



イベント名 出店者募集のご案内

こどもまんなかすみだキックオフイベントの概要

- ・“こどもまんなかすみだ”を推進する墨田区としての宣言となるキックオフイベントとして開催します。
- ・多様な団体とともに作る子どもの遊びや学びのイベントです。
- ・子どもから大人まで「こどもまんなか」や「子どもの権利」に対する区民等の理解向上と意識醸成を目的に行います。
- ・子どもが楽しく遊ぶことができるなど、子どもから大人まで多くの方に楽しみながら“こどもまんなか”の取組を知ってもらうことができるものとします。

- 日 時：2024年5月26日（日）11：00～15：00
- 場 所：キャンパスコモン及び周辺（千葉大学墨田サテライトキャンパス・IUなど）
（墨田区文花1丁目19）
- 来場者：入場無料（墨田区内外より5,000名程度来場を目標）

出店概要

- 出店料：無料
- 出店方法：テント（無料貸出）、飲食の方はキッチンカーも可
- 出店条件：墨田区内で以下の取組を行う団体・事業者など
 - ▶ 子どもが喜ぶ学び・遊び・体験の提供
 - ▶ 子どもと一緒に親子で楽しめる遊びの提供
 - ▶ 子ども服やおもちゃ、育児グッズの販売・リサイクル
 - ▶ 子ども食堂・キッズメニューを提供する飲食店 など
- ブース概要：以下の物品は無料で貸出いたします。
 - ▶ テント1台（サイズ未定・2.5m角以上）
 - ▶ 長机1台、イス2脚※上記以外の物品等についてご要望などあれば応相談
- 雨天時：小雨決行、荒天時や災害により影響がある場合は中止
- 当日設営：9時～搬入・設営が可能

募集・申込について

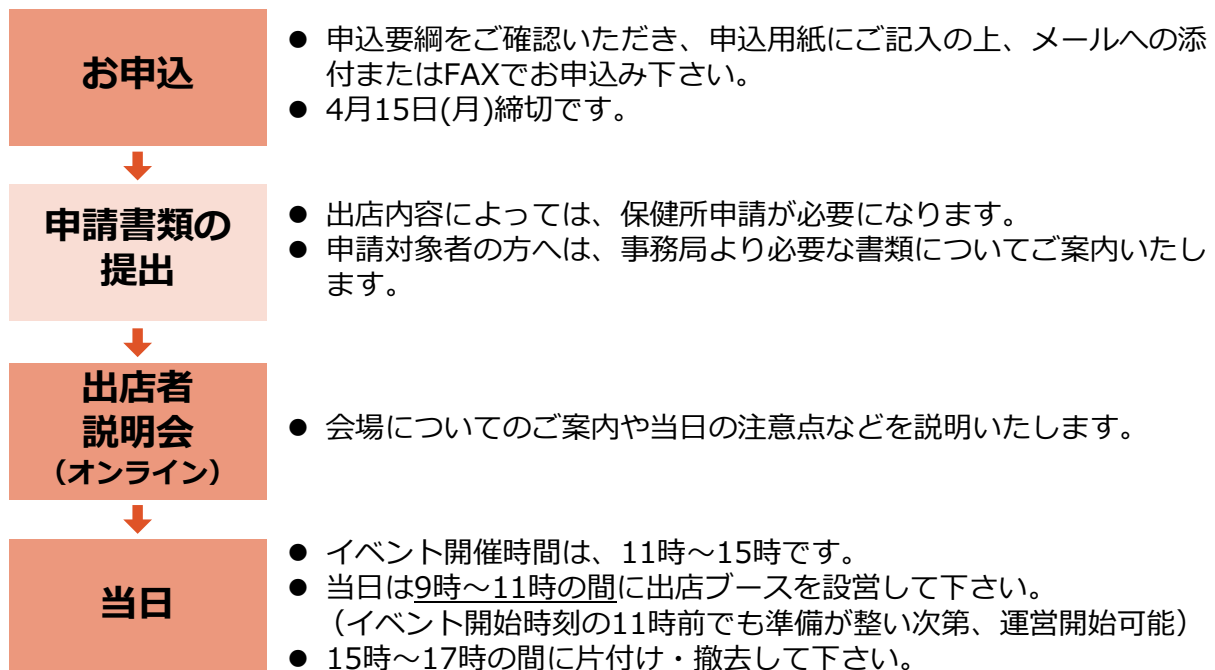
- 募集数：20店舗程度（飲食出店を除く）
- 申込期間：4月15日（月）まで
- 申込方法：申込用紙に記入の上、メールまたはファックスでお申込み下さい。

お問い合わせ

こどもまんなかすみだキックオフイベント事務局（受託業者：株式会社KITABA東京事務所）

[TEL] 03-6456-1033 [FAX] 03-6456-1035 [Mail] kitaba.tokyo@gmail.com

申込～出店当日までの流れ



出店申込要項

出店条件

- 本事業の趣旨、出店要項の内容をご理解頂き、承諾していただける方。
- 衛生管理など、事務局が指定するルールに従っていただける方。
- 反社会的団体に関係のある方や所属されている方は出店できません。
- コピー商品（模造品）、薬物（麻薬類・違法商品）、医薬品、医薬部外品、ポルノ商品、契約商品（不動産・金融関連など）、無形財産などの物品販売は厳禁です。
- 政治、宗教の勧誘活動、募金・寄付活動、騒音・悪臭・通行の妨げになる行為、本イベントの運営に支障が生じる恐れのある行為は禁止します。

販売について

- 出店者自身で販売いただき、釣銭や売上金の管理は各自でお願いします。
- 販売・営業行為は、ブース内でのみお願いします。
- 飲酒をしながらの販売は厳禁です。

ブースについて

- 出店ブースの位置は、基本的に事務局で指定させていただきます。
- 電源や火気を使用する場合は、事前に事務局へご相談下さい。
- 商品やサービスに関するPOPなどは、各自でご用意をお願いします。
- 当日は、9時～11時の間に搬入・設営、撤去は15時～17時の間にお願いします。
- 搬入・撤去時以外は、専用駐車場に車を停めて下さい。（駐車無料）

その他

- 万一トラブルが起きた際は、各店での対応をお願いします。
- お客様からのクレーム、食中毒等の発生、会場内や駐車場での事故などに対しては、主催者は一切の責任を負いません。
- 本イベント公式ホームページ、SNS等に団体名(店名)・SNSアカウント・紹介文・イベント当日の写真等を掲載させていただく場合がございますのでご了承下さい。

飲食出店・食品類を販売される方へ

衛生管理（飲食出店・食品販売共通）

- 原材料や製品の保存方法をよく確認し、適切な温度で販売・保管して下さい。
- 衛生管理を徹底し、食中毒を出さないよう十分留意してください。
- 清潔な衣装を着用し、爪を短く切り、作業前やお手洗いの後は手指を洗浄・消毒してください。

飲食出店される方へ（当日調理を予定している方）

- 食品衛生責任者の方を必ず現場に常駐させてください。
- キッチンカーで出店される方は、東京都の「自動車関係営業許可（調理営業）」の許可証を事前にご提出いただきます。
- テント出店される方は、東京都の「飲食店営業」の許可証を事前にご提出いただきます。
- テント出店される方が取扱うことのできる食品は、1品目に限られます。※詳細は墨田区ホームページをご確認いただくか、当イベント事務局までご相談ください。
- 食材の下処理は、あらかじめ固定店舗としての営業許可を受けた施設等で仕込みを行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵してください。
- 当日、ブース内での下処理は禁止です。（切る・ヘタを取る・こねる等）
- 食品は十分加熱して提供してください。特に魚介類や肉類は中まで加熱して下さい。
- 清涼飲料水や酒類をコップに注いで提供する場合、缶・瓶・ペットボトル・ディスペンサー等に密封充填されたものをその場で開封して注いで下さい。
- 出店可能品目は、出店形態（テント出店またはキッチンカー）によって異なります。キッチンカーでも設備によって異なります。各自で東京都へ申請済みの営業許可の内容に則って出店品目をご確認下さい。

食品類を販売される方へ

- 容器包装に入れられた食品は原則として表示が必要となります。食品表示法に則って表示下さい。
- 容器包装された加工食品、食品添加物で、アレルギー物質を含む物については、アレルギー物質の表示義務があります。必ず表示して下さい。
- ご自身で加工品を販売される方は、対象品目の調理または製造の営業許可が必須となります。お持ちでない方は事前に各自で申請してください。

アルコール類を販売・提供される方へ

- アルコール類の販売をされる方は、各自で事前に税務署へ「期限付き酒類小売業免許届出書」を提出して下さい。

出店に伴う必要書類の提出

- 出店決定後、事務局より必要書類についてご案内いたします。