

COMING KOBÉ25

COMING KOBÉ25 飲食出店者募集概要 (テント/キッチンカー出店)

【エントリー期間】
2025年3月15日(土)～3月28日(金)
【選考結果の発表】
2025年4月1日(火)

エントリーをされた方の中から主催者および事務局で選考し、ご出店をお願いさせて頂く方へメールで出店のご案内させていただきます。
なお、残念ながら落選された方へのご連絡や通知は致しておりません。大変恐縮ですが、予めご了承の上でエントリーをお願いします。
(※エントリー先着順ではございません)

■ イベントガイドライン

<input type="checkbox"/> タイトル	COMING KOBÉ25 (カミングコウベニジュウヨンでもニイヨンでもなんでもOK!)
<input type="checkbox"/> 日程	2025年5月18日(日)
<input type="checkbox"/> 会場	神戸メリケンパーク
<input type="checkbox"/> 主催	COMING KOBÉ実行委員会
<input type="checkbox"/> 参加予定人数	15,000人 (予定)

出店概要①

■出店形態

テントまたはキッチンカー出店

※神戸市内一円の飲食店営業(自動車)・・・キッチンカー出店

※神戸市内一円の飲食店営業(露店)・・・テント出店

■出店料/インフラ

項目	テント出店 (メイン芝生)北側	テント出店 (メイン芝生)南側	キッチンカー出店 (メイン海側)
募集店舗数	6 (車両留め置き可)	4 (車両留め置き不可)	3~4
◆出店料A (税抜)	¥120,000 (税込¥132,000)	¥100,000 (税込¥110,000)	¥60,000 (税込¥66,000)
◆出店料B	当日総売上の10%		
◆想定売上	¥1,200,000	¥1,000,000	¥600,000
1.スペース	2K×3K(約5.4m×3.6mテント)間口3K		約7m×5mのスペース貸し
2.テーブル	3台		2台
3.電気	1500kwまでの2口コンセントが1回路。24h通電不可 発電機持込禁止		
4.水場	給水設備有り/上水有り/洗い物不可		
5.ガス(LPG)	各出店者で準備/カセットコンロ使用厳禁 ※事務局手配無し		
6.消火器 (10型)	各出店者で準備		
7.電子決済端末	各店舗で準備		
8.ゴミ処理	会場の分別ルールに従い、現地で廃棄可能 ※有料		
9.看板フレーム	各出店者で準備 ※支柱に物干し竿等の折れやすい材質のモノ厳禁		
10.出店者パス	10	10	6
11.車両証	テント出店は搬入車両2台まで。2tショートサイズ(約5m)程度の車両 車両証の追加はできません。出店ブースより少し離れた関係者駐車場停め キッチンカー+搬入車両1台		
12.消防申請	当該施設を管轄する消防への露店等の開設届は、 事務局が一括して提出します		
13.飲料販売	協賛社の関係で銘柄、アイテム、仕入先に縛り有り		

※テント出店の北側は、ブース裏に1台の車両を留め置き可能です。

テント出店の南側は、ブース裏に留め置き車両ができません。

※想定売上はあくまでも予測で、売上を保証するものではありません。

出店者のオペレーションや販売するメニュー、売価、天候等によって増減します。

※キッチンカー前(または後方)に持込のテント設置可です。

調理行為を行う場合は、自動車営業許可とは別に神戸市内一円の露店営業許可が必要です。

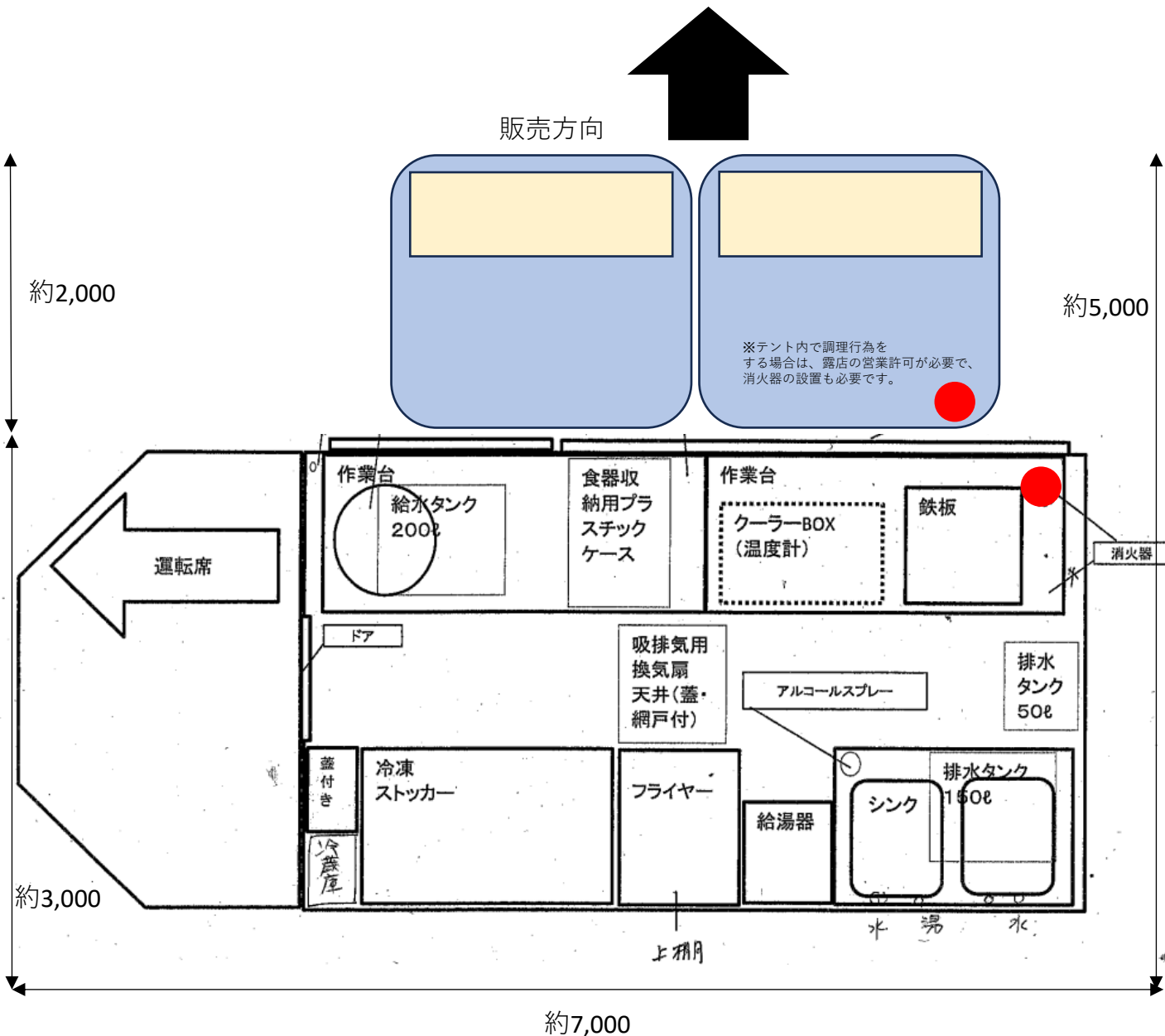
COMING KOBE25 飲食出店管理

株式会社スタッフプラス WEB : <https://www.staff-plus.co.jp>

出店概要②

■キッチンカースペース 幅約7,000mm×奥行き5,000mm

【平面イメージ図】

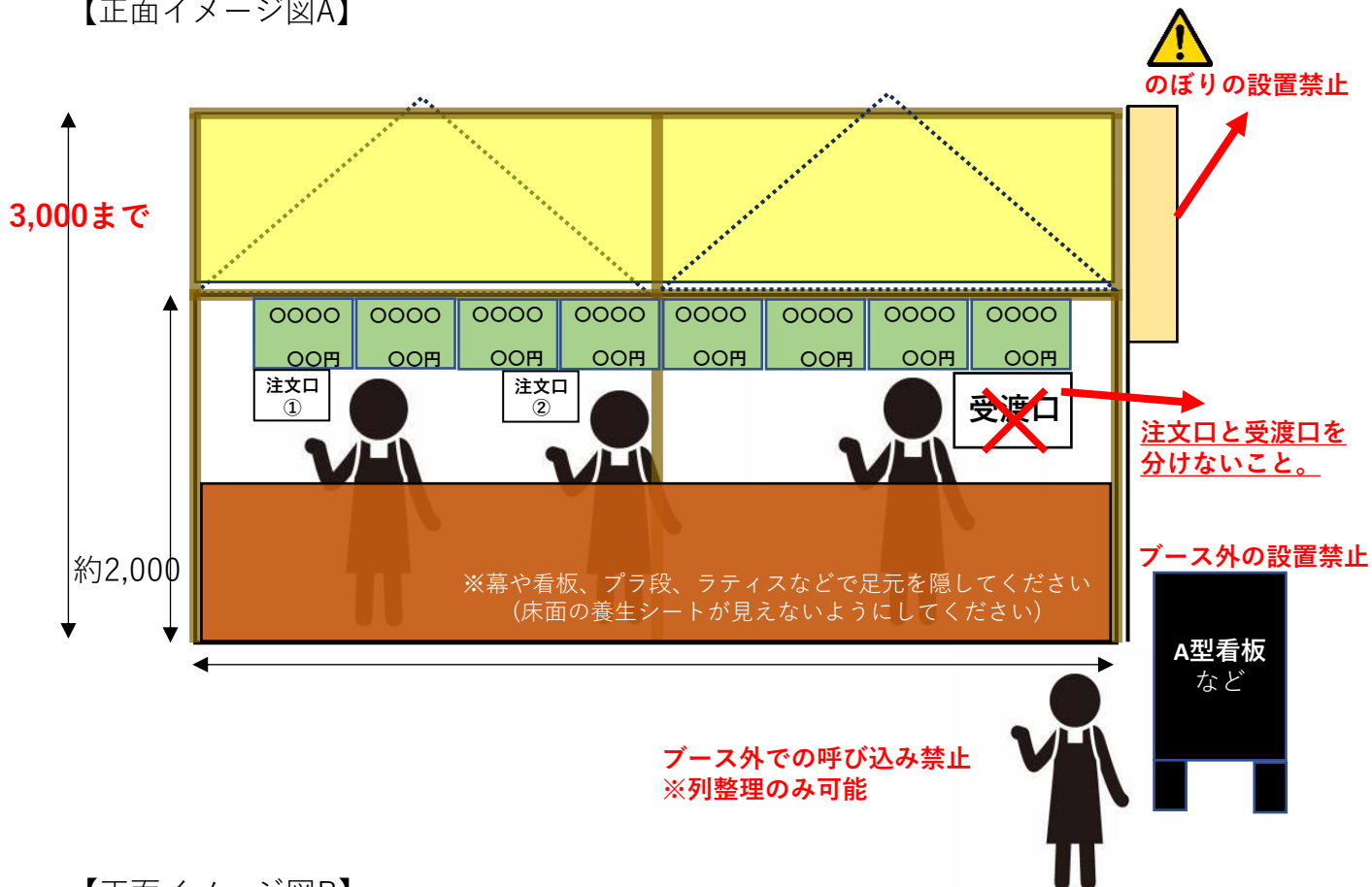


※キッチンカーの下（の床面）には、防災マークのある養生シートの設置が必要です。
※テント内で調理行為をされる場合には、テントの下（の床面）にも養生が必要です。

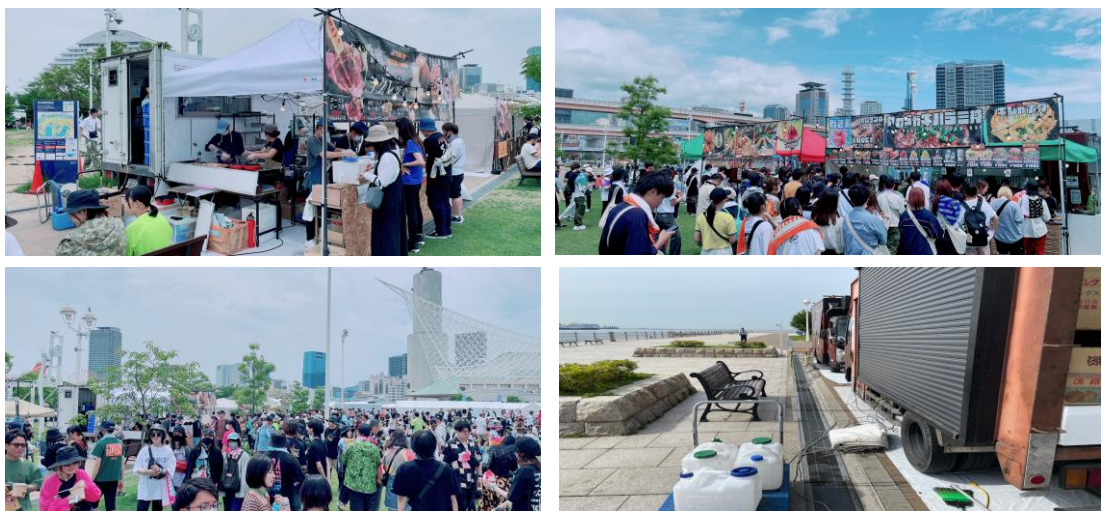
出店概要③

- テント（南側の出店者は、バックアップカーもテントも設置できません）
北側の出店者は、持込のテントの設置またはバックアップカー1台留め置きできます

【正面イメージ図A】



【正面イメージ図B】



出店概要④保健所申請A

■販売に関しては、管轄の**神戸市保健所**の指導に準じてください。

[ホーム](#) > [事業者の方へ](#) > [各種届出・規制等](#) > [健康局](#) > [環境衛生・食品衛生・動物衛生関係の許可・届出など](#) > [営業許可・営業届出の手続き](#)

[神戸市：改正食品衛生法における要許可業種の詳細 \(kobe.lg.jp\)](#)

[神戸市：営業許可・営業届出の手続き \(kobe.lg.jp\)](#)

■**5年間有効な神戸市内一円**の飲食店営業許可(露店)または飲食店営業許可(自動車)の取得が必要です。既にお持ちの方は許可証のコピーを提出してください。

■保健所の指導により提供に関して注意が必要な食品、調理工程があります。
また**露店営業許可と自動車営業許可では、販売可能な商品の内容が異なりますので、必ず事前にご確認頂くようお願いいたします。**

※テント(露店)での販売は、お客様へ**提供直前に加熱できるもの(直前加熱)**が大前提です。

※加熱済の市販商品であっても提供直前の加熱が必要です。

※**まな板や包丁を使った仕込みや一次加工は禁止**です。

※生野菜、生フルーツの使用は一切できません(トッピングのねぎ等は極少量であれば可)

※加熱後に冷やす工程のあるもの(冷麺、冷やしうどんなど)は一切提供できません。

※おにぎりをにぎる、お弁当をパッケージして販売することはできません。

表示シールの添付が必要なこと、仕出しの許可が必要な為、露店営業許可では不可。

※ローストビーフ、チャーシュー、ケバブ、タコライス、エスプーマ、しらす、冷やしきゅうりなどは衛生管理が難しい為にテントでの販売は禁止とします。

※挟み込む料理(バーガー、サンド類)は完成系を提供直前に加熱する必要があります。

※レタスなどの生野菜を使用する場合などは、自動車営業許可であれば可能な場合があります。(キッチンカーでの出店も検討させていただきますので、必ずご確認ください)

項目	内容	注意事項など
漬物類	紅生姜/キムチ/福神漬けなどの市販品	加熱の必要有り。 または個包装のものを袋を開けずに渡す
温泉玉子	現場での仕込み禁止。 業者から仕入れたものを使用する	要冷蔵管理の上で、玉子を割らずに渡す
かき氷	使用する氷は、業者から仕入れた素氷のみ。味付きの台湾かき氷などは使用不可	生フルーツのトッピング不可 冷凍果実のトッピング不可
生野菜	薬味ねぎに関してのみ、極少量の使用であれば使用可能	加熱する。 またはフリーズドライのものを使用
ホットドッグ、タコス、ケバブ、バーガー類などの具材を挟み込む形のもの	それぞれの具材を加熱の上で、完成形として提供直前に加熱する(パンズも加熱すること)	生野菜の使用は厳禁

出店概要④保健所申請B

■保健所の指導及び事務局の運営管理により下記設備を出店ブース内に各自でご準備ください。

※既に許可を取得済の方、(臨時出店など)開催届による出店に共通の備品設備です。

※全てをご用意頂けない場合は出店ができませんので、ご注意ください。

1.冷蔵または冷凍設備

食材保管用の冷蔵庫または冷凍庫、クーラーボックスなど。
中に(隔測)温度計を設置してください。



2.蓋付き45L以上ゴミ箱

必ずフタ付きのゴミ箱をご用意ください。
(45L以上)衛生面の理由で、フタが無いゴミ箱やゴミ袋のままでの利用は禁止とします。



3.手洗い(給排水)設備

蛇口付き20Lポリタンク×4(計80L)以上
廃水用のバケツ×2
手洗い用のハンドソープ(固形石鹸は衛生上の理由で不可)、ペーパータオルをご用意ください。



4.除菌アルコールスプレー

調理機材用の除菌アルコールスプレーと、お客様、スタッフ用の手指消毒アルコールをご用意ください。お客様用のアルコールは販売窓口1箇所に付き、1つをご用意をお願いします。



5.容器保管用収納ケース

提供容器の保存用、常温食材の保存用としてプラスチック素材のケースをご用意ください。(密閉できる物)
ダンボールに入れたままでの保管はNGです。



6.使い捨ての手袋

調理者全員が十分に使用できる数量をご用意ください。
調理者は取り外しの度に交換し、衛生状態を維持してください。



出店概要⑤消防申請

■飲食店の消防署への露店開設の申請/届出は、事務局が一括して行います。
消防による店舗査察が搬入日に行われる予定です。(査察予定時間は15~16時)

■以下の内容をご確認頂き、消防査察までに必要な設備や什器を準備し、事前に提出していただくブースレイアウト図面通りに配置してください。

書き方見本
ブースレイアウト図面

月	日

ブース番号: [] 出店名称(商標): [] CV: []
 取入番号: [] 取扱: [] 花子: []
 店名: [] 店番: []

※すべての使用する機材やプロパンガス等に、下記に準拠する 図面内必ず番号で記入してください。

LPガスボンベの容量 (実容量/標準容量)	(必須項目)
5 kg × 本 本	1 外置または非燃器具用と適用計 (クーラー等のガス使用時)
8 kg × 本 本	2 機材用は食器保存用のプラスチック容器 (各1個ずつ)
10 kg × 2本 2本	3 製作済の三方囲い
20 kg × 本 本	4 平皿の設置 (20kg以上のボンベは必ず平皿を設置し、水漏れ防止のため)
	5 養生用品 (例: 養生テープ・養生シート・養生ボード)
	6 消火器 (10個以上、製造10年以上、未使用のもの禁止)

飲食出店管理事務局 Copyright©2009 STAFF PLUS All Rights Reserved



カセットコンロ使用禁止



コック付き調整器の使用



出店者の発電機持込禁止



【ブースレイアウト図面】

【三方囲い参考】

① 10型以上の消火器の設置

※無いと営業できません！

- ・サイズが10型以上であるか確認
- ・安全ピンが抜けていないか確認
- ・封印シールが破れていないか確認
- ・製造日より10年を過ぎていないか確認



② 火気器具回りへの三方囲い

- ・鉄板や五徳(鋳物コンロ)、フライヤー、炊飯器などの火気器具回りへの**不燃材(ケイカル板等)による三方囲い**を徹底して行って頂きます。

③ その他の注意点

- ・**プロパンガスボンベ**は店頭防止の為、紐などで**固定**してください。
- ・必ず**コック付き調整器**(1口または2口)でプロパンガスとガスホースを接続してください。また接続の際には、**ホースバンド(留め具)**を設置してください。
- ・**カセットコンロ**は安全面を考慮し**使用禁止**とします。

※火気調理器具の回りには、火気器具の下やテントに接する回りに**不燃材の耐火ボードによる養生**を行ってください。不燃材の耐火ボードは**ケイカル板**がおすすめです。

※耐火ボードの固定には**アルミテープ**を使用してください。

※地面に直接火気器具を置く場合は、防災シートを敷いた上で火気器具の下に**ブロック**を置いてください。