

申込×切
2025年2月17日

飲食販売出展
募集要項



日時

2025.4/12^土・13^日 10:00~17:00

会場

もてなし広場（高崎市）



◆【重要】今回より保健所のルールが大きく変更されます（P17~）

※提供メニューのルールに「1テント1分類の原則」が新たに設けられました。

また、その他変更点がございます。**昨年出品したメニューでも許可が下りない場合があります。**

すべてをよく読み、ルールに適合する内容を十分に精査し、出品メニューを厳選してください。

◆応募が多い場合、

お客様満足度向上のため選考で選ばさせていただきます（P10）

◆出展は、群馬県内で営業する実店舗がある店舗に限らせていただきます（P11）

※キッチンカーのみで営業されている店舗は出展できません。

実施概要

- 名 称 群馬お肉の祭典2025 in TAKASAKI
- 目 的 肉は食卓の主役というメッセージを、毎年開催するイベントで定常的に発信し、群馬の肉食愛を高める。結果として、群馬県内の食肉消費量を高め食肉業界の発展につなげる。また、地産地消で開催地の発展に貢献する。
- 会 期 2025年4月12日(土)・13日(日) 10:00～17:00
- 主 催 群馬お肉の祭典実行委員会
- 後援(予定) 群馬県／高崎市／群馬県商工会連合会／一般社団法人高崎観光協会／
群馬県食肉品質向上対策協議会／公益社団法人全国食肉学校／JAグループ群馬 等
- 入場料 無料
- 出展規模 飲食販売テント : 最大36 (うち4～6枠は特別協賛枠) ※予定
協賛PRテント : 最大 9 (うち1枠は特別協賛枠) ※予定
喫煙所出展協賛テント : 最大 2 ※予定
- 会場内容(予定)
 - ・出展テント
飲食販売テント : ご自慢の肉料理をメインメニューとして1品以上販売
協賛PRテント : PR出展協賛ブース ※飲食、アルコール販売NG
喫煙所 : 喫煙所出展協賛による運営・PR
本部テント : ソフトドリンク・オリジナルグッズ販売
 - ・イベントコンテンツ
ストリートパフォーマンスおよびストリートライブ
「押し肉グランプリ」およびグランプリ投票で参加できる「肉ガチャ」
FM GUNMA WAIWAI Groovin' タイアップ企画

混雑緩和・もちこみ禁止について

過去開催で課題となっている、来場者の11時台から12時台の入場集中、および、飲食物・アルコール類の持ち込みについて、飲食店の回転率の低下、売上への影響を懸念し以下の対策を実施します。

- ・公式SNSで1時間ごと(予定)の混雑状況を写真でリアルタイムに公開
- ・WEBサイトに「飲食物・アルコール類もちこみ禁止」を強調して表記、および、同看板の設置数増、定期的な会場アナウンス

来場者数および飲食販売出展店舗売上

■実施日

2024年4月13日(土)・14日(日) 10:00~17:30

■来場者数

39,110名

13日: 15,325名、14日: 23,785名、当年より入場無料化

・参考 2019年(無料2日): 54,263名/2020年(無料入場制限2日): 1,149名/2021年(有料2日): 6,185名/
2022年(有料3日): 9,833名/2023年(有料2日): 8,612名

■平均売上額 **1,227,287円**

※飲食販売出展数31店舗のうち報告26店舗で集計

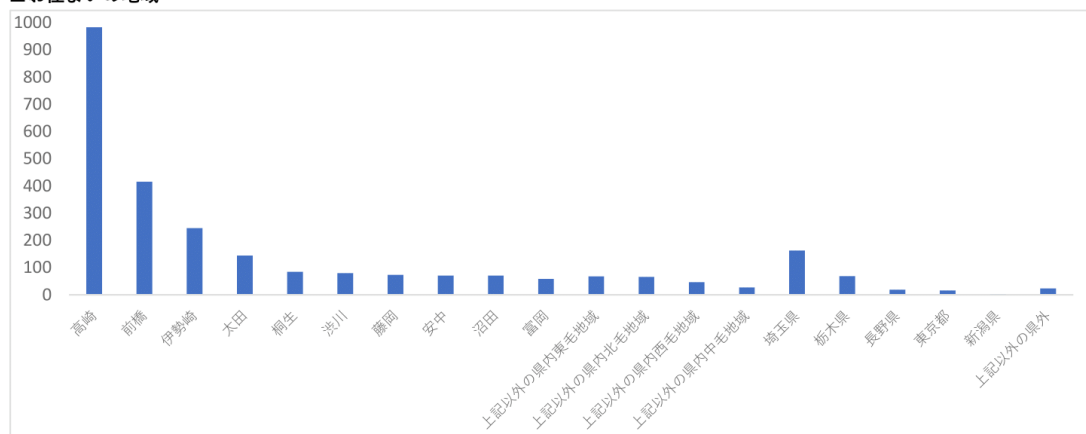
■最高売上額 **2,779,900円**

※飲食販売出展数31店舗のうち報告26店舗で集計

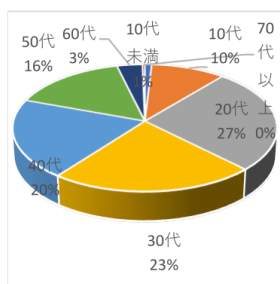
来場者データおよびアンケート結果

【来場者アンケート回答結果】 ※推し肉投票アンケートフォームより取得、有効回答数2723

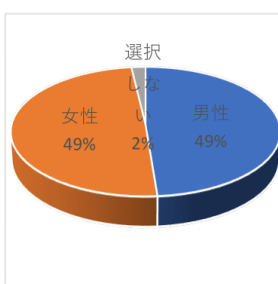
■お住まいの地域



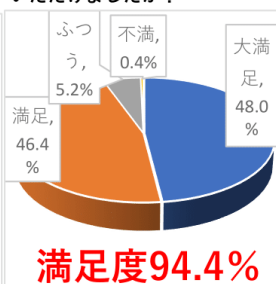
■年齢



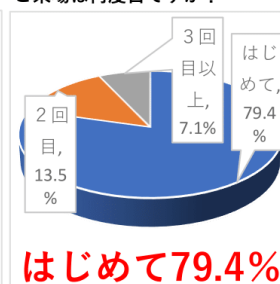
■性別



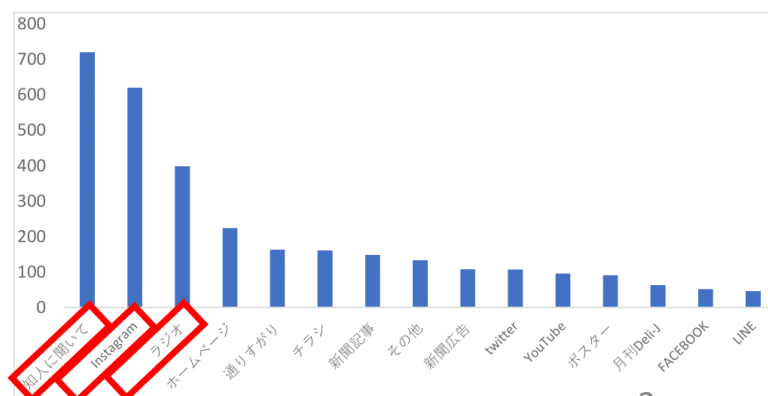
Q1.このイベントに満足 いただけましたか？



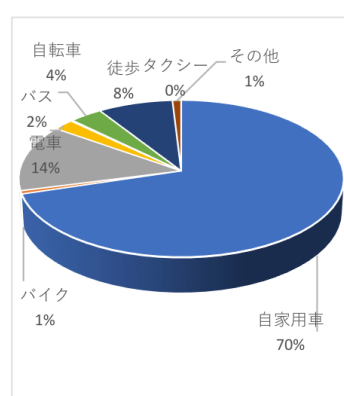
Q2.群馬お肉の祭典へ ご来場は何回目ですか？



Q4.このイベントをどこで知りましたか



Q5.ご自宅から会場までの主な交通手段



あなたの“押し肉”投票

本年度で3回目となる、グランプリ店を決める決定戦。「押し肉」と「ステーキ」（牛）の2部門でグランプリを決定します。WEB投票でお客様が美味しかったと思うメニューを複数投票。投票はイベント中のみ、複数選択可、1人1回まで。販売数の多さや、味の印象などが投票結果に反映されます。**グランプリ獲得店には表彰盾が贈呈され、新聞やSNS等で結果を発表。また、次年度WEBサイトに前グランプリ店として掲出、また、ラジオでの出演の機会が予定されています！**
ぜひ、創意工夫を凝らした自慢のメニューでグランプリを目指してください。

2024年投票結果

※上位5位までを表示



2024年 ステーキ特別部門グランプリ

ステーキハンバーグGGC 熟成牛ハラミステーキ串

※ステーキ特別部門 出品数：8メニュー 投票総数：2011票

1位	473票	ステーキハンバーグ GGC	熟成牛ハラミステーキ串
2位	413票	ビストロ樺（けやき）	上州牛極うまカットステーキ
3位	270票	焼肉食べ放題 ぶるぶるホルモン	仔牛のハラミステーキ
4位	261票	ステーキハンバーグ GGC	上州牛サーロインステーキ串
5位	219票	シンバル	牛ハラミの大将ステーキ



2024年 押し肉グランプリ

ホルモンしま田 ホルモン焼き

※押し肉部門 出品数：46メニュー 投票総数：5652票

1位	342票	ホルモンしま田	ホルモン焼き
2位	331票	イスウ	上州麦風鶏しょうが正油からあげ
3位	269票	ビストロ樺（けやき）	上州牛大トロ肉鉄板焼き
4位	240票	SHOGUN BURGER TAKASAKI	ハーフテリヤキバーガー
5位	234票	イスウ	上州麦風鶏にんにく塩からあげ



歴代グランプリ

ステーキ特別部門グランプリ

2024	ステーキハンバーグGGC 熟成牛ハラミステーキ串
2023	ステーキハンバーグGGC 熟成牛ハラミステーキ串

押し肉グランプリ

2024	ホルモンしま田 ホルモン焼き
2023	イスウ 上州麦風鶏からあげ



投票すると豪華景品が当たる「肉ガチャ」を回せます。毎年、大変好評をいただき、2部門の合計投票総数が**7,663票**と多くの投票をいただきました。

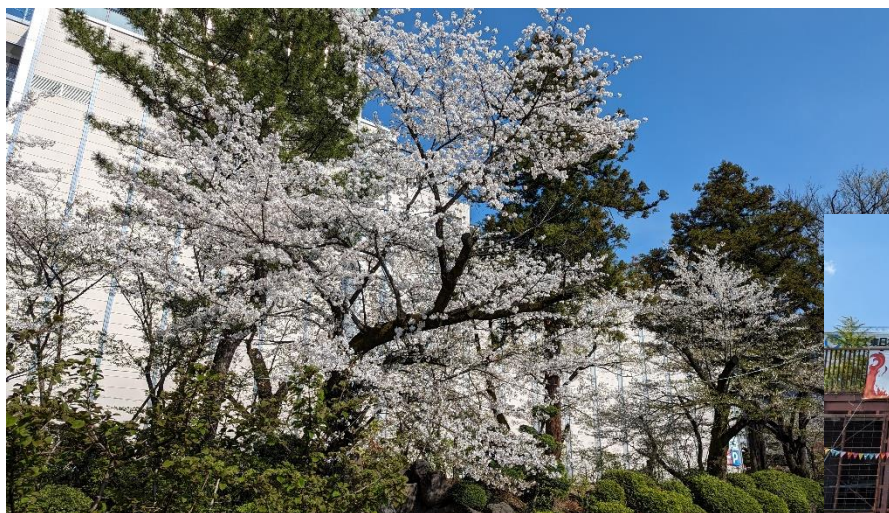


毎年グランプリ店舗に贈呈している盾



GUNMA
MEAT FESTIVAL

イメージ写真



出展するには次の同意事項に同意いただく必要があります。必ずご確認ください。

【イベント参加に際して】

- 出展要項、説明会等で定めるすべての事項に従ってください。
- 主催者は、本催事における感染症への感染または感染者への濃厚接触（これに付随関連して発生する一切の損害を含む）について、一切の責任を負いません。
- マスクの着用は自由です。着用は出展者様で判断をしてください。
- 当ガイドラインは、催事当日までに変更になる場合もあります。

【イベントの中止について】

本イベントは、災害その他の不可抗力の原因により開催を中止することがあります。この場合既納の出展料および各種納入金の全額または一部を返還することもあります。これ以外の損害については一切補償いたしません。
オプションの看板制作費用、備品レンタルをお申込みいただいた場合は、中止決定時期によって作業費用やキャンセル料が発生することがございます。その場合は、実費をご請求させていただきます。

【開催期間・開閉場時間の変更について】

本イベントは、災害その他のやむを得ない事情により開催期間または開閉場時間を変更することがあります。この場合これにより生じる損害については補償いたしません。

【プログラムについて】

会場紹介および出展者様名簿は、事務局が作成し会場や各方面に配布します。

【キャンセルについて】

キャンセルはできません。万が一、キャンセルをされる場合は、出展料または協賛料の全額、および、オプションキャンセル料をお支払いいただきます。

【小間の割り当てについて】

小間の割り当ては、出展者説明会にて抽選で決定いたします。小間の割り当てに、出展者様は異議を申し出ることはできません。

【搬入・搬出について】

搬入搬出時間、車両進入可能範囲、駐車場位置等について別途指定がございます。主催の指示に従ってください。

【販売物、出展物の保護について】

- 開催中は、事務局において最善を尽くし最適な管理と保護にあたりますが、天災その他の不可抗力による損害に対しての責任は負いません。
- 会場は相当に混雑することが予想されますので、出展者様には各自の責任において販売物、出展物の保護に努めるようご協力ください。

【実演、販売について】

- 飲食販売出展以外で飲食物・アルコール飲料の販売はできません。
- 飲食物を無条件に無料配布することはできません。ただし、PR出展において物販またはアンケートや申込等の取得を目的とする場合に、飲食物の無料試食を提供することができます。試食品は、原則、適切に衛生管理された製品に限ります。また、試食品が原因で食中毒が発生し損害が生じた時は、出展者様が損害賠償の責めに任じてください。
- PR出展において、例外として、社会貢献などの理由で特別に主催が必要と認める場合、または、主催が協力を要請する場合に、必要な営業許可を持ち適切な衛生管理ができる団体であることを条件に、現地で調理をしての無料試食の提供や販売、その他飲食物、食品の販売を認める場合があります。
- ビン・缶のゴミが出る試食は提供しないでください。
- 装飾、実演、販売は、割り当てられた小間内と、行列前で行ってください。それ以外での装飾、PR活動、お客様の誘導は禁止します。
- 実演、販売の際、通路を妨害しあるいは著しい騒音・振動などを発し、他の出展者様またはお客様や会場に損害を与える恐れのある物については禁止します。
- お客様または会場に損害を与える恐れのあるものについては実演を禁じます。
- 音響を使用する際は、周囲に影響がでるほどの大きな音で使用しないでください。
- 会期中出展者様は、常に販売物や設備を管理し、事故防止に注意してください。もし損害が生じた時は、出展者様が損害賠償の責めに任じてください。
- 出展者様は、本イベントの会期終了後、出展ブースを現状に復帰して、主催者の検査を受けてください。万一、会場の損傷、備品の損傷、紛失等が確認された場合はその相当分をお支払いいただきます。
- 販売物、貴重品等は出展者様自らの責任において管理してください。
- 火の取り扱いがある場合は消火器が必要です。また、卓上で火を扱う調理器具を使用する場合、直置きだと焦げますので調理器具の下に難燃ボード等を敷いてください。テント横幕、サイン等に引火しないように、難燃ボードを設置するなど出展者にて対策を行ってください。火を扱う出展者は、当日、消防署による検査があり、これらの準備が不足する場合は営業許可がありません。出展者様ご自身でご用意ください。

【悪質な営業行為の禁止】

過去に一部の出展者の悪質な営業行為により本部に多数のクレームが寄せられる事態が発生しました。このようなイベントイメージを損なうような悪質な行為は一切認めません。主催がイベントイメージを損なう行為と判断した場合に、以降の出展はできなくなります。

例：「マスクを外し酔っぱらった状態でお酒をしつこく勧められてすごく怖かった。」※コロナ禍時に発生した事案です
「無理やり買わされた。」等

【廃棄物処理】

出展者様の廃棄物、廃油等は出展者様自身で責任をもってお持ち帰りください。過去には、一斗缶、廃油、難燃ボードなどの悪質な投棄がございましたので、くれぐれもご注意ください。

【衛生管理について①】

- 会計が発生する場合は、なるべくキャッシュレス決済の導入をお願いします。現金の受け渡しが発生する場合は、手渡しで受け取らず、コイントレイ（キャッシュトレイ）などを使用してください。また、コイントレイは定期的に消毒してください。
- 多数の人数が触れる箇所は定期的に消毒してください。消毒液は出展者様にてご用意ください。

出展者同意事項

【衛生管理について②】

- 出展者様が販売した飲食物が原因で食中毒が発生し損害が生じた時は、出展者様が損害賠償の責めに任じてください。
 - 高崎市保健所の指摘、指導、是正措置等にはすべて従ってください。（出展要項に記載する注意事項や禁止事項、衛生審査の際に指摘された是正措置や指導、出展者説明会での指導、イベント当日監査での指導等）また、イベントまでに禁止事項や注意事項などが追加、または、変更となる場合があります。
 - 飲食販売出展者様は必ず手袋を着用してください。
 - お客様の商品の持ち帰りは禁止します。お客様が持ち帰りを求める場合は禁止されている旨をお伝えください。
 - 食中毒防止のため、飲食販売出展者様は会場設置の水道および手洗い場をイベント中に使用できません。テント内に以下の手洗いをお持込みいただき設置してください。なお、イベント前設営時（消毒する前）とイベント後撤去作業中は、会場の水道設備を使用することは可能です。イベント開始直前に水道は消毒しますので、それ以降は使用できません。
- ・ コック付きポリタンク35ℓ以上（例：20ℓ×2個）
 ・ 排水を貯めるバケツ
 ・ 手洗い石鹸
- 今回からこちらも用意が必要です！！
- クーラーボックスや冷蔵庫などの冷蔵設備には、必ず温度計を用意し、都度確認をしてください。
 - ・ 温度計
 - 過去に保健所から例外的に条件付きで使用許可を得ていた食材でも許可がおりず使用できない場合があります。
 （例）チーズ・生野菜や果実のトッピング等

【出展要項 P11「参加条件」について】

- 飲食販売出展は、出展要項P11に記載される「参加条件」をすべて満たす店舗のみが参加できます。一つでも条件に満たない場合は出展できません。

【販売時注意事項】

- 飲食販売が前提のブースです。販売の一環としての試食提供は問題ありませんが、販売を行わず無料試食提供のみの目的では出展できません。
- お弁当の販売は禁止します。
- 行列管理のために各出展テント前の地面に目印を設置します。行列整理の目印は会場全体の混雑防止のために設計されており、原則、出展者様により変更することはできません。行列ができた際は、足元の目印を目安に並んでいただくようお客様を誘導してください。
- 飲食販売出展者様は長蛇の列を避けるために、以下の工夫を実践し、料理提供時間の短縮をしてください。
- ・メニュー点数や工数は通常より減らす
- ・注文前に見込みで調理し、注文後は梱包のみの作業ですむようにする
- アルコール飲料を販売する場合、泥酔者には販売しないでください。
- ビン・缶のゴミが出る商品は提供しないでください。
- 油を扱ったり、油はねが発生し床面が汚れることが想定される場合には、ブルーシート等での養生を行ってください。酷い油シミや汚れがアスファルトに残る場合はクリーニング費用をお支払いいただく場合がございます。

【汁物を提供する場合】

汁物を販売する場合、必ず出展テント前に残り汁回収用バケツとその旨をお客様に伝えるボード等を設置し、責任をもって残り汁の回収を行い、産業廃棄物として出展者様自身でお持ち帰りください。会場の排水が詰まる事例が過去に多発しており、貸主より注意を受けております。主催により流しに残り汁を捨てないよう貼り紙をするなど注意喚起を行いますが、目の届かない時に捨てられてしまうことが多いため、出展者様で回収してください。修理費用が発生した場合はお支払いいただく場合がございます。

【テント裏バックヤードについて】

バックヤードの後ろは搬入出経路および緊急車両通路です。必ず指定範囲内を超えないように使用し、車両が通れるスペースを確保してください。

■バックヤードの使用ルール

- 指定範囲はテント後方6Mまで。（出展位置によっては6M以上ある場合があります。）
- テント後ろに駐車できる車両サイズは2セショートトラック1台まで。
- バックヤードテントを追加する場合は指定範囲を超えない程度の小型のテントを持ち込んでください。
 （3M×3Mなど後ろの通路をふさいでしまう大きなサイズはNG）
- 調理用別テントは持ち込みのテントを使用できません。事前に事務局にお申込みください。（有料）
- 調理用テントを使用する場合、バックヤードテントを持ち込み併用することもできますが、必ず指定範囲を超えないように使用してください。超えてしまう場合は、バックヤードテントは撤去するか、車両を移動して下さい。（移動先の駐車場の用意はできませんのでお近くの有料駐車場をご利用ください。）
- 以下条件を遵守できる場合、隣接する出展者様とのバックヤードの共有や、テント横通路側を使用可能です。
- ・テント横通路は最低1M幅の歩行通路を確保すること
- ・テント後ろは指定範囲を超えない
- ・お隣の出展者様との事前相談をし同意を得ること。（事務局は経由できません。個別にお願いします。）
- お隣の出展者様と相談しトラブルのないようにご協力をお願いします。

【「あなたの“押し肉”投票2025」参加について】

お客様満足度の向上のために、メインメニューの投票制度を導入しております。
参加が出展の条件となります。投票結果の順位は次回の出展選考の参考（特別協賛社様を除く）とさせていただきます。

広報宣伝計画について

本イベントの宣伝は、次のことを基本にあらゆる方法を講じて広範囲にかつ積極的行います。

- ・公式ホームページ
- ・公式Instagramアカウント
- ・公式Facebookアカウント
- ・公式Xアカウント
- ・公式TikTokアカウント（開設予定）
- ・WEB・SNS広告
（Facebook・Instagram・YouTube等）
- ・ラジオ
（FM GUNMA WAIWAI Groovin'タイアップ）
- ・新聞広告
- ・雑誌広告
- ・チラシ
- ・ポスター
- ・会場OOH（看板・のぼり）
- ・その他、各種メディアへのプレスリリース

チラシ（2024年版イメージ）



新聞広告（2024年版イメージ）



WEB広告（過去掲出イメージ）



SNS投稿（過去掲出イメージ）



公式ホームページ（2024年版イメージ）

<http://gunma-oniku-saiten.com/> 「群馬お肉の祭典」で検索

イベント前後2か月間（2024年3月1日～4月30日）のオーディエンスデータ

- ・セッション数：134,505
- ・総ユーザー数：99,843
- ・アクティブユーザー数：54,418

※イメージは一部の広報物を抽出して掲載しております



GUNMA
MEAT FESTIVAL

広報宣伝計画

■FM GUNMA WAIWAI Groovin' タイアップ企画



『群馬の肉消費量 目指せ！日本一！』（仮）

FM GUNMA 朝のワイド番組「WAIWAI Groovin'」（月～金7:30～11:00放送）と群馬お肉の祭典がタイアップ。
群馬のお肉の家計消費量は全国最下位レベル。こんなにおいしいお肉がいっぱいあるのに？
タイアップでイベントを盛り上げ、群馬の肉消費量日本一を目指します！
イベントをきっかけに、一緒においしいお肉をいっぱい食べましょう！

【出演】 内藤 聡、アンカンミンカン、横塚 沙弥加

【タイアップ内容】（変更になる場合がございます）

●番組内で告知放送

3月26日から毎週水曜 9：30（約3分間、計4回）※予定

イベント前

3月26日・4月2日・4月9日 9:30 ※予定

- ◆群馬の肉消費量最下位レベルから日本一を目指し、イベントに来てお肉をいっぱい食べるようPR。
- ◆イベントPR、出展店舗紹介。

◆「あなたの推し肉投票2024」グランプリのお店（予定）に出演者がおじゃまして生中継

前年グランプリのホルモンしま田様・G G C様のお店（予定）に出演者がうかがい生中継。
出演者と一緒に中継に出演していただきPRをして頂きます。放送前の打合せ時に、
出演者がメニューの試食をさせていただきます。

※4／2または9のいずれか（1日1店舗）。放送時間は9：30～、8：30にお店に伺い放送前に打合と試食をさせていただきます。（予定）

※中継中の試食はできません。

イベント後

4月16日 9:30 ※予定

◆「あなたの推し肉投票2025」グランプリ店が番組に生出演

2部門の各グランプリ店が番組に生出演。グランプリをたたえお店への来店をPRします。

※2店同時出演。4／16（水）9：30～放送、スタジオに9：00にお越しいただきます。（予定）

●CMでイベント告知 イベント告知スポットCM・約1カ月前から随時放送

●イベント会場で「肉消費量、目指せ日本一！」啓蒙活動

- ・コラボオリジナル「肉消費量、目指せ日本一！啓蒙オリジナルフォトスポット」を設置
- ・コラボオリジナル「肉消費量、目指せ日本一！啓蒙ステッカー」を肉ガチャで多数プレゼント

『あなたの推し肉投票』
各部門グランプリ店は
番組出演してPRできます！

募集出展店舗数

32

店舗（予定）

応募が多い場合、
お客様満足度向上のため選考で選ばせていただきます

選考基準

次頁の参加条件を満たし、かつ、提出書類をすべて提出した店舗を対象とし、全体のジャンルバランスや店舗のクオリティ、人気度、地産地消、新しい店舗の参加などをポイントとし、実行委員会において総合的に勘案し厳正に選考いたします。

お客様満足度向上のため、推し肉投票のランキングや売上が上位の店舗が優先となる場合があります。また過去にお客様満足度を下げるようなクレームが発生するなどイベントのイメージを損なう恐れのある店舗は選考から外す場合があります。

お申込みをいただいても残念ながら選考に漏れる場合がございます。また、選考結果について異議を申し立てることはできません。予めご了承ください。

参加条件

- ①出展者同意事項のすべてに同意すること
- ②会期全日程（2日間）出展すること
- ③メインメニューは肉料理を出品すること
- ④食中毒などに備える保険に加入している店舗に限る
（未加入の場合、保険会社を紹介いたしますのでお問い合わせください）
- ⑤高崎市保健所の衛生審査で許可を得たメニューのみ販売すること
（ドリンクを含む取り扱い品目、品目数、原材料・仕入先・仕込場所の営業許可・仕込調理方法・現地調理方法・食品保管庫・調理器具保管庫・蓋付き廃棄物の用意等の事前審査があります）
- ⑥食中毒がでないよう徹底した衛生管理ができる店舗に限る
- ⑦群馬県内に実店舗がある店舗に限る（※）
- ⑧反社会的勢力の排除に関する誓約書の提出

※「実店舗」＝群馬県内の肉料理提供飲食店・食肉販売店・食肉加工品販売店

※的屋・キッチンカーのみでの営業の店舗は対象外です。

※複数県に展開の飲食チェーン店、スーパーなどの量販店は対象外です。ただし、群馬の名物として消費者に認識されている肉料理のオリジナル商品を販売している場合は対象となる場合があります。（応相談）

衛生審査

ドリンクを含む出品するすべてのメニューは高崎市保健所による衛生審査が必要です。出展者説明会後にメニューごとに以下の情報を専用書類に記入し提出していただきます。期間内にまとめて提出してください。提出後は主催者が営業届として高崎市保健所に届出いたします。是正処置が必要な場合は主催により保健所の指導内容を伝えますので、必ずそれに従い是正措置を反映した内容に変更して再提出してください。

【ドリンクを含むメニューごとに記載が必要な情報】

取扱者情報／品目／品目ごとの原材料／原材料ごとの仕入先／品目ごとの仕込場所の住所・事業者名・営業許可番号／品目ごとの仕込調理方法／品目ごとの現地調理方法／品目ごとの食品保管庫・調理器具保管庫／品目ごとの蓋付き廃棄物容器の用意等

【重要】保健所のルールが大きく変更されます

P14～P16の要項や食材メニューの取り扱い、P17～21のルール改定事項、P22の特記事項のすべてをよく読み、ルールに適合する内容を十分に精査し、出品するメニューを厳選してください。

出展料金・ブース基本施設について

■小間規格

1小間＝間口3.6M×奥行2.7M

■出展料（2日間）

1小間＝**15万円**(消費税別)

出展料は次の経費を支出するために充てられます。
広報宣伝費、会場費、事業費、ブース基本施設費、
事務連絡費、その他運営に関する経費。

【列の整理について】

※自店の行列は周辺店舗や会場に悪影響が出ないように注意し、原則、出展者が整理してください。
（主催による列整理フォローのための人員配置をいたしますが、会場全体を監視し突発的に発生した無秩序な注文列の初動整理をいたします。常に各店舗様に人員を固定配置することはできませんので、ご協力をお願いいたします。）

※注文列には目印を設置します。（下図）目印の通りに並ばせてください。出展者による目印の向き等の変更はできません。目印の仕様は変更になる場合があります。

※受取列に指定はなく目印は設置しません。
周辺店舗や会場に悪影響が出ない範囲で受取列の整理をお願いします。

■ブース基本施設

A. テント

間口3.6M×2.7M

B. 横幕（四方全面）

C. 店名板

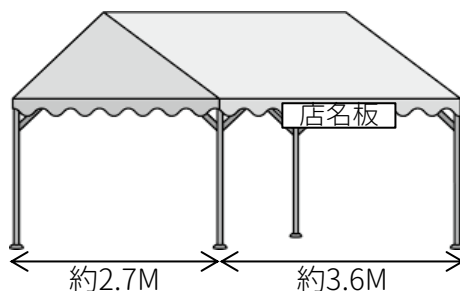
D. 長テーブル×4台

450×1,800mm

ビニルクロス付き

E. 折り椅子 ×5台

F. 行列整理目印



※飲食店舗はすべてテントです。
キッチンカーでの出展はできません。
キッチンカーを使用する場合は
バックヤードとしてお使いください。

！注意！
今回からこちらも
必要になります

！持込が必要！

テントに以下の手洗いを設置すること

- ・コック付きポリタンク35ℓ以上（例：20ℓ×2個）
- ・排水を貯めるバケツ
- ・手洗い石鹸

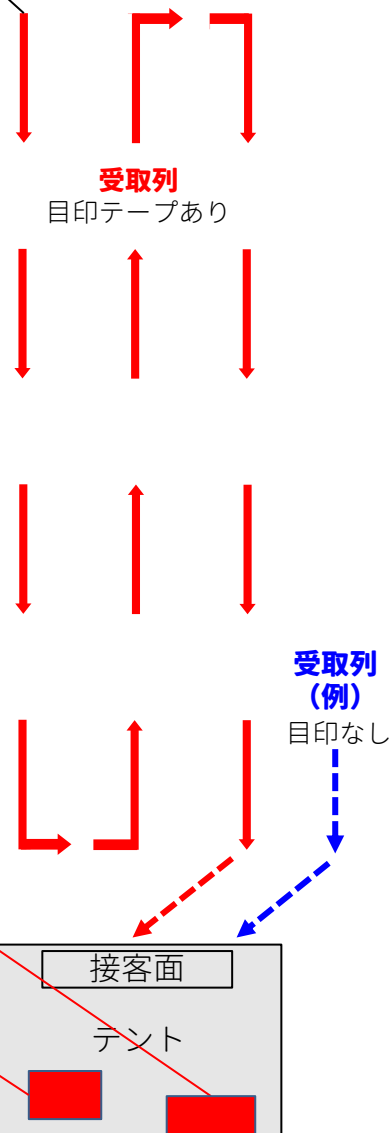
※排水は貯めてイベント後に捨ててください

！持込が必要！

クーラーボックス、冷蔵庫等に以下を設置すること

- ・温度計

※定期的に温度を測って確認してください



■飲食物販売注意事項

※食中毒などに備える保険に加入していることが必須となります。未加入の場合は、当イベントに限り有効なPL保険（5000円）をご案内いたしますので、お申し出ください。

※お弁当は販売不可。

※ビン・缶のゴミが出る商品は提供不可。

※油を扱ったり、油はねが発生し床面が汚れることが想定される場合には、ブルーシート等での養生を行ってください。酷い油シミや汚れがアスファルトに残る場合はクリーニング費用をお支払いいただく場合がございます。

※汁物を販売する場合、必ず出展テント前に残り汁回収用バケツとその旨をお客様に伝えるボード等を設置し、責任をもって残り汁の回収を行い、産業廃棄物として出展者様自身でお持ち帰りください。会場の排水が詰まる事例が過去に多発しており、貸主より注意を受けております。主催により流しに残り汁を捨てないよう貼り紙をするなど注意喚起を行いますが、目の届かない時に捨てられてしまうことが多いため、出展者様で回収してください。修理費用が発生した場合はお支払いいただく場合がございます。

※ゴミ、廃油等は産業廃棄物として出展者様自身で責任をもってお持ち帰りください。過去は、一斗缶、廃油、難燃ボードなどの悪質な投棄がございましたので、くれぐれもご注意ください。

※物販・アルコールドリンクを含め、サブメニューに限り、肉以外の商品も販売可能です。ただし、高崎市保健所の指導により、衛生管理上、オペレーション人数に対して商品点数が多すぎると判断される場合は、商品点数を減らす指導をいたします。保健所の指示に従ってください。

※イベント会期中の早い時間帯で売り切れにならないようにご配慮ねがいます。

※ソフトドリンクを主催が販売いたします。

※地産地消の観点から、群馬県産食材・高崎市産食材の使用にご協力をお願いします。

※お客様が、多くのお店の商品を買ひ、食べ比べをして楽しめるように、適正なボリュームと適正な価格での提供をお願いいたします。

※飲食販売出展者様は長蛇の列を避けるために、以下工夫をして料理提供時間の短縮をしてください。

- ・メニュー点数は通常より減らす
- ・注文前に見込みで調理し、注文後は梱包のみの作業ですむようにする

■設備関係注意事項

※出展者様が行う装飾、設備及び照明、実演に関する費用は出展者様の負担となります。

※食中毒防止のため、飲食販売出展者様は会場設置の水道および手洗い場をイベント中に使用できません。テント内に以下の手洗いをお持込みいただき設置してください。なお、イベント前設営時（消毒する前）とイベント後撤去作業中は、会場の水道設備を使用することは可能です。イベント開始直前に水道は消毒しますので、それ以降は使用できません。

- ・コック付きポリタンク35ℓ以上（例：20ℓ×2個）
- ・排水を貯めるバケツ
- ・手洗い石鹸

※電源の用意はございません。発電機をお持込ください。

※ガスは業者に依頼するなどしてお持込ください。相談先がない場合、ガス会社様を紹介いたします。

※当日、消防署による検査があります。以下をご用意ください。準備が不足する場合は営業許可がありません。

- ・消火器（10型）をご持参ください
- ・卓上で火を扱う調理器具を使用する場合、直置きだと焦げますので調理器具の下に難燃ボード等を敷いてください。
- ・テント横幕、サイン等に引火しないように、難燃ボードを設置するなど出展者にて対策を行ってください。

※テント裏は車両駐車などバックヤードとして使用できます。ただし、バックヤードの後ろは搬入出経路および緊急車両通路です。必ず指定範囲内を超えないように使用し、車両が通れるスペースを確保してください。

バックヤードの使用ルールが変更になりました。詳しくはP21をご確認ください。

※以下オプションのご用意がございます。詳細は出展者説明会にてご説明します。

- ・共同で使用可能な保冷車（無料）
- ・備品レンタル（発電機・消火器対応可能・有料）
- ・看板制作（有料）
- ・PL保険（有料）
- ・ガス会社紹介

衛生審査について

■衛生審査提出書類【重要】※保健所のルールが大きく変更されます。

出展社説明会時にお渡しする「保健所提出書類」を記入して提出してください。

高崎市保健所にて審査致します。ドリンク類がある場合も記入してください。

P14～P16の要項や食材メニューの取り扱い、P17～21のルール改定事項、P22の特記事項のすべてをよく読み、ルールに適合する内容を十分に精査し、出品するメニューを厳選して申請をしてください。

■取扱い食品の制限【重要】

高崎市のHP内「催事（イベント）等における食品の取り扱いについて」をご覧ください。

<http://www.city.takasaki.gunma.jp/docs/2021070700018/>



■会場での調理・販売を行う時の注意事項【重要】

- ・食中毒にはくれぐれもご注意ください。
- ・飲食は会場内で済ませていただき、会場外へは持ち出させないよう徹底してください。主催者からお客様に十分周知はいたしますが、出展者様に置かれましても徹底をお願いします。
- ・原材料は、衛生的なフタ付き容器等に保管（直置きは不可）するなどして、異物混入の防止を図ってください。
- ・現場では、複雑な調理行為はできません。包丁、まな板の使用はできませんので、予め洗浄設備が整った衛生的な施設で処理したものを用意してください。なお、唐揚げの粉つけや、揚げる前のポテトの成形や、串うちなどの下処理も同様です。
- ・調理に使用する器具や容器は、使用前よく洗浄し、必ず消毒してください。また、原材料用、調理済み食品用、野菜用、肉用などを区別して使用してください。
- ・冷蔵・冷凍保管が必要な原材料などは冷蔵庫等の冷蔵設備（発泡スチロールは不可）を使用し、かつ温度計を設置し温度に特に注意を払ってください。また、冷凍されている原材料について、直射日光が当たるところでの自然解凍、保管は行わないこと。
- ・加熱するものは、中心部まで確実に加熱してください。
- ・温めて出す汁ものなどは、十分にかき混ぜながら再加熱し、中心まで温度を上げるよう心がけてください。
- ・盛りつけする際は、必ず使い捨て手袋（又はトングや盛りつけ用ハシ）を使用し、素手で調理済品に触れないようにしてください。
- ・蓋付きの廃棄物容器を必ず用意し、廃棄物を衛生的に管理してください。
- ・調理が済んだものは長期放置せず、速やかに提供してください。
- ・スタッフへの教育・管理・監督を徹底してください。

■各食材、及び、メニューの扱いについて【重要】

下記の通り高崎市保健所より指導がございますので遵守してください。許可を得られないメニューの出品はできません。不明点はとりまとめて事務局から保健所に確認を取りますので事務局へお問い合わせをお願いいたします。

・お肉について

生での提供は不可。

仕込みで1口サイズにカットしたものを現地にて中心部まで十分加熱調理すること。

・ローストビーフ、ローストポーク、チャーシューについて

「食肉製品製造業」の許可を持つ施設で製造された調理・カット済みの製品のみ使用可。
現地での調理は盛り付けのみとする。（現地での温度管理に十分注意）

・生野菜等について

未加熱提供不可。

※ネギを薬味として使う場合

製品のカップ品を使用し調理はもるだけにすること。または、仕込みでカットしたものを使用する場合は現地で加熱すること。

・トッピングについて

製品のみ許可。

・乳製品について

生クリーム、チーズなどは使用不可。

常温製品のチーズソースは使用可。（冷蔵製品は不可）

・自家製タルタルソースの使用禁止

製品のタルタルソースは常温管理のものに限り使用可。

・カレーについて

カレーを提供する際は現地の最終加熱でしっかり加熱し、よくかき混ぜること。

・お米について

米は仕込みで炊き、ジャーで65℃以上で保温した状態を維持して持ち込むこと。

・自家製シロップの使用禁止

清涼飲料水製造業の許可なく自家製シロップを用いて飲み物を提供することはできません。

・カットフルーツについて

レモンなどの果物をカットして提供することはできません。**ポーションタイプの製品を代替として使用してください。または、冷凍パッケージ製品のカット済みフルーツに限り使用できます。**提供する場合は調理は盛り付けるのみとしてください。

・麺のゆで汁について

麺のゆで汁は流しに流せません。排水はタンク等で貯めてお持ち帰りください。

・加熱調理後の冷やし行為禁止

加熱調理したものを流水（麺の水さらしなど）や冷蔵庫等で冷やして提供することはできません。

・お弁当提供不可

お弁当はイベントの趣旨に合わないため提供を不可とします。

・販売商品点数について

衛生管理上、オペレーション人数に対して商品点数が多すぎると判断される場合は、商品点数を減らす指導をいたします。

・ドリンクについて

ドリンクのドブ付けでの販売は禁止。
ビン・缶のゴミが出る商品は提供不可。

■当日保健所立ち合い検査について

当日、高崎市保健所による立ち合い検査がございます。保健所の指導に従ってください。



保健所ルール改定事項 **【重要】ルールが大きく改定されます!!**

【改定ルール 1】 1テント1分類の原則

**原則、1つのテントで提供できる品目は、
1つの「分類（※）」に属する品目のみ。 ※次頁別表の「分類」参照
また、1分類内の品目であれば複数の品目を提供可。（上限あり）
ただし、ドリンクは以下の品目に限り同テント内で提供可。**

①既製品1種類を注ぐドリンク

例) ビールサーバーや缶・瓶ビールなど

②既製品2種類を注いで混ぜるドリンク ※3種類以上は不可

例) 既製品のソーダ + 既製品のリキュール

③既製品1種類を注いで、 既製品冷凍カットフルーツを解凍せずにのせるドリンク

例) 既製品のレモンサワー + 既製品冷凍カットフルーツ
既製品のレモネード + 既製品冷凍カットフルーツ

※既製品2種類+冷凍フルーツは不可

※1テントでの制限を超える品目を提供する場合、別テントを用意する必要があります。

※かき氷などのサブメニューも別テント扱いです。

※ドリンクの品目数はテーブルの調理スペースに対して多いと判断される場合、数を制限される場合があります。（同テント内の場合、目安2～3品目程度）

※同分類内であっても調理スペースに対して品目数が多いと判断される場合、数を制限される場合があります。

※分類は異なるが調理器具や工程が同じなどの場合に、同テントでの提供を許可される場合があります。都度、保健所に確認をとる必要があります。

品数を絞る必要があります!!

メニューを厳選しルールに適合させてください!!

参考までに、過去の売上上位の店舗は、

メニューを厳選しオペレーションを重視しております。

ルール改定
にあたり



別 表

「分類」とは表のこちらを示します。
1つのテントで提供できる品目は、
この中のいずれか1つの「分類」に属する品目群に限定されます。

高崎市催事等取り扱い可能品目

分類	品目の範囲	品目例
煮物類	事前に仕込み（細切、煮込み等）し、その場で煮込んだもの。	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁
焼物類	事前に仕込み（細切等）し冷蔵した具を、その場で焼いたもの。 焼き肉、焼きとり類にあっては、その場で加熱が十分できる大きさ（一口サイズ等）に事前に加工したもの。	焼き肉、焼きとり、焼き魚、焼き貝、 いか焼き、焼きまんじゅう
	その場で水に溶いた小麦粉等と、事前に仕込み（細切等）した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの。	お好み焼き、たこ焼き
	許可施設等で製造されたピザ生地に、事前に細切した具をのせて、その場で焼いたもの。	ピザ
焼めん類	事前に仕込みした具とめん類を、その場で炒めたもの。	焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン
茹で物 蒸し物類	農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したものの。	じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシューマイ
揚げ物類	事前に仕込みした具や、既製品、そうざい半製品をその場で油で揚げたもの。	串かつ、フライドチキン、 フライドポテト
めん類 (原則、最終加熱があるもの。)	事前に仕込みした具、汁、ソース等を、その場で茹でるか炒めために盛り付けたもの。または、めんと合わせて炒めたもの。	うどん、そば、らーめん、 スパゲティ
ドック類	ホットドッグ類、ハンバーガー類については、市販のパンにその場で加熱調理したソーセージ類やパティをはさんだもの（生のもの（野菜等）をトッピングすることは原則不可。）。)	ソーセージ類をそのまま、若しくは 衣をつけて焼くか油で揚げたもの、 ホットドッグ類、ハンバーガー類
酒類	その場でコップ等に注いで提供するもの。	日本酒、ビール、焼酎、ワイン
米飯類	事前に加熱調理された食品（レトルト食品を含む。）を、その場で加温して米飯に盛り付けたもの。	カレーライス
飲料	飲料、茶菓、甘味食品。	清涼飲料水、甘酒、コーヒー、紅茶
軽食類	〃	ところてん、しるこ
かき氷類	その場で氷を削氷機で削り容器に盛り付け、市販のシロップ等で調味したもの。	かき氷
アイスクリーム類	カセット式アイスクリーム類に限る。（汚染があれば、その都度、機械・器具等を洗浄すること。）	
焼菓子類	許可施設等から仕入れ冷蔵したあん類等を、その場で水に溶いた小麦粉等と合わせて焼いたもの、又はその場で焼いたクレープで包んだもの。	今川焼き、たい焼き、クレープ（生クリームは既製品に限る。）、ベビーカステラ、五平餅、焼き餅
揚げ菓子類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で油で揚げたもの。	ドーナツ、大学芋
団子菓子類	事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すかし、それに事前に仕込みをした具をからめたもの。	草団子、焼き団子
まんじゅう類	事前に仕込み（混合、成形等）したまんじゅうを、その場で加熱したもの。	蒸まんじゅう
もち菓子	事前についたもちに、事前に仕込みした具をからめたもの。	あんこもち、きなこもち
あめ菓子等	事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子。	べっこう飴、果実飴、カルメ焼
	事前に仕込みした具に、その場で簡単な加工を行って作る菓子。	果実チョコ
その他	高崎市長が衛生上支障がないと認めた品目	



【改定ルール 2】 調理用別テントについて

1 テントでの制限を超える品目を提供する場合、調理用別テントを使用する必要があります。**調理用別テントは保健所等の一定の必須要件があるため持ち込みはできません。有料で承ります。**また、調理用別テントの使用は1テントまでとなります。

調理用別テント追加費用 **50,000円** (税別)

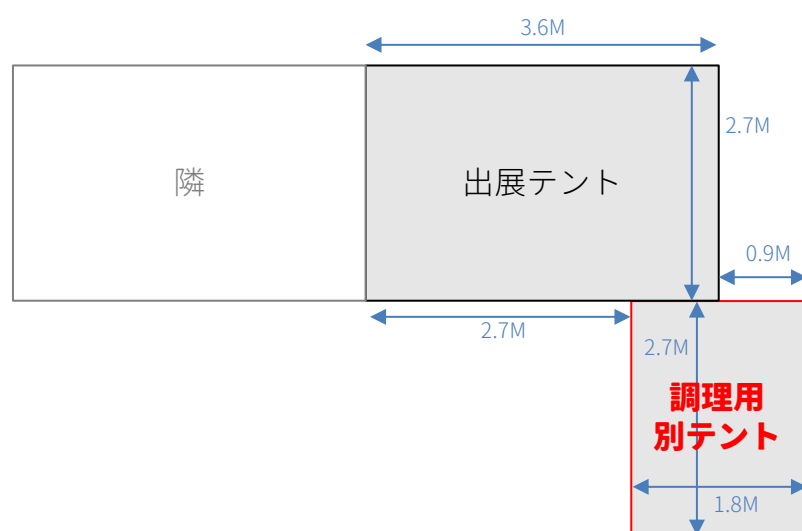
※お申込み受付・×切は出展者説明会後となります

■基本施設

- A. テント=2.7M×1.8M
- B. 横幕 (四方全面)
- C. 長テーブル×2台 (450×1,800mm)
ビニルクロス付き
- D. 固定具

※調理用別テントの持ち込みは不可 (保健所等の一定の必須要件があるため)

※休憩用のバックヤードテントは例年通り持ち込みができ、併用もできます。
ただし、車両とテントを含めすべて指定範囲内におさめる必要があります。
指定範囲を超える場合はバックヤードテントを撤去、または、車両を移動してください。(移動先の駐車場のご用意はできませんのでお近くの有料駐車場をご利用ください。)



**位置はテント横通路側に
図の位置で固定となります。**

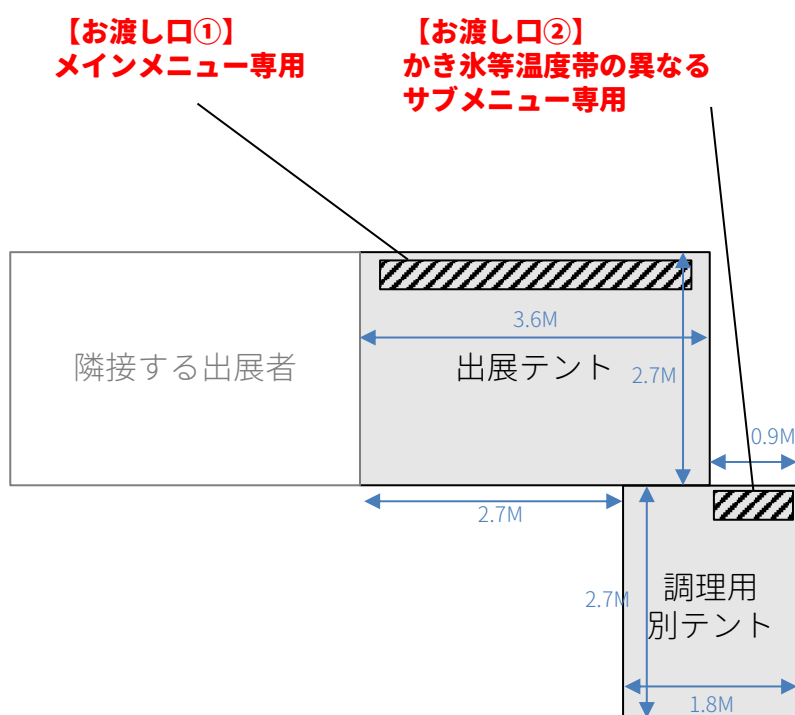


【改定ルール 3】 調理用別 TENT ありの場合の提供窓口について

「かき氷」などメインメニューと温度帯が異なる品目の提供の場合、お渡し口を各 TENT に設けてください。

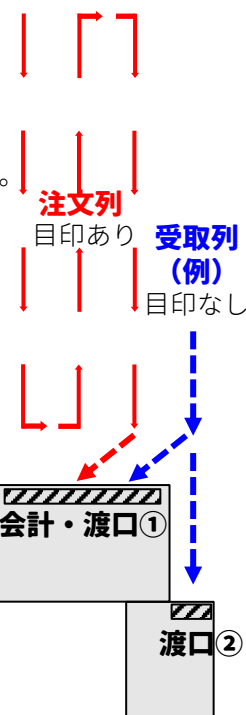
- メインメニュー専用のお渡し口 ⇒ 出展 TENT
- 「かき氷」など温度帯の異なるサブメニュー専用のお渡し口 ⇒ 調理用別 TENT

※調理用別 TENT を使用し、「焼き物」「揚げ物」など温度帯に近い 2 分類の品目を提供する場合は、お渡し口をまとめて問題ありません。



【注文から受取りまでの列整理】

※自店の行列は周辺店舗や会場に悪影響が出ないように注意し、原則、出展者様が整理してください。
※注文列には目印を設置します。目印の通りに並ばせてください。
※受取列には目印を設置しません。右図を参考に整理してください。



【その他 保健所より改めて注意を受けている事項】

- TENT に設置する手洗いについて、タンク以外に以下も設置すること
 - ・排水タンクまたはバケツ
 - ・手洗い石鹸
- クーラーボックス等冷蔵設備に、**温度計**を設置すること



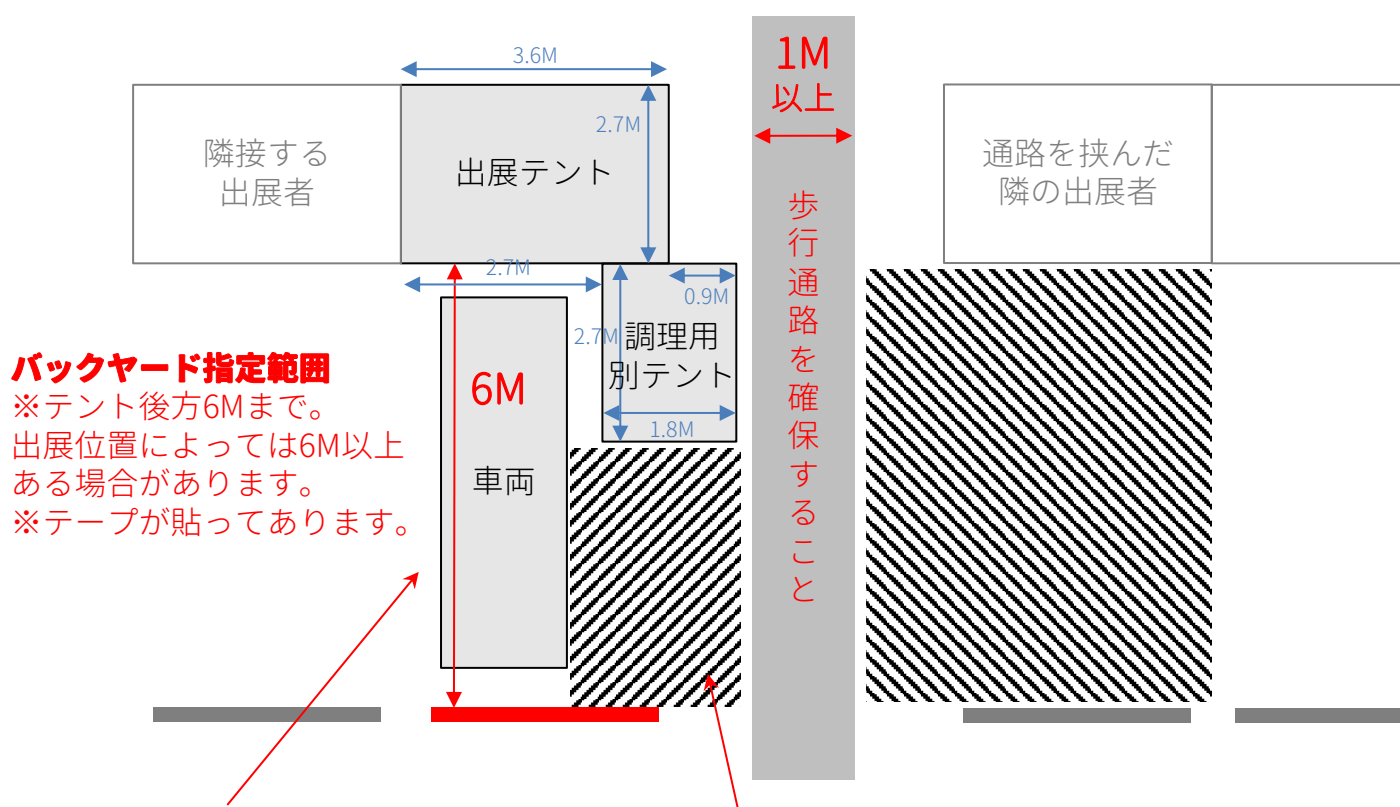
バックヤードルール改定

保健所ルール改定に伴いバックヤードの使用ルールを改定します。

バックヤードの後ろは搬入出経路および緊急車両通路です。必ず指定範囲内を超えないように使用し、車両が通れるスペースを確保してください。

バックヤードの使用ルール

- 指定範囲はテント後方6Mまで。(出展位置によっては6M以上ある場合があります。)
- テント後ろに駐車できる車両サイズは2セショートトラック1台まで
- バックヤードテントを追加する場合は指定範囲を超えない程度の小型のテントを持ち込んでください。(3M×3Mなど後ろの通路をふさいでしまう大きなサイズはNG)
- 調理用別テントは持ち込みのテントを使用できません。事前に事務局にお申込みください。(有料)
- 調理用別テントを使用する場合、バックヤードテントを持ち込み併用することもできますが、必ず指定範囲を超えないように使用してください。
超えてしまう場合は、バックヤードテントは撤去するか、車両を移動して下さい。
(移動先の駐車場のご用意はできませんので、お近くの有料駐車場をご利用ください。)
- 以下条件を遵守できる場合、
隣接する出展者様とのバックヤードの共有や、テント横通路側を使用可能です。
 - ・テント横通路は最低1M幅の歩行通路を確保すること
 - ・テント後ろは指定範囲を超えない
 - ・お隣の出展者様との事前相談をし同意を得ること。
(事務局は経由できません。個別にお願いします。)
- お隣の出展者様と相談しトラブルのないようにご協力をお願いします。



隣接する出展者の使用範囲にかからないように注意してください。
ただし、事前に隣同士で相談しバックヤードを共有でお使いいただくなどの協力は問題ありません。

テント横通路側は通路幅を1M確保できれば、はみ出して使用して構いません。
隣の出展者とはよく相談し調整をしてください。

衛生関連特記事項

- 手洗いを徹底すること。
- 必ず手袋を着用してください。
手袋は適宜交換すること。（例、金銭を触った時、髪を触った時など）
- お客様の商品の持ち帰りは禁止します。お客様が持ち帰りを求める場合は禁止されている旨をお伝えください。
- ペットボトルでのドリンク販売の際、会場内で済ませていただき、会場外へは持ち出させないよう徹底してください。
- 会場にお客様用手洗い水道を設置します。イベント前（消毒前）およびイベント後のみ、出展様の水汲みや臨時の小物洗いにご利用いただけます。ただし、他に利用される方の妨げになる長時間の利用、大量の洗物や、排水が詰まるような投棄は禁止です。
- ブース内での水の使用は可能です。
- 油を扱ったり、油はねが発生し床面が汚れることが想定される場合には、ブルーシート等での養生を行ってください。酷い油シミや汚れがアスファルトに残る場合はクリーニング費用をお支払いいただく場合がございます。
- ゴミ、廃油等は産業廃棄物として出展者様自身で責任をもってお持ち帰りください。過去は、一斗缶、廃油、難燃ボードなどの悪質な投棄がございましたので、くれぐれもご注意ください。
- 汁物を販売する場合、必ず出展テント前に残り汁回収用バケツとその旨をお客様に伝えるボード等を設置し、責任をもって残り汁の回収を行い、産業廃棄物として出展者様自身でお持ち帰りください。会場の排水が詰まる事例が過去に多発しており、貸主より注意を受けております。主催により流しに残り汁を捨てないよう貼り紙をするなど注意喚起を行いますが、目の届かない時に捨てられてしまうことが多いため、出展者様で回収してください。修理費用が発生した場合はお支払いいただく場合がございます。

搬入・搬出・関係者駐車場について

■搬入出について

- ・搬入搬出時間、車両進入可能範囲、駐車場位置等の指定がございます。
詳細は出展者説明会にてお知らせいたします。
- ・搬入出の際は係員の指示に従ってください。
- ・輸送、解体、梱包など搬入出に要する経費は出展者様の負担となります。

■開催中の搬入出について

- ・イベント開催時間中に搬入を行う場合、指定駐車場所に一時的な駐車をして台車等で手運びとなります。台車は出展者様にてご用意ください。荷下ろしが終わりましたら、速やかに関係者駐車場への移動を徹底してください。駐車位置等の詳細は出展者説明会にてお知らせいたします。
- ・搬入出の際は係員の指示に従ってください。
- ・開催時間中の搬入は、安全優先のため、食材などの軽微なものに限ります。

■出展者駐車場について

- ・2台分駐車場の用意がございます。それ以上の台数の駐車場の用意はございません。周辺の有料駐車場などをご利用ください。主催が用意する出展者駐車場の詳細は出展者説明会にてお知らせいたします。

※バックヤード1台

※出展者駐車場1台

(バックヤードに車両が収まりきらなかった場合は、移動先の駐車場のご用意はできませんので、お近くの有料駐車場をご利用ください。)

オプション 共同で利用できる保冷車（無料）

保冷車を複数台ご用意いたします。無料で使用できます。**夜間は使用できません。**詳細は出展者説明会でご案内いたします。ご要望の場合は、説明会後に申込書をご提出いただきます。

協力（予定）：株式会社 オルビス、株式会社 ミートプランニング

オプション 備品レンタルについて（有料）

主催にてレンタル備品のオプション（有料）をご用意いたします。詳細は出展者様説明会でご案内いたします。ご要望の場合は、説明会後に申込書をご提出いただきます。
発電機・消火器・調理器具など対応可能です。

オプション 看板制作について（有料）

主催にて看板等のSPツール制作のオプション（有料）をご用意いたします。詳細は出展者様説明会でご案内いたします。ご要望の場合は、説明会後に申込書をご提出いただきます。

オプション PL保険について（有料）

食中毒などに備える保険に加入していることが必須となります。未加入の場合は、当イベントに限り有効なPL保険（5000円）をご用意いたします。詳細は出展者説明会でご案内いたします。ご要望の場合は、説明会後に申込書をご提出いただきます。

オプション ガス会社紹介について

ご希望がある場合にガス供給会社様の紹介をいたします。詳細は出展者説明会でご案内いたします。ご要望の場合は、説明会後に申込書をご提出いただきます。

オプション 調理用別テント追加について（P19・有料）

調理用別テントとして追加テントをご要望の場合は、説明会後に申込書をご提出いただきます。テーブル、横幕、固定具を含め50,000円税別となります。持ち込みテントは調理用別テントとして使用できません。

お申込について

■お申込方法

下記提出書類およびデータを、**2025年2月17日（月）まで※厳守※**に事務局宛てにお送りください。**すべてそろった状態で受付とさせていただきますのでご注意ください。**

【飲食販売出展申込】

- | | |
|------------------|----------------------|
| ①申込書 | メールにてお送りください（印鑑不要） |
| ②店舗情報 | メールにてお送りください |
| ③反社会的勢力排除に関する誓約書 | メールにてお送りください（印鑑不要） |
| ④店舗ロゴデータ | メールにてお送りください（ない場合不要） |
| ⑤店舗外観または内観写真 | メールにてお送りください |

※ F A X では受け付けておりません

※各種連絡事項はメールリングリストを作成し**Eメール**で連絡いたします。

必ず連絡が取れるメールアドレスをご用意ください。

※出展料金のご請求は出展が決定した出展者様にのみさせていただきます。出展が決定した場合は、3月24日(月)を目途に実行委員会より請求書を発送いたします。請求書に従い、出展料金を事務局指定の口座に**2025年4月4日（金）までにお振込み**ください。振込口座は請求書にてご案内いたします。なお、振込手数料は出展者様においてご負担ください。

※小間の割り当ては、出展者様説明会にて抽選で決定いたします。小間の割り当てに対して、出展者様は異議を申し出ることはできません。

■事務局

(株)上毛新聞 T R 担当：今井
〒371-0843 前橋市新前橋17-17

TEL： **027-252-4151**

Mail： **imai@j-tr.jp**

スケジュール

月	日	曜	内容	備考
2	17	月	申込×切	P25すべて提出が必要です。
2	25	火	出展店舗様 選考結果通知メール	メールでお送りいたします。
3	4	火	出展者説明会（小間位置抽選会）	案内をメールでお送りいたします。
3	14	金	メニュー原稿×切 メニュー写真×切 保健所書類一式×切 各種オプション申込×切	原稿用紙・保健所書類・各種申込書は出展者説明会で配布いたします。
3	24	月	請求書発送	※目安
4	4	金	出展料金等お振込み×切	
4	12	土	イベント会期	
4	13	日	イベント会期	

出展者説明会について

イベントの円滑な運営及び周知徹底を図るため、下記の通り説明会を実施いたします。出展が決定した際には、ご参加をいただきますようお願い申し上げます。

『群馬お肉の祭典2025 in TAKASAKI』出展者説明会

日時：2025年3月4日（火）午後14時00分から（受付は午後13時30分から）

会場：上毛新聞社 上毛ホール（前橋市古市町1-50-21）

議題：催事全体のご説明、搬入出・会期中のお願い、メニューについて、食品衛生管理（個別相談含む）、プロパンガス、PL保険、看板オプションについて、小間位置抽選会等（予定）

※ご欠席の場合、小間位置抽選は事務局が代行させていただきます。

※誠に恐縮ではございますが、駐車場は近隣の有料駐車場をご利用いただきますようお願い申し上げます。（ホテルラシーネ新前橋、新前橋駅東口駐車場 等）

※会場定員の都合でご参加は各社様2名までに制限させていただきます。

最大36店舗まで
(うち4~6枠は特別協賛枠)

最大7店舗まで
(うち①は特別協賛)

北

喫煙所

嚟煙所
出展協贊

東

南

※小間の募集状況により平面図と異なる場合があります。

**共同で使用できる保冷車
(要申請)**

■もてなし広場

群馬県高崎市高松町1番地

