



第68回赤羽馬鹿祭り 飲食ブース出店募集要項

赤羽馬鹿祭りでは
一緒に盛り上げていただける出店者を募集いたします。
エントリーの際は、必ず本出店募集要項をご確認の上、
お申し込みいただきますようお願い申し上げます。
みなさまのお申込みをお待ちしております。

【注意】

選考においては下記出店基準のいずれか満たす方が優先されます。あらかじめご了承ください。

- ・赤羽商店街連合会に加盟している商店街の加盟店舗(飲食店)
- ・赤羽料理飲食業組合の加盟店舗(飲食店)
- ・過去に赤羽赤羽馬鹿祭りで出店実績のある公的な店舗

エントリー締切:2026年3月8日(日)
選考結果通知:2026年3月10日(火)

初稿:2026年2月2日(月)

第68回赤羽馬鹿祭り開催概要

名称	第68回赤羽馬鹿祭り
日程	前夜祭:2026年4月25日土曜日 本祭:2026年4月26日日曜日
会場	1) 赤羽駅東口広場 物産展／模擬店出店等 2) 赤羽公園 フワフワジャングル／防災フェア／消防フェア／模擬店出店等 3) 赤羽小学校校庭 ※26日(日)のみ ・馬鹿祭り大パレードセレモニー ・馬鹿祭りスペシャルステージ
公式サイト	https://bakamatsuri.com/
荒天時	中止
主催	赤羽馬鹿祭り実行委員会
組織	祭主・大会会長 東京都北区長 山田 加奈子 振興委員長 城北信用金庫理事長 大前 孝太郎 振興委員長代行 オリビア興業(株)代表取締役 葉山 相也 実行委員長 森岡 謙二 実行副委員長 伊原 勝利 実行委員 赤羽一番街商店街振興組合 会長 鈴木 美昭 赤羽スズラン通り商店街振興組合 会長 秋廣 教雄 赤羽中央街商店街振興組合 会長 尾花 秀雄 赤羽本町通り商店街 会長 鈴木 邦彦 赤羽東口駅前商店会 会長 伊原 勝利 OK横丁商店会 会長 山崎 和夫 犬飼 いつ子 菊池 真理子 福田 博行 山田 孝徳 事務局 事務局長 田淵 恵梨子 三品 京子 山縣 純子 小谷野 和男 栗崎 周太 振興委員 東京商工会議所北支部 会長 越野 充博 王子法人会 会長 鈴木 康之 北産業連合会 会長 齋藤 正美 北区商店街連合会 会長 成川 友英 北区自治会連合会 会長 鈴木 啓三 赤羽管内連合会 会長 石渡 良憲 赤羽警察懇話会 会長 齋藤 邦彦 赤羽交通安全協会 会長 小澤 一平 赤羽消防懇話会 会長 田口 安治 赤羽ライオンズクラブ 高橋 景 日本神輿協会 岩崎 武司 日本ボーイスカウト東京連盟 副連盟長 津守 勝男

出店要項

出店資格

- 宗教活動、政治活動、または不当な行為の防止等に関する法律に規定される反社会的勢力及びその構成員の統制下にある団体でないこと。
- 過去に食品衛生法、またはこの法律に基づく処分を受けた事がある方はお断りします。
※出店取消しや退店等は実行委員会の判断によるものとします。

出店規格

区分	幅	奥行
テント	3.6m(2間)	2.7m(1.5間)

出店ルール

皆様がお互い気持ちよく営業できるようにするためのルールです。
きちんとルールを守り来場者・出店者・運営スタッフ
三方良しの心がけをお願いします！

- 1) 赤羽馬鹿祭り事務局が提示する規約および指導を遵守できる方。
- 2) 出店者オンライン説明会(令和8年4月15日(水)15:00-16:00)に参加できる方。
- 3) 営業に必要な機材を全て持参できる方。
※テントの基本備品以外、赤羽馬鹿祭り事務局での機材レンタルはございません。
- 4) 生産物賠償責任保険(PL保険)に加入している方。
- 5) 食品衛生責任者を保有する者が現場に常駐できること。
- 6) 本人(法人の場合は代表者)以外の応募は不可です。※他店との共同出店および又貸しは禁止です。
- 7) 販売できるメニューは事前に申請いただいた商品の販売に限ります。
- 8) 出店品目は次ページの「取扱食品の要件」を満たす食品に限ります。
- 9) 過去に食品衛生法、又はこの法律に基づく処分を受けた事業者の出店はお断りいたします。
- 10) 喫煙は指定された喫煙所をお使いください。
- 11) 出店従事者の飲酒はお控えください。
- 12) 法人(個人の場合は代表者)に賦課された公租公課を完納していること。
- 13) 商標登録されたメニュー、団体名の許可なき使用または販売は禁止します。
- 14) 営業中は必ず責任者または副責任者の常駐をお願いします。(従事者リストを提出いただきます)
- 15) 出店者様から出たごみはすべてお持ち帰りください。
※来場者から他社のゴミを預かった場合も気持ち良くお引き取りいただきますよう、寛大なご配慮をお願いいたします。
- 16) 携行缶を持ち込む場合は原則10ℓ以下でお願いします。※持ち込むガソリンの量が多い場合、出店いただけない場合がございます。
- 17) 東京消防庁による指導により、気体燃料器具、液体燃料器具、固体燃料器具及び電気熱源器具を使用する場合は、器具の取扱の順守及び消火器の準備が必要になります。該当事業者は必ず消火器をご準備ください。忘れた場合は取りに戻る若しくは購入していただきます。
- 18) 盗難・紛失・損傷等の一切責任は主催者側では負いません。予めご了承ください。

【テント出店者】取扱食品の要件

- 東京都北区による指導要項の遵守が必須となります。

東京都北区「模擬店で食品を取扱う方へ」

<https://www.city.kita.lg.jp/socialcare-health/hygiene/1009013/1009035/1009050/1009051.html>

※ご不明な点は、下記にお問い合わせください。

北区保健所窓口 食品衛生担当

03-3919-0726

- 1つのテントで取り扱うことができる食品は、下記①の要件を満たし、かつ②に示す食品1品目に限ります。

①取扱食品の要件

- 生もの(さしみ、生卵、生肉等)、生クリームの提供は行わないこと。
ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供する場合は除く。
- 原材料の細切等の仕込み行為は出店場所で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、許可施設又は清潔な場所で行い、必要に応じて使用(調理)直前まで十分に冷蔵したものを使用すること。
- 出店場所での製造、加工及び調理に当たり、大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
- ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供を行う直前に加熱処理を行わないものは取り扱わないこと。
- かき氷については、飲用水を使用し、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用いて削氷を行い、衛生的な器具を用いて盛り付けすること。
- カレーライスは取り扱い禁止です。

②食品例

簡易な施設で取り扱うことができる食品の例

分類	飲食店行為として取り扱うことができる食品(例示)
煮物類	事前に仕込み(細切、煮込み等)し、その場で煮込んだもの
焼物類	事前に仕込み(細切、串刺し等)し、冷蔵した具をその場で焼いたもの 焼きとり(鶏肉以外の豚、牛等を含む。)、焼肉類にあつては、その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさ(一口サイズ)に事前に加工したもの
お好み焼類	その場で水に溶いた小麦粉等と、事前に仕込み(細切等)した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの ピザ類にあつては、許可施設又は清潔な場所で仕込んだピザ生地に、事前に細切した具をのせて、その場で焼いたもの(生地は、仕込み場所で伸ばし調製したもの)
茹物・蒸し物類	農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したもの
焼きめん類	焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン、チャプチェ等(めん類は市販品、具材は、市

	<p>販品又は事前に仕込んだ(細切等)もの 焼きそば類似品にあつては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの</p>
揚物類	事前に仕込み(細切等)した具を、出店場所で揚げたもの
喫茶類	事前に調製した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、抽出、調味するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶菓、甘味食品
ソーセージ類	フランクフルト、アメリカンドッグ等、そのまま又は衣をつけたソーセージ類を焼くか油で揚げたもの
バーガー類	ハンバーガー、ドネルケバブ等 パン類(米飯は除く。)に、加熱調理した具材をはさんだもの(パン等は市販品、具材は加熱調理したもの)
酒類	日本酒、ビール、焼酎等 ビールサーバーによる提供にあつては、専門の業者により管理調整されたもの翌日の持ち越しはしないこと。
レトルト食品、無菌包装米飯、即席カップ麺類	その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの 湯を注ぐのみで提供することができるもの
焼菓子類	事前に仕込み(混合、成形等)した具を、その場で焼いたもの
揚菓子類	事前に仕込み(混合、成形等)した具を、その場で揚げたもの
団子菓子類	事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すかし、それに事前に仕込みした具をからめたもの
まんじゅう類	事前に仕込み(混合、成形等)したまんじゅうを、その場で加熱したもの
もち菓子類	事前について成形した餅に、事前に仕込みした具をからめたもの
あめ菓子類	事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・要綱で示した範囲(果実チョコ(果実にチョコレートをからめたもの)) ・蒸しパン

特別な要件を必要とする食品

分類	取扱いの要件	調理提供の施設設備の要件
めん類 (うどん、そば、ラーメンなど)	<p>めん 許可施設又は清潔な場所で仕込んだめん(乾めんを含む。)を使用し、当日茹で、当日調製した汁をかける行為に限ること。 水さらしは行わないこと。 必要に応じてめんを冷蔵又は冷凍設備にて保管すること。</p> <p>具材、めんつゆ 具材は、事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだものに限ること。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・流水式洗浄設備 ・手洗い設備及び消毒装置 ※給排水設備は、飲用に適する水が適切な温度で十分な量供給され、適切に排水できるものとする。 ・必要に応じて冷蔵冷凍設備

	生卵は使用しないこと。 具材の盛り付けに当たっては、箸、トング等を使用し、素手で行わないこと。	
パスタ類	めん(パスタ) 許可施設又は清潔な場所で仕込んだパスタ類(乾麺を含む。)を使用し、当日茹でて2時間以内に提供すること。 パスタソース 上記のカレー類の取扱いに準じ、当日調製又はレトルト食品に限るものとし、翌日の持ち越しはしないこと。	・流水式洗浄設備 ・手洗い設備及び消毒装置 ※給排水設備は、飲用に適する水が適切な温度で十分な量供給され、適切に排水できるものとする。 ・必要に応じて冷蔵冷凍設備
アイスクリーム	・アイスクリームは、許可施設で製造されたものとする。 ・提供方法は、ディッシュアップ又はカセット式に限ること。 ・ディッシュアップの都度、器具を洗浄すること。 ・カセット式の場合も、汚れたら洗浄すること。	・流水式洗浄設備 ・手洗い設備及び消毒装置 ※給排水設備は、飲用に適する水が適切な温度で十分な量供給され、適切に排水できるものとする。 ・冷凍設備

食料品販売行為として取り扱うことができる食品(例示)

取扱食品	例示
以下の条件を全て満たす食品とすること。 法により保存基準が定められていない食品(ただし、加熱用鮮魚介類を除く。) 容器包装に入れられた食品(ただし、生鮮の野菜及び果実は除く。)	生鮮の野菜及び果実 煮豆、つくだ煮、漬物、魚介加工品、菓子、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰食品、びん詰食品

あらかじめ製造した菓子などを容器包装に入れて販売する場合、食品表示法に基づく食品の表示が必要です。

食料品販売行為にあっては、1つの施設で複数品目を取り扱うことができます

【テント出店者】テント基本備品

備品	数量	規格
テント	1張	「出店区画」参照
テーブル	2台	横1800mm × 縦450mm
LEDライト	1灯	※赤羽駅東口広場のみ貸出
パイプ椅子	4脚	
電源	コンセント1口	※赤羽駅東口広場のみ貸出 容量1000W上限 ※大きな電力を要する電子レンジ・炊飯器等の使用は禁止します。

※電源容量の上限を超えて使用された場合、ブレーカーが落ちて電気が使用できなくなる可能性があります。ブレーカーが落ちた場合、他の出店者も電気の使用ができなくなり、迷惑をかけることとなります。その際、実行委員会又は他の出店者に損害が生じた場合、後日損害相当額の請求をいたしますので、あらかじめご了承ください。

当日までのスケジュール

日程	項目
2月2日(月)	エントリー開始
3月8日(日)	エントリー締切
3月10日(火)	選考結果通知
3月20日(金)	出店料支払い締め切り 提出資料締め切り
4月15日(水) 15:00-16:00	出店者オンライン説明会 ※出店位置、搬入経路のご案内
4月25日(土)・26日(日)	本番

※状況により、多少前後する場合がございます。

当日のタイムテーブル

日付	時間	内容
25日(土)	8:00-9:00	搬入 ※9:00までに搬入車を駐車場に移動
	10:00	出店開始
	17:00	夜間照明点灯 ※出店者自身にて点灯をお願いします
	20:00	出店終了・片づけ
	21:00	撤収完了
26日(日)	10:00	出店開始
	17:00	夜間照明点灯
	20:00	出店終了・片づけ
	21:00	完全撤収

出店エリア・募集ブース数

赤羽駅東口広場：10店舗



レイアウトは仮案のため、今後変更になる場合があります。

出店料

一律2日間10万円(税込)※1日のみの出店は不可

- 出店料は前払いとなります。入金後、出店者の都合で出店を取りやめた場合、出店料の返金はありません。
- 開催途中で、イベントが中止になった場合や出店停止の処分があった場合、出店料の返金はありません。
- 荒天、災害、事故などにより、主催者側が開催の中止または時間短縮を決定した場合の損失補填金等のお支払いはありません。
- 最終的な出店配置は出店数や現場の状況を考慮し、事務局にて決定いたしますのであらかじめご了承ください。

お申し込みについて

【注意】出店申込書をご提出頂いても出店確定ではありません。

エントリー申込締め切り	出店選考通知(予定)	出店料入金期限
3月8日(日)	3月10日(火)	3月20日(金)

提出書類

- 出店誓約書
- 臨時出店届
- 発電機ガソリン容量 ※発電機持込事業者のみ
- メニュー写真(SNS等掲載用)
- PR文(SNS等掲載用)
- PL保険

キャンセルポリシー

エントリー～選考結果通知(3/10)まで・・・キャンセル料なし
選考結果通知以降・・・出店料の100%

開催中止となった場合

- 開催後に大会の中止又は規模を縮小した場合の損失補償および出店料の返金はいたしません。

申込方法

下記フォームよりエントリーの上、出店選考通知をお待ちください。

[▶ お申し込みはこちら](#)

その他注意事項

水道設備

- 会場内に水道設備はありません。水を使用する出店者は、各自でご持参ください。

火器の使用

- 消防署より、徹底を促すように指導がありましたので、加熱調理・火気の取り扱いには細心の注意をお願いします。
- **東京消防庁による指導により、気体燃料器具、液体燃料器具、固体燃料器具及び電気熱源器具を使用する場合は、器具の取扱いの順守及び消火器の準備が必要になります。該当事業者は必ず消火器をご準備ください。忘れた場合は取りに戻る若しくは購入していただきます。**
※以前、東京都千代田区の日比谷公園で開かれた日韓交流イベントの会場で、ガス爆発が発生し、調理用コンロを乗せていたテーブルが倒れ、ガスボンベと接続していたホースが抜け、漏れたガスに引火し、けが人が出る事件が起きています。ガスコンロ・ガスボンベ・フライヤーの固定・安定の徹底をお願いします。
- 消防庁からの指導があった場合は、その指導に従ってください。

保健所の申請

- 保健所の申請は実行委員会で一括して行います。申請時に保健所から指導が入った場合は、その指導に従ってください。当日は保健所の職員が見回りに来ます。
- 全出店者に「行事における臨時出店届」をご提出いただきます。
※キッチンカー出店も保健所に申請いたします。
- 保健所の許可が下りた「出店許可証」は、当日配布いたしますので、ブース内の見やすい場所に必ず掲示してください。

ゴミの処理について

- 汁物(おでん、お汁粉、など)の残飯は場内に廃棄しないようお願いします。
- その他、汁物以外の残飯も、各出店社様がお持ち帰りください。
- 出店者様から出たごみはすべてお持ち帰りください(他社のゴミもお引き取りください。)

特記事項

- 盗難・紛失・損傷等の一切責任は主催者側では負いません。予めご了承ください。

喫煙について

- 指定された喫煙所以外は全面禁煙となります。喫煙所の利用の徹底についてご理解・協力のほど、よろしくお願いします。

飲酒について

- 出店従事者の飲酒はお控えください。

搬入・搬出・駐車について

- 搬入・搬出時間は厳守してください。
※搬入・搬出時間は、会場外の交通規制の時間帯や関係機関の車両駐車時間を考慮して決定しています。搬入・搬出時間以外の通行は、他のお客様に迷惑がかかりますので、時間厳守でご協力をお願いします。
- 主催者側での駐車場のご用意はございません。各自時間貸し駐車場をご利用ください。

禁止事項

- 暴力的な要求行為。
- 法的な責任を超えた不当な要求行為。
- 実行委員会、関係機関等に対して脅迫的な言動又は暴力を用いること。
- 偽計又は威力を用いてイベントを妨害する行為。
- その他公衆の迷惑となり、または刑罰法規に触れる行為。

その他

- 公序良俗、公衆衛生を害するおそれのある物品の販売はご遠慮ください。
- 会場内での事故、盗難、ケガ、紛失、販売でのトラブルが発生した場合、主催者側において責任は負いかねますのでご了承ください。
- 実行委員会、関係機関、警備員の指示に従ってください。
- 実行委員会、関係機関の指導により、出店停止の処分があった場合、その指導に従ってください。

お問い合わせ

赤羽馬鹿祭り事務局: 田淵
tabuchi@bakamatsuri.com
090-8755-3486