

美浦村UMAフェスタ2026 出店募集要項

1 イベント開催目的

“競走馬の里”美浦村で「美浦村UMAフェスタ」を開催することで、JRA美浦トレーニング・センター及び競馬関係者並びに美浦村内の団体との協力関係を築き、美浦村の魅力を発信し交流人口の増加を図るとともに、将来村内への就労希望者を増やすことを目的とする。

2 開催概要

日 時：令和8年9月23日(水・祝)午前10時～午後4時

出店会場：光と風の丘公園 多目的広場（住所：茨城県稲敷郡美浦村受領1470）

3 募集対象・部門

以下の4部門で募集いたします。（ブース数は予定数になります。）

- ①飲食物販売：[10ブース]
- ②キッチンカー：25台程度
- ③物販(雑貨、ワークショップなど)：[15ブース]
- ④企業・学校PR：[15ブース]

4 主催者が用意する施設・設備

主催者側で以下の備品を用意します。

- ・テント：1ブースにつき1/2張～2張
テント1張のサイズ：幅5.34m×奥行3.56m×軒高約2m(棟高約3.1m)
- ・長机：4台(サイズ：幅180cm×奥行45cm×高さ70cm)
- ・折りたたみ椅子：4脚

※キッチンカー部門に関しては、車両スペースのみの提供となります。

※上記以外の備品(看板、ディスプレイ用品、延長コード等)は、出店者様にてご用意ください。

※テントの持参はご遠慮ください。

5 出店条件・出店料

○出店条件

【共通】

- (1) 設備 ・ 出店スペースにゴミ箱を設置するとともに、適正に廃棄物処理(排水も含む)をしてください。

【飲食物販売・キッチンカー】

- (1) 販売品 ・ 食品衛生法の規定に基づく営業許可範囲内の飲食物とします。
・ 酒類の販売はできません。
・ 調理、包装済みの飲食物を販売する場合は、名称、期限表示、製造者、販売者等を表示してください。
- (2) 設備 ・ 発電機、電源コード等は出店者様で用意してください。
・ 火器・電磁調理器具を使用する場合は、必ず消火器を設置してください。
・ 衛生用品(手洗い用ポリタンク、消毒液等)を出店者様で用意ください。

【物販】

- (1) 販売品 ・ 販売品はオリジナル作品や既製品の雑貨等とします。
- (2) ワークショップ ・ 火器を使用する場合は、必ず消火器を設置してください。

【企業・学校等PR】

- (1) 配布等 ・ チラシや試供品の配布は自ブース前に限ります。会場内を歩き回って配る行為は禁止です。

○出店スペース・出店料

項目	スペース	出店料
飲食物販売、物販、企業・学校等PR	テント1張	5,000円
	テント1/2張	3,000円
キッチンカー	3m×5m	5,000円

※1ブースにつきテントは2張まで

6 スケジュール(当日の流れ)

午前8時～午前9時30分	出店者搬入・設営(車両の乗り入れは 時まで)
午前9時45分～	出店ブース点検(消防署)
午前10時～	販売開始
午後4時～	販売終了・搬出開始(車両以外)
午後4時30分～	車両による搬出開始
搬出終了次第	事務局による点検

7 申込方法・選考

○申込方法：事務局窓口、郵送、メール

○申込書類 【 飲食物販売：①～④ / 物販、企業・学校等PR：① 】

①出店申込書

②保健所提出書類 取扱食品一覧・配置図(様式第2・3)

③腸内病原細菌検査成績表(保菌検査結果)の写し(発行から1年以内のもの)

④飲食店営業許可証の写し(有効期限内のもの) ※許可を持つ場合

※保健所への申請は一括して事務局で行います。

○申込締切：令和8年7月31日(金)まで

○選考について：応募多数の場合は、イベントの趣旨との親和性を考慮し、主催者側で選考の上、8月10日(月)から順次、出店の可否をご連絡いたします。

8 お申込み・お問合せ先

美浦村UMAフェスタ実行委員会

〒300-0492 美浦村受領1515番地 美浦村役場経済課内

美浦村UMAフェスタ実行委員会事務局 担当：永山

TEL：029-885-0340

E-mail：keizai@vill.miho.lg.jp

9 出店料のお支払い

★8月10日(月)以降に順次、出店決定通知および請求書を送付いたします。

- ・振込期日を過ぎてもご入金を確認できない場合、お申し込みはキャンセルとなります。
- ・お支払い後のキャンセルや変更はできません。

10 売上等の実績報告

★事業終了後1週間以内に所定の様式により、メール等でご報告ください。

- ・報告内容：販売数、売上金額、来客数、人気商品名

11 開催中止の場合

★悪天候、天災等による開催の中止の判断は、前日までに美浦村ホームページ、美浦村UMAフェスタ公式Instagramにてお知らせします。

イベント等における食品取扱いの注意事項について

1 食品の取り扱いに係る衛生確保

- (1) 出店場所における調理等は、すべて出店施設内で行い、加熱等の簡易な行為に限定すること。出店場所でカッティングはできないため、小さい生地等にする。
- (2) 加熱調理食品(焼きそば、フランクフルトなど)は、中心部まで十分に加熱調理を行うこと。
- (3) 出店施設で仕込みは行わないこと。仕込みを必要とする場合に当たっては、既存の許可施設又は公共施設の調理室等で行い、必要に応じて使用直前まで冷蔵保管すること。
- (4) 保健所からの許可のある施設を除き、仕込みも含めて、前日の調理等はしないこと。また、使い残しの原材料及び調理済み食品は、翌日に使用しないこと。
- (5) そうざい・弁当類の販売は、販売しようとする食品に合致する営業許可施設で製造し仕入れたものとし、出店施設における弁当類の盛付け行為は行わないこと。
- (6) 温度管理に十分注意すること。
- (7) 容器包装食品を販売するにあたっては、法に定める表示基準を満たしたものであること。また、弁当類の期限表示は時間まで表示することが望ましいこと。
- (8) 店舗内に責任者を必ず駐在させ、部外者を立ち入らせないように注意すること。
- (9) 調理能力の許容範囲内(無理のない調理数)で調理すること。
- (10) 提供した食品は、保存検食として保管することが望ましいこと。

2 施設・設備に係る衛生確保

- (1) 出店施設は不潔な場所でないこと。
- (2) 出店施設には、雨、直射日光、砂塵、ほこり等を防ぐ構造のもので一定の区画等を設けること。
- (3) 手洗い設備及び手指の消毒施設を設けること。
- (4) 食品(原材料を含む)を適正な温度で保管できる設備を設けること。なお、必要に応じ温度計を設置すること。
- (5) 飲食時に使用する食器類は、原則使い捨てのものとし、衛生的に保管すること。
- (6) 使用水は、水道水又は飲用適の水であって十分配給される設備があること。また、給水容器を使用する場合に当たっては、蛇口付きポリタンク等の耐久性の材料で造られ、ほこり等の汚染防止ができる構造のものであること。
- (7) 廃棄物等を衛生的に保管するための必要な容量のふた付き容器等を有すること。

3 従事者に係る衛生確保

- (1) 食品取扱責任者は食品従事者の健康管理に留意すること。
- (2) 食品取扱者は、出店前・出店期間中、健康管理に注意を払い、体調不良(下痢、発熱、腹痛、吐気、嘔吐)や手指に切り傷等がある場合は調理には従事しないこと。
- (3) 手指等の洗浄・消毒を徹底すること。
- (4) 食品に手指が接触する作業を行う場合においては、使い捨てビニール手袋等を用いるよう配慮すること。
- (5) 清潔な白衣、帽子・三角巾を着用することが望ましいこと。
- (6) 営業許可施設の食品取扱者については、1年以内に保菌検査が実施されていること。また、届出施設の食品取扱者についても、検便検査を実施することが望ましいこと。(容器包装された食品を直接食品に接触しない方法で取り扱う者、及び野菜・果物を販売する者については保菌検査を要しない。)