これにより出店者に生じた損害について、主催者及び事務局は一切の責任を負いません。
主催者及び事務局に損害が生じた場合は、出店者にその損害をご負担いただく場合があります。
■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頂きます。これに従って頂けない場合、
出店を取り消し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。

Copyright (C) TEAM LIMITED All Rights Reserved.

飲食出店概要

出店カテゴリ／出店料／設備／スタッフ／車両

【地元事業者】

※地元事業者区分の適用については、応募時点で下記①～④のいずれかに該当していることを条件とします。

①女川町商工会の一般会員
②女川町商工会の特別会員のうち女川町内に事業所がある、または代表者が女川町民である事業者
③(一社)女川町観光協会の会員
④(一社)女川町観光協会の準会員のうち女川町内に事業所がある、または代表者が女川町民である事業者

＜テント出店(間口3.6m×奥行き2.7m)＞

・出店料：110,000円(税込)／1ブース
・付帯設備：テント、テント内照明、テーブル×2台、パイプ椅子×2脚、電気(1Kw)×2回路
・スタッフ上限 5人／車両上限 2台

＜キッチンカー出店(最大間口6m×奥行3m ※車両サイズによりスペースを調整する場合があります。)＞

・出店料：66,000円（税込）／1台
・付帯設備：スペース、テーブル×2台、パイプ椅子×2脚、電気(1Kw)×2回路
・スタッフ上限 4人／車両上限 2台(キッチンカー1台含む)

【一般事業者】※上記「女川町内事業者(地元)」の条件に該当しない事業者

＜テント出店(間口3.6m×奥行き2.7m)＞

・出店料：275,000円(税込)／1ブース
・付帯設備：テント、テント内照明、テーブル×2台、パイプ椅子×2脚、電気(1Kw)×2回路
・スタッフ上限 5人／車両上限 2台

＜キッチンカー出店(最大間口6m×奥行3m ※車両サイズによりスペースを調整する場合があります。)＞

・出店料：187,000円（税込）／1台
・付帯設備：スペース、テーブル×2台、パイプ椅子×2脚、電気(1Kw)×2回路
・スタッフ上限 4人／車両上限 2台(キッチンカー1台含む)

飲食店舗数

・イベント会場内 20～25店舗前後(予定)
※その他、飲料ブースや飲食を取り扱う協賛ブースの予定がございます。

販売制限

・協賛社との契約等により、販売する飲料・商品等に制限がかかる場合がございます。予めご了承ください。
・保健所の指導に反する方法でのドリンク販売は禁止いたします。
・瓶・缶類は容器のまま販売せず、プラカップまたは紙コップ等に移し替えて販売してください。

Copyright (C) TEAM LIMITED All Rights Reserved.

飲食出店申請について①

食品営業許可申請

・食品営業許可については、会場所在地で有効な営業許可を各自の販売形態に応じて取得してください。
・必要な営業許可を取得していない場合は出店できませんので、
　必ず事前に保健所へ申請・相談を行ってください。
・出店決定後、速やかに申請手続きを行ってください。申請・許可取得には時間を要する場合があります。
　また、営業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ください。

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おりません。




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




Copyright (C) TEAM LIMITED All Rights Reserved.

飲食出店申請について②

消防

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。
・当日のレイアウトが申請内容と異なり、査察時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。
実際の配置が申請内容と異なる場合、消防の指導により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『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。

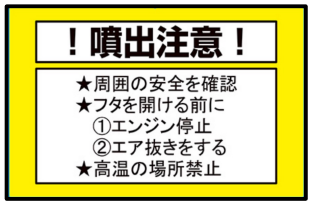
4. ガスボンベの固定

・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]



※上記項目に違反されますと出店許可が下りない可能性がございます。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。

Copyright (C) TEAM LIMITED All Rights Reserved.

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、直前加熱品のみ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、下記の条件を満たす場合に限り、現場で炊飯を行うことができます。
①現場で洗米が出来ません。無洗米を使用するか、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。
炊飯後は炊飯器に入れたままにせず、保温ジャー等の適切な温度を維持できる器具に移して保管してください。
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。

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
現場で加熱・解凍したカレー類を翌日に持ち越して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。

Copyright (C) TEAM LIMITED All Rights Reserved.

その他注意事項 ⚠

衛生管理徹底のお願い

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交換できるよう、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、直接地面に置かず保管してください。
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させず、
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、事務局が運営に支障をきたすと判断した場合は、速やかに事務局の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。

Copyright (C) TEAM LIMITED All Rights Reserved.