「ふたばワールド２０２５」

ふたばふるさとマルシェ（地元産品の飲食・物販）

出店者募集要項

昨年、広野町で開催いたしました「ふたばワールド」を本年は川内村で開催いたします。

「ふたばワールド」は、東日本大震災及び原子力発電所事故により避難した双葉地方の住民の絆を繋ぐことはもとより、双葉地方に移住された方々や双葉地方に思いを寄せている方々とも交流を図り、「ふるさとふたば」の絆の輪を広げ、双葉地方の更なる振興を図ることを目的としております。

今年も昨年同様、大鍋料理の振る舞いや、伝統芸能を披露するステージパフォーマンス、来場者体験企画ブース・関係団体等ＰＲブース等の設置、さらには各町村の商工会を中心としたマルシェを設ける予定でございます。

皆さま方の日ごろの活動を広く地元にＰＲする機会ですので、ぜひ参加を検討いただきますようご案内申し上げます。

１　名称

ふたばワールド２０２５ in かわうち

２　日時

令和７年１０月１１日（土）１０：００～１５：００（※雨天決行）

３　日時

川内村　田ノ入工業団地　（福島県双葉郡川内村大字下川内字田ノ入）

４　主催

双葉地方広域市町村圏組合、一般財団法人福島県電源地域振興財団、川内村

５　企画・運営

「ふたばワールド２０２５」実行委員会

６　来場者実績

双葉郡住民をはじめとする一般の方

令和４年　5,150 人（双葉町　産業交流センター）

令和５年　8,000 人（大熊町　学び舎ゆめの森）

令和６年　4,500 人（広野町　二ツ沼総合公園）

7　募集内容及び募集数

「ふたばふるさとマルシェ」（地元産品の飲食・物販）５０ブース程度

双葉郡の商工業者等によるマルシェを開催します。

地元食材、特産品の使用や企画展示等により、双葉郡の「美味しさ」「魅力」「安全性」を発信する展示・販売を行います。

※地域性をアピールするなど、地元産品の PR をお願いいたします。

※１団体につき、複数ブースの申込みも可能です。

申込多数の場合は、御希望に添えない場合があります。

※キッチンカーでの出店はできません。

8　ブース仕様

（１）サイズ

間口 2.7m×奥行 3.6m を「１ブース」とします。

１ブースあたり、長机２本、パイプ椅子４脚は基本設置します。

（２）事前申込を要する設備

・電源（１ブースあたり１５Ａ）　・電源ドラム　・冷凍庫　・冷蔵庫

・ガスコンロ　・ガスボンベ　・追加する長机　・追加するパイプ椅子

（３）設営・撤去

・テント、ブース名看板、長机、椅子等は、開催前日から当日朝までに、イベント受託業者が設置いたします。

・のぼり旗、ディスプレイ、商品案内、値札、つり銭等は、出店者においてご準備願います。

9　出店者負担について

・出店料は無料です。

・出店に係る人件費及び会場までの旅費（交通費・日当）につきましては、各出店者でご負担いただくようお願いいたします。

・昼食は各出店者にて対応となります。なお、弁当（飲み物付き、800 円程度）の注文を

・希望される場合は、別途出演・出展(店)者申請書（※）に記入をお願いいたします。

（※別紙の「出演・出展(店)者希望申込書」を事務局で受領後、後日改めてお送りいたします）

10 スケジュール（予定）

（１）開催までのスケジュール

①出演・出展(店)者希望申込締切　令和７年８月８日（金）１７：００必着

②出演・出展(店)者申請書締切(※) 令和７年８月２２日（金）１７：００必着

③出演・出展(店)者説明会　令和７年９月上旬を予定(マニュアル等送付)

※①の「参加希望申込書」をご提出いただいた皆様へ改めて事務局よりお送りいたします。

（２）開催日前後のスケジュール（予定）

・搬入　令和７年１０月１０日（金）　１３：００～１７：００

　　令和７年１０月１１日（土）　７：００～ ８：３０

・出店　令和７年１０月１１日（土）　１０：００～１５：００

・搬出　令和７年１０月１１日（土）　16：００～１７：００

※搬入出時間は、設営・撤去作業の状況により変更になる場合があります。

※１０月１１日（土）当日は１６時まで会場内に警備員を配置いたしますが、前日に準備される機材等につきましては、各出店者の責任で設置をお願いいたします。

※食材の前日搬入は行えません。

11 飲食物の販売、試飲、試食について

（１）営業許可について

出店には露店営業、臨時営業のどちらかの保健所の許可が必要となります。

イベント委託業者がとりまとめた上で保健所申請を行います。申請にあたってイベント委託業者からご連絡させていただくことがあります。

※提供できない商品（※詳細は本資料末の「祭礼・イベント等で飲食物を提供する皆様へ」を参照。）

（１）**生もの**（刺身、寿司、自家製生クリーム等）

（２）**生野菜**（レタス、トマト等）**を生のまま使用したもの**

（３）**加熱調理した後、複雑な調理加工を行うもの**（おにぎり、いなりずし等）

（４）**調理・製造に多量の水を必要とするもの**（うどん、そば等）

（２）食材の下処理について

会場及び出店テント内では、野菜・肉等のカットなど、食材の下処理をすることはできません。

また、下処理を行うことができる施設は、営業許可を取得している施設や、衛生的な調理室などに限られます。一般家庭の台所など、調理スペースが隔離されていない場所は認められません。

なお、申請には各出店者が下処理を行う施設の名称及び所在地を届け出る必要がありますので、下処理を行う施設については各出店者において確保してください。**下処理を行う施設を確保できない場合は、あらかじめ下処理が済んだ材料（カットした状態で販売されている野菜・肉など）を使用してください。**

（３）汁物（豚汁、カレー等）・煮物の提供について

汁物（豚汁・カレー等）・煮物は、営業許可を取得している施設や衛生的な調理室などで事前に完成させた上で、６５度以上を保ったまま出店テント内に搬入し、提供直前に再度加熱して提供する必要があります。

（４）酒類の販売について

酒類の提供については、(1)の許可又は(2)の届出手続き済みの出店者に限り、缶の飲み口を開封したものやコップに注いだものの提供のみを可能とします。（酒類販売業免許がある出店者は除く。）

※未開封の缶や瓶詰めの酒類を販売する行為であって、その場以外で飲用に供することを予知して販売する場合は、酒税法上の酒類販売業免許が必要となります。

（５）火気・給排水設備・危険物の取り扱いについて

① 加熱・保温等を行う電気器具は、出店者が準備してください。また、事前申請以外の電化製品を使用することにより、会場内のブレーカーが落ちてしまう恐れがあります。**必ず出演・出展(店)者申請書（※）の該当欄に記載いただくようお願いいたします。**

（※別紙の「出演・出展(店)者希望申込書」を事務局で受領後、後日改めてお送りいたします）

・危険物の持込は厳禁となります。

② イベント委託業者が準備する給排水施設（手洗い・給水用シンク）は共用です。飲食物提供時に義務づけられている個別の給水設備（蛇口付き容量４０リットル以上蓋付き容器）等については各出店者で準備願います。洗剤及び消毒液等も、各出店者で準備願います。

また、**シンクを使用しての洗い物はご遠慮ください。**

③ 出店ブースにおいて飲食物の調理等を行う場合は、地面への養生を行ってください。

ブース撤去後に、地面のダメージの有無について確認させていただきます。ダメージが確認された場合、補修費用を請求させていただくことがあります。

④ 危険物は絶対に持ち込まないでください。

（６）保健所連絡先

相双保健福祉事務所（相双保健所） 食品衛生チーム

電話０２４４－２６－１３５８

（７）出店を希望する団体様へのご依頼

会場周辺には自動販売機が少なく、熱中症対策も踏まえ、各出店者におかれましては、飲み物の販売につきましてもご検討くださいますようお願いいたします。

12　清掃・ゴミ処理について

（１）終了後は出店場所と周辺一帯の清掃をお願いいたします。

（２）調理で出た生ゴミなどを捨てる容器は、各出店者でご準備願います。
（汁が漏れない素材でできたフタ付き容器とすること。）

（３）各ブースのゴミは分別の上、必ず会場内の指定された場所へ廃棄いただくようお願いいたします。

（４）ブースへのゴミの置き去りは固く禁止いたします。

13　開催を中止する場合

（１）開催日直前もしくは、開催日当日に天候不順や自然災害、疫病等による甚大な被害が発生した場合、または発生が予想される場合は、開催の中止を検討いたします。
（小雨決行）

（２）開催中止に伴う損害について、主催者に故意または過失がある場合を除き、一切の責任を負わないものとします。

（３）中止が決定した場合はイベント委託業者より各出店者へ連絡します。

14　申請方法及び期限

（１）申込方法

別紙「ふたばワールド 2025 in かわうち　出演・出展(店)参加希望申込書」に必要事項を記入の上、FAX かメール、または郵送にて下記申し込み先に提出をお願いいたします。

（２）申込期限

令和７年８月８日（金）１７：００必着

なお、お申込み後に申込書記載内容の変更が生じた場合は、速やかに下記申込み先に連絡をお願いいたします。

（３）その他

上記、「ふたばワールド 2025　in　かわうち　出演・出展(店)参加希望申込書」をご提出いただいた皆様には、後日事務局より「出演・出展(店)者説明会のお知らせ」と参加希望内容に基づいた各種申請書をお送りいたします。

15　お申込み・お問合せ先

イベント委託業者／株式会社ライト・エージェンシー
出演・出展（店）事務局／株式会社エクシードコネクト 郡山支社
住所　〒963-8002　福島県郡山市駅前 1-6-5　ピースビル郡山 8F
TEL　050-3526-1431
FAX　024-991-4741
E-mail　futabaworld2025@light-agc.co.jp
対応時間　10:00~17:00（土日祝除く 担当／坪井・高崎）

祭礼・イベント等で飲食物を提供する皆様へ

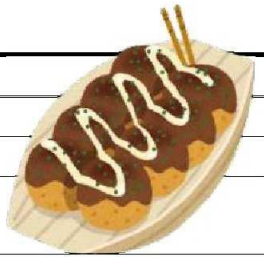
簡易な設備(テント等)で提供できる食品の条件

簡易な設備で提供可能な食品は、下記のいずれかの条件にあてはまる必要があります。

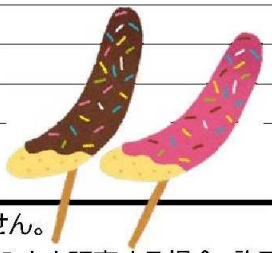
条件1　簡易な調理又は加工に限り、提供する直前に加熱調理をしたもの
条件2　既製品を容器に盛り付ける又は、コップに注ぐだけのもの(ジュース、生ビール等)
条件3　かき氷又はこれに類するもの

※材料の仕込み(野菜のカット、肉の串刺し等)は、簡易な設備(テント等)内では認められないため、別途衛生的な下処理場所で行ってください。
※下処理場所が確保できない場合は、あらかじめ下処理が済んだ材料(カット野菜、串刺し済みの肉等)を仕入れて使用してください。

簡易な設備で提供出来る品目(メニュー)の具体例



分　　類	具体例
煮　　物	おでん、玉こんにゃく、煮込み
汁　　物	豚汁、けんちん汁、鍋物
焼　　物	焼きとり、焼きそば、たこ焼き、お好み焼き、大阪焼き、フランクフルト、いか焼き、焼きぎょうざ、鮎の塩焼き
蒸　　物	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい
揚　　物	から揚げ、フライドチキン、フライドポテト、アメリカンドッグ、串かつ
飲　　料	清涼飲料水、コーヒー、紅茶、生ビール、日本酒、焼酎等を注ぎ分けたもの(※1,2)
焼き菓子	大判焼き、クレープ(生クリームは不可)、ベビーカステラ、焼き団子、五平餅
揚げ菓子	ドーナツ、チュロス、芋けんぴ
あ　め　類	果実あめ(りんごあめ等)、べっこうあめ、カルメ焼
果実チョコ	チョコバナナ
そ　の　他	即席カップ麺にお湯を入れたもの、かき氷(※3)、ところてん、アイスクリーム類小分け(※4)



※1 生もの(生の果物をその場で絞った生ジュース等)の提供はできません。
※2 缶やペットボトルに入った清涼飲料水(乳類以外)を、開封せずにそのまま販売する場合、許可や届出は必要ありません。牛乳を販売する場合には届出が必要です。
※3 氷は許可施設で製造された氷に限ります。シロップも市販品を使用してください。
※4 アイスクリーム類小分けについては、カートリッジ式のアイスクリーム類を押出式のソフトクリームマシンで盛り付ける、もしくは使い捨てのアイスディッシャーを使用してください。

(注)令和３年６月以降、食品衛生法の改正に伴い、営業届出制度が創設されました。
今まで許可不要だった食品に関しても、営業届の提出が必要となる場合があります。
祭礼・イベント等に出店の際には、保健所まで御相談ください。

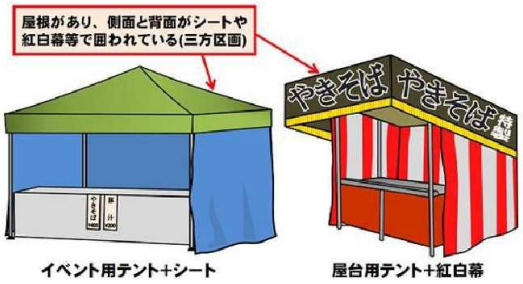
提供できないもの

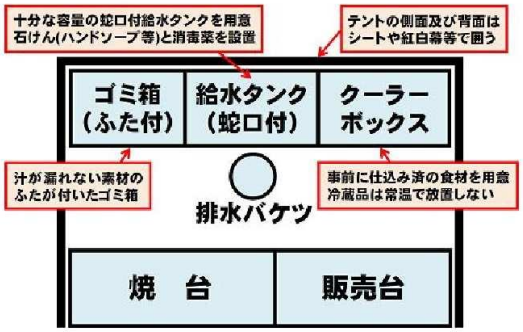
① 生もの(刺身、寿司、自家製生クリーム等)
② 生野菜(レタス、トマト等)を生のまま使用したもの
③ 加熱調理した後、複雑な調理加工を行うもの(おにぎり、もち等)
④ 調理・製造に多量の水を必要とするもの(うどん、そば等)
⑤ きゅうりの一本漬等漬物(漬物製造業の許可が必要です。)

施設基準

① 施設やその周辺が不潔な場所でないこと。
適合しない例:畜舎(牛小屋、豚小屋等)が近くにあり、ハエや臭いの影響を受ける 等
② 施設には屋根、側壁(またはシート等の覆い)があること。また、清掃しやすく、すべての設備を収容でき、使用しない場合は衛生的に保管できる構造であること。
適合しない例:焼台や作業台がテントの外にはみ出ている、使用しない時の機材を雨ざらしで保管している 等
③ 手洗い設備及び必要に応じ、器具類の洗浄設備(流し(シンク)、蛇口付で40L 程度の給水タンク等)があること。
④ 食品及び器具・容器包装を衛生的に保管できる設備があること。
⑤ 必要に応じ、冷蔵(冷凍)設備があること。

一般的な出店設備の例





衛生管理

・飲食物の提供は、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行ってください。
特に次の点には注意してください。
① 加熱食品は中心部まで十分に火を通すこと。
② こまめに手洗を行うこと。食品に触れる前、トイレに行った後等必ず石けんを使用し手洗いすること。
③ 体調が悪い場合は調理に携わらないこと。
・食品衛生責任者を設置してください。

問い合わせ先:福島県相双保健福祉事務所(相双保健所) 食品衛生チーム
FAX:0244−26−1332 電話:0244−26−1358
メールアドレス:sousou.shokuhin@pref.fukushima.lg.jp