

第 68 回前橋花火大会 飲食ブース出店要項

1 趣旨

前橋花火大会において、地域の経済発展の一助になることを目指すとともに、来場者と企業の皆様が、花火大会を通じて出会い結びつく空間の創出を目的に取り組むものです。

2 出店日時

令和 6 年 8 月 10 日 (土)

正田醤油スタジアム群馬前 出店エリア

搬入時間 10:00～12:00

出店時間 12:00～21:00 (出店・販売可能時間)

搬出時間 21:30～22:00

敷島緑地河川敷会場内 飲食物販エリア

搬入時間 13:00～15:00

出店時間 15:00～21:00 (出店・販売可能時間)

搬出時間 21:30～22:00

※周辺道路は15:00～21:30まで交通規制となり、21:30まで車の移動はできません。

※荒天(台風および川の増水等)の場合、事業中止となります。その場合、出店料は返金いたします。

3 出店場所

キッチンカー : 正田醤油スタジアム群馬前 出店エリア 下図赤枠内

テント出店 : 敷島緑地河川敷会場内 飲食物販エリア 下図青枠内



観覧席について

敷島緑地河川敷会場内約 7,500 名のほか、正田醤油スタジアム席約 2,500 名が入場可

※「テント出店」については、観覧席を購入された約 10,000 名のお客様に対しての販売となり、一般のお客様(観覧席チケットをお持ちでないお客様)は入場ができないエリアでの出店となります。

出店区画について

出店される区画の場所指定はお受けしておりません。

4 出店料

70,000 円(税込)

※別途お送りする請求書にて、7/31(水)までに指定口座にお振込みください。

5 ブース概要

区画サイズ キッチンカー：車両 1 台分
テント出店：2 間×1.5 間（約 3,600mm×約 2,700mm）

付帯設備

【キッチンカー】

駐車場 1 台分（キッチンカー車両用以外に追加でご用意。）

【テント出店】

テント / 長机（幅 180cm×奥行 45cm×高さ 70cm） / パイプ椅子

照明設備（蛍光灯） / 電源 1 口（1,500w） / 駐車場 1 台分

※電源の増設は有料にて承ります。（1 口 20,000 円（税込））申込時にお申し出ください。

6 出店条件

- ・7 月末時点で出店料の入金を確認できない場合は、出店することはできません。
- ・花火大会の円滑な運営にご協力いただきます。運営の妨げになる場合や注意事項等を守らない場合には、出店の取り消しや次年度からの出店をお断りする場合があります。
- ・アルコール類の販売は、協定価格を設定させていただきます。
（最低価格：生ビール 税込 700 円 / その他アルコール 税込 600 円）
- ・テント出店の場合、取り扱いができる食品は、別表に掲げる 1 つの分類（同一の調理器具を使用する場合に限る。）に限ります。※飲料類を除く。
- ・出店者都合による出店キャンセルはお受けしておりません。万が一キャンセルされる場合、出店料の返金はございません。

7 その他

- ・花火大会終了後、アンケートへのご回答をお願いいたします
- ・前橋市保健所の求めに応じメニューのご変更をお願いすることがございます。
- ・本要項は一般事業者様向けであり、花火大会協賛企業様の出店ブースもございます。予めご了承ください。

8 申し込み

下記フォームまたは右記の QR コードよりお申込みください。

<https://forms.gle/ATBPxqkt14KQUG7C6>



申込期限：7 月 1 日（月）まで

※出店可否は、7 月 8 日（月）までに回答いたします。

※応募多数の場合には、出店内容を考慮し抽選・選考をさせていただきます。

9 お問い合わせ

前橋花火大会実施委員会事務局（公益財団法人前橋観光コンベンション協会内）田村・長谷川
〒371-0023 群馬県前橋市本町二丁目 12-1 前橋プラザ元気 21

TEL 027-235-2211 Mail hanabi@maebashi-cvb.com

別表

分類	品目の範囲	品目例
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。	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁
串焼き類	事前に仕込み（細切等）し冷蔵した具を、その場で焼いたもの。 食肉を扱う場合にあっては、短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさ（一口サイズ等）に事前に加工したものに限る。	焼きとり、焼き魚、焼き貝、いか焼き、焼きまんじゅう
鉄板焼き類	鉄板を用いて事前に仕込み（細切等）し冷蔵した具や、それと水に溶いた小麦粉、蒸し麺等を混ぜ合わせて焼いたもの。 食肉を扱う場合にあっては、短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさ（一口サイズ等）に事前に加工したものに限る。	焼き肉、お好み焼き、たこ焼き、焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン
釜焼き類	許可施設等で製造された生地に、事前に細切した具をのせて、その場で焼いたもの。	ピザ、パン
茹で・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。	じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシュウマイ
揚げ物類	事前に仕込みした具や、既製品、そうざい半製品を油で揚げたもの。	串かつ、フライドチキン、フライドポテト
めん類	事前に仕込みした具、汁、ソース等をその場で加熱調理し、その場で茹でためん盛りに盛り付けたもの。	うどん、そば、らーめん、スパゲティ
ドック類	市販のソーセージ類やパティをその場で加熱調理したもの又は市販のパンはさんだもの（生のもの（野菜等）をトッピングすることは原則不可。）。	ソーセージ類、ホットドック類、ハンバーガー類
米飯類	加熱調理した食品（レトルト食品を含む。）を、米飯に盛り付けたもの。 米飯はできる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること。炊飯する場合は、炊飯後65℃以上に保温するか、2時間以内に提供すること。	カレーライス、牛丼類
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、調味するもので、通常、喫茶店営業にて提供される、茶菓、甘味食品。	ところてん、しるこ
かき氷類	その場で市販の氷を削氷機で削り容器に盛り付け、市販のシロップ等で調味したもの。	かき氷
アイスクリーム類	カセット式アイスクリーム類に限る。（汚染があれば、その都度、機械・器具等を洗浄すること。）	
型焼菓子類	許可施設等から仕入れ冷蔵したあん類等を、その場で水に溶いた小麦粉等と合わせて焼いたもの	今川焼き、たい焼き、ベビーカステラ

クレープ類	その場で焼いたクレープ生地で許可施設等から仕入れ冷蔵したあん類等包んだもの。	クレープ(クリームは既製品に限る。)
揚菓子類	事前に仕込み(混合、成形等)した具を、その場で油で揚げたもの。	ドーナツ、大学芋
団子類	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をした具をからめたもの。	草団子、焼き団子、五平餅、焼き餅
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。	蒸まんじゅう
もち菓子類	事前についたもちに、事前に仕込みした具をからめたもの。	あんこもち、きなこもち
あめチョコ菓子類	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もの。	べっこう飴、果実飴、カルメ焼、チョコバナナ

飲料類を取り扱う場合は、以下に限るものとする。

飲料類	既製品の清涼飲料水、酒類をその場でコップ等に注いで提供するもの。(トッピング、生ジュースは不可)	清涼飲料水、酒類、コーヒー、紅茶、甘酒
-----	--	---------------------