



東京味わいフェスタ2019 有楽町エリア 出店のご案内

平成31年4月

イベント概要

2

【東京味わいフェスタ2019全体概要】

主 催： 東京都・東京味わいフェスタ実行委員会（東京都・東京国際フォーラム・三菱地所・三井不動産、他）

目 的： ①東京食材の魅力を普及・啓蒙 ②東京の魅力を発信

会 場： 丸の内エリア（丸の内仲通り・行幸通り）

有楽町エリア（東京国際フォーラム 地上広場）

日比谷エリア（日比谷公園・東京ミッドタウン日比谷）



■タイトル **東京味わいフェスタ2019 〈有楽町エリア〉**

■テーマ **“バラエティー・オブ・ニッポン” 東京と日本各地の多彩な味わい堪能エリア**

■内 容 東京都の施策「ALL JAPAN&TOKYO°」と連携。都内だけでなく、**日本各地のご当地グルメやお酒等の紹介・販売。**

■日 程 **2019年10月11日(金)・12日(土)・13日(日)**

各日 11～20時 ※雨天決行（荒天中止）

■会 場 **東京国際フォーラム 地上広場（屋外）**

■企画制作 株式会社東京国際フォーラム

○丸の内エリア

東京産食材の魅力を凝縮した「MADE IN TOKYO」エリア

→丸の内シェフスクールの有名シェフが東京産食材を使った料理をキッチンカーで販売

○日比谷エリア

東京のエンターテインメント発信拠点エリア

→映画上映等エンターテインメント企画に加え、有名店による東京都産食材を使用した料理を販売



イベント概要

3

■企画構成

1. 日本各地のご当地グルメ販売
2. 日本各地のお酒販売
3. 東京のグルメ・お酒販売
4. ご当地音楽ライブ・ゆるキャラステージ
5. ラグビーW杯開催都市のご当地グルメ販売



1. 日本各地のご当地グルメ販売

出来立てのご当地料理を調理・販売（キッチンカーまたはテント）



08 徳島 あわくら屋

肉屋の焼にく井、焼しゃぶ丼 並 800円(税込)
肉屋の牛皿 700円(税込)

自社牧場で飼育された「阿波黒牛」を100%使用した焼き肉など、徳島ならではの美味しいお肉料理をお届けします。



09 青森 Food Crusing

八戸せんべい汁 500円(税込)
牛タン串 600円(税込)
牛タンフランク 400円(税込)

青森県出身の店主が腕によりをかけてつくる魅力的な青森グルメ。ぜひ青森の伝統的な味を楽しんでください。



10 長崎 eat joy

角煮バーガー 600円(税込)
角煮まんじゅう 500円(税込)
アイスサイダー 450円(税込)

長崎県で長年愛されている「長崎角煮まんじゅう」や「角煮バーガー」を角煮まんじゅう屋の店主が販売します。



11 沖縄 ちゅうら屋や

そーきそば 700円(税込)
軟骨とろろそーき丼 700円(税込)
とろろそーきおつまみ 500円(税込)

沖縄直送の食材で美味しい沖縄料理をご提供。一口食べればのんびり癒しの空気に包まれるぜひ一度ご賞味ください。



※掲載している写真や出店者は過去のものです。

2. 日本各地のお酒の販売

ご当地のビール・日本酒・日本ワイン・焼酎の試飲や販売

過去のご出店者：日本地酒協同組合様・キリンビール様etc...



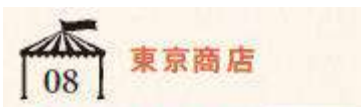
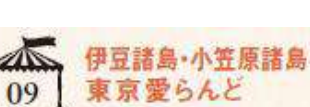
青森県 鳴海醸造店 稲村屋 特別純米 720ml (グラス)200円(税込) (ボトル)1,400円(税込)	岩手県 廣田酒造店 廣喜 酸基醸造 特別純米 720ml (グラス)200円(税込) (ボトル)1,300円(税込)	茨城県 外池酒造店 燦爛 純米吟醸 720ml (グラス)400円(税込) (ボトル)2,000円(税込)	埼玉県 晴雲酒造 おがわの自然酒 純米吟醸 720ml (グラス)300円(税込) (ボトル)1,700円(税込)	千葉県 木戸泉酒造 木戸泉 純米 秋あがり 720ml (グラス)200円(税込) (ボトル)1,300円(税込)
青森県産「無吹雪」を使用 米の旨みを感じる 辛口酒	華やかで 酸にキレがあり すっきりとした 味わいです	フルーティな香りと 甘味と酸 キレのバランスが 絶妙	ほどよい米のうまみと 酸の爽快感が 魅力です	高濃糖化山廃蔵 ならではの 旨味たっぷりの 味わい



※掲載している写真や出店者は過去のものです。

3. 東京のグルメ販売

多摩地区、伊豆・小笠原諸島など東京島嶼部のご当地グルメ・お酒及び東京の全蔵元のお酒を販売



江戸時代からの伝統を受け継ぐ東京全蔵元の地酒が1杯200円から利き酒できます。ぜひ飲み比べて味の違いを楽しんでください。

グラス売りでお楽しみいただけるだけでなく、お持ち帰りの小売販売も実施しております。

※掲載している写真や出店者は過去のものです。

4. ご当地音楽ライブ・ゆるキャラステージ

会場の賑やかしのために、特設ステージでご当地音楽ライブや、ご当地ならではの伝統芸能パフォーマンス、また、ゆるキャラによるステージパフォーマンスを展開



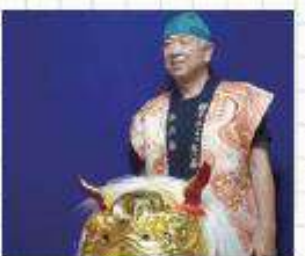
**沖縄民謡ライブ
世持桜**

力強く澄んだ歌声が魅力の本格派女性
唄者。14歳で八重山古典民謡を始め、関
東中心にライブ活動を行っている。2015
年に八重山古典民謡保存会最優秀賞
受賞。CD「世かる日」「ゆくい」発売中。
①13:00~/②15:00~/③19:00~



**なまはげパフォーマンス
なまはげ銀座店**

“怠け者はいねがー。泣く子はいねがー。”
と男鹿の神様「なまはげ」が雄たけびをあ
げながら、会場にお越しのお客様を戒めに
やってきます。迫力ある雪国・秋田の民俗
文化をぜひご体感ください。
①11:30~/②14:00~/③16:15~



**獅子舞パフォーマンス
氣天流「獅子・ひょっとこ会」
江澤廣・中塚誠・豊田礼子**

忘れられつつある、日本の美しい旧き良き
文化。そんな文化の一端を楽しんでもらえ
るよう獅子舞活動を行っています。
①12:00~/②15:00~

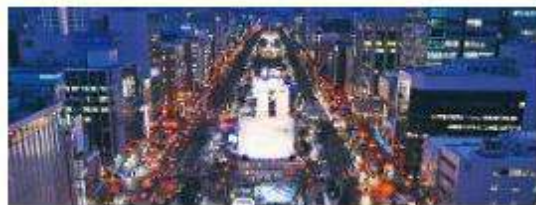
※掲載している写真や出店者・出演者は過去のもです。

5. ラグビーW杯開催都市のご当地グルメ販売

2019年9月から開催されるラグビーワールドカップ2019日本大会の開催にあわせ、ラグビー競技の普及啓発を目的に国内12の開催都市のご当地グルメをキッチンカーで販売。

※本企画は、1. 日本各地のご当地グルメ販売 の出店募集とは別企画となりますので、該当開催都市自治体様からの

1. 日本各地のご当地グルメ販売 への出店を妨げるものではありません。



札幌市（北海道）



釜石市（岩手県）



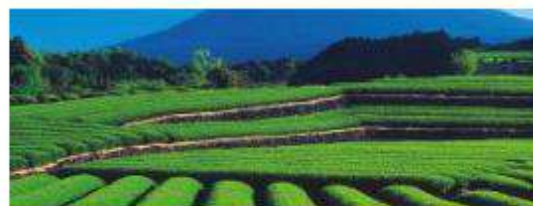
熊谷市（埼玉県）



東京都



横浜市（神奈川県）



静岡県



豊田市（愛知県）



東大阪市（大阪府）



神戸市（兵庫県）



福岡市（福岡県）



熊本市（熊本県）



大分県

今回、 **1. 日本各地のご当地グルメ販売** 企画にご出店頂く店舗様を募集いたします。

募集する出店者の出店形態は、以下の2通りとなります。

- テントでの調理販売
- キッチンカーでの調理販売

※必ず1品は、**ワンコイン（税込500円）以内で購入可能なメニュー**をご用意下さい。

※ストローや容器、カトラリー等については、原則として紙製品など、**プラスチック製品以外**をお使いください。ただし、提供商品の性質上対応が困難などの理由により、プラスチック製品を使用する場合は、可能な限り**再生プラスチック・生分解性の製品**をお使いください。

※10月1日より消費税率が引き上げられますが、当イベントでの調理販売物品は全て「外食」の扱いとなり、**標準税率（10%）が適用**されます。

軽減税率（8%）の適用とはなりませんのでご注意ください。

ご出店に関する基本事項 テント販売

10

主催者が提供するもの（無料）

●ご出店用テント 幅3600×奥行き2700

- 基本仕様：①催事ロゴ入り統一サイン看板 スポットライト付
②三方幕（閉店時用正面隠し幕付）
③机4台 幅1800×奥行き600
④折りたたみイス2台
⑤電源100V15A平行1回路（コンセント2口）
⑥テント内照明（蛍光灯）
⑦消毒液
⑧簡易手洗い（1層シンク）

※出店料及び売上手数料は頂戴しません。

出店者様にご負担いただくもの

●商品及び材料等の輸送費

●調理に必要な備品（鉄板、電磁調理器、ガスコンロなど）

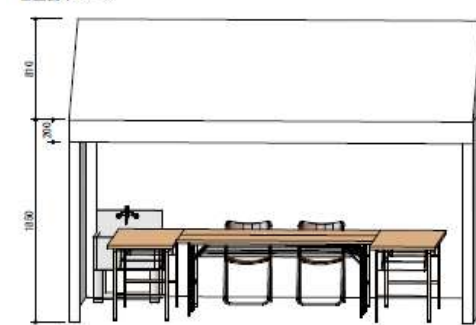
●販売に係る必要備品（つり銭等）、スタッフ（宿泊費等）

●オプション費用（追加備品・電気工事費、廃棄物処理等）

オプション例：冷蔵庫・ガスコンロ・電磁調理器等備品、ゴミ処理費（1袋700円程度）



■立面イメージ



調理販売可能食品一覧表

分類	食品
煮物類	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁
焼物類	焼きとり、焼き貝、いか焼き、焼きさつま揚げ、焼きぎょうざ、焼魚
お好み焼類	たこ焼き、お好み焼、タコス
茹物・蒸し物類	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい
めん類	焼きそば、即席カップ麺
揚げ物類	串かつ、フライドチキン、フライドポテト
喫茶類	ところてん、かき氷、清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶
ドッグ類	ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか油で揚げたもの、ホットドッグ類
酒類	日本酒、ビール、焼酎等

■テントでのご出店に関するご注意事項■

- ・保健所の指導により、テント内で調理したものを販売する場合、販売可能な食品は上記の表に記載のあるものに限られます。
また、複数のメニューを調理販売する場合、当該食品の全てが上記の表において同一分類である必要があります。
一部を除き、客への提供直前に加熱処理が行えるもの以外は取り扱いができず、テントでの仕込み行為（原材料の細切等）もできません。
- ・生もの（さしみ、すし等）、生クリーム、カスタードクリームの取扱いはできません。
- ・保健所の指導により、販売できなくなる品目がでてくる可能性があります。
- ・酒類を缶や瓶等未開封の状態で販売する場合、所管税務署（麹町税務署）に「期限付酒類小売業許可」の届出を行う必要があります。
- ・炭火、まき、発電機は利用できません。
- ・車両の留め置きスペースとして、フォーラム館内にある一般駐車場（車高制限2.2m未満）をご利用頂けます。
ご希望の出店者の方には、無料で精算できる駐車券をお渡しします。（お渡しする駐車券の枚数には限りがあります。）

主催者が提供するもの（無料）

- キッチンカー出店スペース
- 催事ロゴ入り統一サイン看板

※出店料及び売上管理手数料は頂戴致しません。

出店者様にご負担いただくもの

- キッチンカー
床汚れ防止のため、出店スペースの床面養生をお願いします。
- 商品及び材料等の輸送費
- 販売に係る必要備品（つり銭等含む）
- 販売スタッフ（宿泊費、交通費等を含む）
- オプション費用（追加備品・電気工事費、廃棄物処理等）
オプション例：机・イス等備品、ゴミ処理費（1袋700円程度）など



□ ■キッチンカーでのご出店に関するご注意事項■ □

- ・使用する車輛は、東京都が定めた施設基準に合致した施設を作り、**東京都での営業許可**を取得することが必要です。
主催者は、営業許可の取得代行は致しません。
- ・キッチンカーの設備・仕様（積載水タンク容量など）により販売品目及び品目数が限定されます。
- ・事前に「営業許可書」「設備・仕様が分かる資料」「食品衛生責任者の証明証」の写しを提出していただきます。
- ・発電機の使用はできません。
- ・提供を希望するメニューを事前に申請していただき、提供メニューを確定します。
- ・生もの（さしみ、すし等）、生クリーム、カスタードクリームの取扱いはできません。
- ・必要に応じて、保健所及び消防署の指導が入る場合があります。

前回概要

- タイトル **東京味わいフェスタ2018 “バラエティー・オブ・ニッポン”**
- 日程・時間 2018年10月5日(金)・6日(土)・7日(日) ※雨天決行（ただし荒天は中止の場合あり）
5日（金）・6日（土） 11：00～21：00 7日（日） 11：00～20：00
- 出店者数 27店舗（テント販売：13店舗 キッチンカー販売：13店舗 ワークショップテント：1店舗）

来場者数

有楽町エリア	天気 気温・最高(最低)	人数
10月5日（金） 11:00～21:00	雨のち曇り 19.9（17.9）	15,500
10月6日（土） 11:00～21:00	晴れ 29.1（18.5）	17,700
10月7日（日） 11:00～20:00	晴れ 32.1（24.0）	20,505
合計		53,705

丸の内エリア		
10月5日（金）	11:00～21:00	9,892
10月6日（土）	11:00～17:00	10,546
10月7日（日）	11:00～17:00	26,420
合計		46,858

日比谷エリア（日比谷公園）		
10月6日（土）	11:00～17:00	11,659
10月7日（日）	11:00～17:00	19,779
合計		31,438

日比谷エリア（ミッドタウン日比谷）		
10月5日（金）	11:00～21:00	9,535
10月6日（土）	11:00～21:00	14,988
10月7日（日）	11:00～20:00	23,448
合計		47,971

売上金額

(単位:円)

1日目	2,170,520
2日目	5,904,650
3日目	6,858,940
総合計	14,934,110

3日間
平均

- 出店者総売上平均 572千円
- キッチンカー売上平均 632千円
- テント販売売上平均 512千円

1日
平均

- 出店者総売上平均 191千円
- キッチンカー売上平均 211千円
- テント販売売上平均 171千円

参考： 2017年 9,869千円 2016年 9,345千円 2015年 8,850千円

開催前スケジュール（予定）

日程	内容
4月 上旬	出店者募集開始
7月 上旬	出店者・ステージ出演者確定 パンフレット等告知物制作開始
中旬	出店確認書送付 運営事務局開設
下旬	開催プレスリリース
8月 上旬	販売品目等確定
下旬	出店マニュアル送付
9月 中旬	各種申請書等受付開始
10月11～13日	東京味わいフェスタ2019開催

当日スケジュール

		7:00	8:00	11:00	17:00	20:00
10/10	木				出店者 準備作業	
10/11	金		出店者 準備作業	本番（11:00-20:00）		閉店作業
10/12	土		出店者 準備作業	本番（11:00-20:00）		閉店作業
10/13	日		出店者 準備作業	本番（11:00-20:00）		売上報告 撤去作業



消防査察の様子



保健所査察の様子