

2025町田さくらまつり出店要項 〈芹ヶ谷公園会場〉

1	出店応募資格、募集内容	P 1
2	出店までのスケジュール	P 2～3
3	出店留意事項	P 3～4
4	環境に配慮した容器の使用について	P 5
5	申請書類および飲食物の取扱等に関する注意事項	P 5～6
6	出店ブースのイメージ	P 7

2024年12月
町田さくらまつり実行委員会

開催概要

- 名 称 2025町田さくらまつり
- 目 的 市内のさくらの名所「恩田川」「芹ヶ谷公園」「尾根緑道」で、大勢の来場者に「町田のさくら」を楽しんでいただく。
市民、事業者、団体および行政が協働して町田さくらまつりを盛り上げる。
- 会 場 【芹ヶ谷公園会場】 芹ヶ谷公園多目的広場
- 開催日時 【芹ヶ谷公園会場】
2025年3月29日(土)、30日(日) 10時～16時
- 事務局 【芹ヶ谷公園会場】
町田市観光コンベンション協会
〒194-0013 町田市原町田4-10-20 ぽっぽ町田内
電話 042-724-1951 FAX 042-724-1952
(祝日及び年末年始を除く 月曜日～金曜日 10時～17時)

出店のお申し込みにあたって・・・

「町田さくらまつり」は、出店者の皆様と市民、事業者、団体、行政が協力して作り上げて行われるものです。まつりの主旨を十分ご理解のうえ、出店をご検討くださいますようお願い申し上げます。

1 出店応募資格、募集内容

▼応募資格（次の要件を全て満たす団体）

1	主として市内で活動する企業、団体（部会が招致した場合を除く。）で、「町田さくらまつりからの暴力団排除に関する実行委員会規約」及びこの「出店要項」を遵守し、実行委員会（警察署、保健所、消防署を含む）の指示に従って、まつりの運営に協力していただけること。 本会場では、昨今の郵便事情を懸念して 電子メール受信が可能な方 。 ※複数会場の応募は不可。予め了承の上ご応募ください。
2	市内で活動する団体であることを証明できる資料（定款、会則等）および日常の活動を確かできる資料（会報、活動報告、団体ホームページのコピー等）を提出できること。
3	出店責任者は市内在住、または在勤の満18歳以上の方とし、申込書、誓約書を提出できること。 また、まつり当日は確実に従事できること。 ※出店責任者の名義で、他人に営業をさせたり、第三者に権利を譲渡したりする事はできません。
4	まつり当日の従事者名簿を提出できること。
5	「新型コロナウイルス感染症等対策遵守事項」を遵守できること。
6	※キッチンカーのみ 東京都内いずれかの保健所から許可を受け、まつり当日が営業許可有効期限内であること。 ※東京都外の保健所で取得した許可では出店できません。

▼募集内容（芹ヶ谷公園会場）

1	日時	2025年3月29日（土）、30日（日） 10時～16時	
2	内容	飲食物及び物品の販売及びPR（金銭取引行為のあるゲーム等を含む）。 なお、飲食物については町田市保健所の条件に適合したもののみ。 また、調理品の実売は1ブースにつき1品目のみ。ただし、1テントにつき2ブース（2品目）まで可。 ※キッチンカーのみ 提供できる調理食品は営業許可書に綴られた「営業の大要」に記載された取扱食品のみ。	
3	出店料等	A：キッチンカー（持込）1台 20,000円（2日間）※基本備品除く B：テント（リース）1テント 40,000円（2日間）※1団体1テントのみ。	
4	基本備品	テント	1張（間口360cm×奥行270cm）
		テント内の備品	1 折畳みイス×4脚 2 折畳みテーブル（180cm×45cm）×2台 3 区分パーテーション用テーブル（180cm×45cm）×1台 ※ 照明等の電気設備はありません。
5	駐車場	会場付近に 小型乗用車1台分 を用意（駐車許可証を発行。詳細は別途お伝えします。）	
6	設備	使用水	※キッチンカーのみ 給水して来場してください。※会場内での給水はできません。

		給水	会場内に仮設水場を設置します。 蛇口のついた容量18リットル以上のふたの付いた容器（給水用タンク）を備え、各自、必要量の水を準備してください。
		排水	排水容器 を備えてください。なお、会場内には洗い場はありません。排水を処理する場所はありませんので、各自適切に処理してください。
		更衣室	出店者用の更衣室はありません。
		トイレ	会場内の常設・仮設トイレを使用してください。
7	夜間対応	1日目の終了後、 食材はテント内に設置せず、持ち帰ってください。	

2 出店までのスケジュール

① 応募書類提出

この出店要項をよくお読みのうえ、「**出店応募用紙**」を**2025年1月14日(火)《消印有効》**までにご提出ください。

提出先 町田さくらまつり実行委員会事務局（町田市観光コンベンション協会内）

② 申請書類のご案内

出店要項に基づき、条件を満たした団体に実行委員会から電子メールにて連絡します。

※条件を満たしていない場合や過去の参加実績において問題があった場合はお断りの連絡をさせていただきます。また、応募多数の場合、抽選により出店者を決定します。

（出店が決定した場合の申請書類）…詳細はP5、6参照（マイページ上でご入力いただきます。）

No.	書類名	備考
1	出店申込書	出店責任者の本人確認書（顔写真入りのもの）の写しを添付
2	誓約書	
3	従事者名簿	
4	行事における臨時出店届 又はキッチンカー出店確認書	食品を取り扱う団体必須 ※ 注：キッチンカーは「営業許可書」、「営業の概要」の写しを添付 ※許可に関する不明な点は、町田市保健所に事前相談を行ってください。
5	火気・熱源使用書	火気使用器具等を使用する団体必須 ※電気を熱源とする器具を含む
6	追加備品申請書・土地 使用許諾申請書	備品の追加を希望する団体
7	期限付酒類小売業販売 免許	お酒の販売を行う場合。（会場で酒類を開栓せずに販売する場合のみ。）

③ 申請書類提出・出店料支払

2025年2月7日(金)までに必要書類の提出(マイページ上での入力)及び出店料の支払いをしてください。※出店料の支払いについては、別途、通知します。**尚、期日までに必要書類のご提出及び出店料をお支払いいただけない場合は、出店をご辞退したものと判断させていただきます。**

提出先	町田さくらまつり実行委員会事務局(町田市観光コンベンション協会内)
支払方法	原則口座振込でお願いいたします。 ※振込手数料はご負担願います。 ※支払を正確に管理するため、振込名を申込企業(団体名)にしてください。
支払口座	中央労働金庫 町田支店 普通預金 0103594 町田さくらまつり実行委員会 マチダサクラまつりジッコウインカイ 実行委員長 小島 政孝 ジッコウインチョウ コジマ マサタカ

↓

④ 最終案内

2025年3月中旬を予定しています。Webの方はマイページから確認・出力できます。

↓

⑤ 2025年3月29日(土)、30日(日) 町田さくらまつり芹ヶ谷公園会場当日

実行委員会の指導、ルールには必ず従ってください。

当日参加者リスト及び体調確認チェックシートをご提出ください。

(専用用紙を最終案内に同封いたします。)

↓

⑥ 売上実績報告書の提出

2025年4月11日(金)まで ※今後のまつりの賑わいを考えていくため、必ず提出してください。

3 出店留意事項

まつりの構成・管理・運営に支障を及ぼすもの、公序良俗に反するものは一切認められません。

また、以下の事項への重大な違反があると実行委員会が判断した場合、直ちに出店を中止していただき、次回以降の出店もお断りします。

1)	出店者の責任	販売、配布、火気及び備品の取扱、その他の行為について起き得る事故等は全て出店者の責任において対処してください。実行委員会は責任を負いません。
2)	テント内の注意	テント内での喫煙はもちろん、指定喫煙所以外の喫煙はできません。また、貸与備品を紛失、破損等した場合は、出店責任者が実費により弁償してください。テーブルには火災防止のため、不燃性のシート・ボード等を必ず敷いてください。テント内は清潔に保ち、まつり終了後は清掃を行い、原状復帰してください。前日の食材や調理済み食品をテント内に放置したり、テント外にはみ出での運営はできません。
3)	営業許可の確認	※キッチンカーのみ 営業許可書(施設の構造及び設備を示す図面、営業の大要を含む)を車内に備え、営業許可済のステッカーは車内の見やすい位置に取り付けること。
4)	施設基準等の確認	※キッチンカーのみ 給排水タンクの未設置等施設基準を満たさない場合や、設備・装置を適切に使用でき

		ない場合には、出店を中止していただきます。設備等に不備がないことを確認のうえ、出店してください。
5)	衛生管理	<p>食品の品質管理、衛生管理を十分に行い、食中毒防止に留意してください。ビニール製の使い捨て手袋を必ず着用し、石けん、手指消毒薬を常備してください。</p> <p>蛇口付ポリタンクを各自で用意して水を確保し、排水容器（バケツ等）を設置してください。なお、会場内に洗い場はありません。</p> <p>また、飲食物の取扱については「9）食品の取扱」及びP4の「5 申請書類および飲食物の取扱等に関する注意事項の4）町田さくらまつりにおける臨時出店届」の注意事項もあわせて確認し、遵守してください。</p> <p>なお、キッチンカーでの出店は、調理や飲料の調製等は食品衛生法営業許可のある車内で行う等、関係法令等を遵守して営業してください。</p> <p>食料品を販売・配布する場合は、食品衛生法等営業許可・届出業種に応じた商品を取扱い、商品に正しい食品表示を付けてください。</p>
6)	火気使用器具等の使用	<p>発電機・ガス等必要な場合は、各自持参してください。また、その場合、消火器を設置してください（消火器の能力：B3以上）。各日のまつり終了後は、必ず持ち帰り、会場内に残さないでください。</p> <p>（※火気使用器具とは・・・液体燃料、気体燃料、固体燃料を使用する器具又は電気を熱源とする器具）</p>
7)	環境への配慮	<p>ごみを極力減らすため、環境に配慮した容器を使用してください。また、出店に伴って排出されたごみは、テント内にごみ箱を設置し、持ち帰ってください。会場内の分別ステーションには持ち込まないでください。</p>
8)	酒類販売	<p>未成年者及び運転者への酒類の販売は禁止です。販売の際、「年齢確認」と「バイク、自動車及び自転車の運転手でないかの確認」を行ってください。</p>
9)	出店料等の取扱	<p>一度お支払い頂いた出店料等は、原則返金致しませんので、ご了承下さい。</p> <p>新型コロナウイルス感染症等拡大に伴いまつりが中止となった場合、出店料の取り扱いについては別途ご連絡致します。</p>
10)	雨天時の対応	<p>まつりは荒天時、新型コロナウイルス感染症の拡大等により中止となる場合があります。まつり決行の可否は実行委員会で判断します。</p>
11)	食品の取扱	<p>要冷蔵（凍）品の販売（保管含む）には、冷蔵（凍）庫の設置が必要となります。原材料含め、食品表示に記載されている保存方法を確認の上、遵守してください。取扱方法が守られていないと判断された場合、当該食品の販売を中止していただきます。</p> <p>なお、会場には給電設備がありません。出店者自身が発電機等を設置してください。</p>
12)	新型コロナウイルス感染症等対策	<p>出店責任者は、必ずスタッフ等関係者の体調管理やテント内及び車内の衛生管理を行ってください。</p> <p>なお、まつり前日から当日にかけて体調不良の方は参加できません。スタッフ等関係者に事前周知をお願いします。</p> <p>その他、別紙「新型コロナウイルス感染症等対策遵守事項」を遵守いただき、ご参加ください。</p>

4. 環境に配慮した容器の使用について

町田さくらまつりは、環境にやさしい、ごみを出さないまつりを目指しています。環境にやさしい容器（紙製）を使用し、ごみの減量にご協力ください。

※今新型コロナウイルス感染症等への対策のため、市でリユース・リサイクル食器の用意はいたしません。

5 申請書類および飲食物の取扱等に関する注意事項

1) 出店申込書	出店責任者の本人確認書（顔写真入りのもの）の写しを添付。
2) 誓約書	出店責任者は出店に関して全責任を負うこと。押印必須。
3) 従事者名簿	出店責任者以外で営業に従事する者全員の名簿。
4) 行事における臨時出店届	<p>調理販売</p> <p>○提供可能な品目</p> <ul style="list-style-type: none"> ・客への提供直前に加熱調理が行えるもの。 <p>○品目数</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1ブースにつき1品目。 ・2品目調理する場合はパーテーションテーブルでテント内を2分割し、2ブースとする。1ブースごとに責任者を配置する。（申請書は個別に作成すること） ・臨時出店届は1品目につき1枚提出。2品目なら2枚提出。 ・当日、申請した内容と異なる調理をすることは不可。 <p>○仕込み作業（事前調理）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・当日のみ可（ただし自宅は不可）。また、テント内の作業は不可。 <p>○調理食材の保管</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食材に応じてしっかりと冷蔵、冷凍保存。 ・要冷蔵（凍）と記載された食材を扱う際は、冷蔵（凍）庫（＋発電機）または保冷ケース（温度計付き）を使用して保管すること。

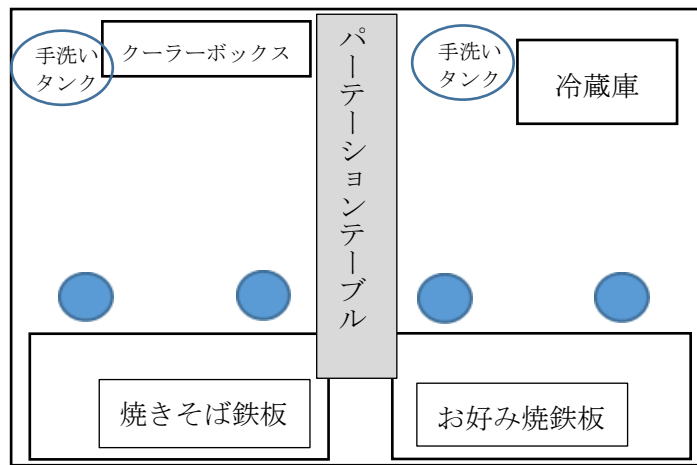
包 装 品 販 売	<p>○食料品を販売・配布する場合は、商品に正しい食品表示を付ける。 （営業許可施設で作られた包装されたもの。その場で調理・加工を行わないものこと）</p> <p>※販売できない食品（例）：豆腐、牛乳、加工乳、食肉、食肉製品、魚介類、魚肉練り製品、冷凍食品など。</p> <p>○臨時出店届にその表示（見本や写真でも可）を必ず添付する。 当日扱う商品すべての表示を添付し、提出する。 ※ペットボトルや缶・びんに入った常温保存が可能な飲料は表示添付不要です。</p> <p>○表示に書かれた保存温度を厳守して販売する→要冷蔵（凍）食品の販売・保管は、必ず冷蔵（凍）庫（＋発電機）、温度計を使用。</p> <table border="1" data-bbox="539 667 1380 907" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%; padding: 5px;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="padding: 2px;">名 称</td><td>焼菓子</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">原材料名</td><td>小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ(乳成分を含む)、卵、食塩</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">添加物</td><td>乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">内容量</td><td>20枚</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">賞味期限</td><td>20××年12月23日</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">保存方法</td><td>直射日光を避け、常温で保存</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">製造者</td><td>株式会社〇〇食品 東京都〇〇市〇〇町1-2-3</td></tr> </table> </td> <td style="width: 30%; padding: 5px;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">栄養成分表示 食品単位あたり</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">熱量</td><td style="text-align: right;">kcal</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">たんぱく質</td><td style="text-align: right;">g</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">脂質</td><td style="text-align: right;">g</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">炭水化物</td><td style="text-align: right;">g</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">食塩相当量</td><td style="text-align: right;">g</td></tr> </table> </td> </tr> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">食品表示ラベルの例（東京都福祉保健局リーフレット「大切です！食品表示」から引用）</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="padding: 2px;">名 称</td><td>焼菓子</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">原材料名</td><td>小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ(乳成分を含む)、卵、食塩</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">添加物</td><td>乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">内容量</td><td>20枚</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">賞味期限</td><td>20××年12月23日</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">保存方法</td><td>直射日光を避け、常温で保存</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">製造者</td><td>株式会社〇〇食品 東京都〇〇市〇〇町1-2-3</td></tr> </table>	名 称	焼菓子	原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ(乳成分を含む)、卵、食塩	添加物	乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤	内容量	20枚	賞味期限	20××年12月23日	保存方法	直射日光を避け、常温で保存	製造者	株式会社〇〇食品 東京都〇〇市〇〇町1-2-3	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">栄養成分表示 食品単位あたり</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">熱量</td><td style="text-align: right;">kcal</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">たんぱく質</td><td style="text-align: right;">g</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">脂質</td><td style="text-align: right;">g</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">炭水化物</td><td style="text-align: right;">g</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">食塩相当量</td><td style="text-align: right;">g</td></tr> </table>	栄養成分表示 食品単位あたり		熱量	kcal	たんぱく質	g	脂質	g	炭水化物	g	食塩相当量	g
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="padding: 2px;">名 称</td><td>焼菓子</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">原材料名</td><td>小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ(乳成分を含む)、卵、食塩</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">添加物</td><td>乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">内容量</td><td>20枚</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">賞味期限</td><td>20××年12月23日</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">保存方法</td><td>直射日光を避け、常温で保存</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">製造者</td><td>株式会社〇〇食品 東京都〇〇市〇〇町1-2-3</td></tr> </table>	名 称	焼菓子	原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ(乳成分を含む)、卵、食塩	添加物	乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤	内容量	20枚	賞味期限	20××年12月23日	保存方法	直射日光を避け、常温で保存	製造者	株式会社〇〇食品 東京都〇〇市〇〇町1-2-3	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">栄養成分表示 食品単位あたり</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">熱量</td><td style="text-align: right;">kcal</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">たんぱく質</td><td style="text-align: right;">g</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">脂質</td><td style="text-align: right;">g</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">炭水化物</td><td style="text-align: right;">g</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">食塩相当量</td><td style="text-align: right;">g</td></tr> </table>	栄養成分表示 食品単位あたり		熱量	kcal	たんぱく質	g	脂質	g	炭水化物	g	食塩相当量	g		
名 称	焼菓子																												
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ(乳成分を含む)、卵、食塩																												
添加物	乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤																												
内容量	20枚																												
賞味期限	20××年12月23日																												
保存方法	直射日光を避け、常温で保存																												
製造者	株式会社〇〇食品 東京都〇〇市〇〇町1-2-3																												
栄養成分表示 食品単位あたり																													
熱量	kcal																												
たんぱく質	g																												
脂質	g																												
炭水化物	g																												
食塩相当量	g																												
キ ッ チ ン カ ー	<p>○営業許可書の写しのほか、営業許可書に綴られている「営業の大要」の写しも添付してください。</p>																												
<p>食品衛生の指導および臨時出店／営業許可に関する問い合わせ 町田市保健所 食品衛生係 電話：042-722-7254</p>																													
5) 火気・熱源使用届	<p>○設置する全ての火気および電気器具、使用燃料を記入し提出。 ※届出のない器具を当日使用することは不可。</p>																												
<p>※「出店申込書」、「誓約書」、「従事者名簿」→実行委員会から警察署に届け出。</p>																													
<p>※「行事における臨時出店届」、「キッチンカー出店確認書」→実行委員会から保健所に届け出。</p>																													
<p>※「火気・熱源使用届」→実行委員会から消防署に届け出。</p>																													
<p>◎まつり当日、警察署・保健所・消防署が査察を行います。</p>																													

6 出店ブースのイメージ

※食品を扱う際は販売側以外の3方を実行委員会が用意する横幕で囲ってください。

○調理品 2 品目の場合 (テーブルでテント内を 2 分割し、2 ブースとする)

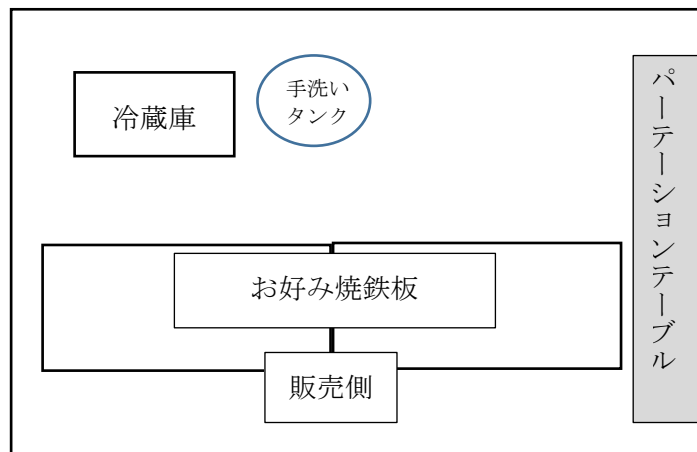
【設置例】



販売側

○調理品 1 品目の場合 (テーブルは使用しない)

【設置例】



テント外にはみ出して運営はできません