



15



新潟開港
Starting port

2019
食の陣 GOLD
大収穫祭

～ワインと料理に秋の陣～

SHOKUNOJIN GOLD
～Food Camp In Autumn～

出店のご案内

■開催日時 : 2019年11月2日(土)・3日(日)・4日(月祝)
■会場 : 古町会場(5.6.7番町)・万代シティ会場(予定)



にいがた食の陣実行委員会事務局

〒950-0853

新潟市東区東明3-10-1(株) オフィスワン内

TEL 025-286-9112

FAX 025-286-4813

e-mail : niigata@shokuno-jin.com

新潟湊の開港150周年、食の陣ファイナルイベントとして秋の収穫祭に連動させ、且つ新潟・庄内のDCの中押しにするべく、県内外への大きな発信力にもなるような食の陣本来のイベント開催を目指します。

観光振興の推進力
＜米王国＝米文化＝米の陣＞

収穫の秋
＜米＝果実⇒GOLD＞

「秋の陣」として
収穫の終える11月上旬の週末3日間開催

Point!

1. 単なる物産展ではない、政令市新潟ならではの実りの秋「食の陣GOLD」とする。
2. 素材のジャンルによりミニテーマを打ち出し、動員を高める。
3. 県内外より協賛出店していただき、その土地のフード（風土）の魅力を展開していただく。

広報宣伝

地元メディアやWEBを使用し幅広い広報を展開いたします。
食の陣公式HPにも随時情報を掲載していきます。

- ポスター …B2サイズポスター
- チラシ …A3サイズ両面フルカラーチラシ
- テレビCM …地元ローカル局
- ネット広告 …動画等を含む、SNSやWEB広告
- 市報等公共誌 …新聞折込
- 各種地元紙誌

「米」

豊穡の大地、越後平野に育まれた
コシヒカリ

「酒」

日本酒のみならず、地ビール、
ワイン、焼酎等ラインナップ

「魚」

日本海の恵。多彩な
海産物が水揚げを迎える

豊かな食材群
(イコール)
開催テーマ

「野菜」

肥沃は大地のめぐみ。旬を迎える、さといも、
れんこん。通年栽培の県産ブランド野菜

「農産加工品」

畜産加工品から、米菓まで多彩な食品群を構成

「青果物」

肥沃な河川大地が育てた日本梨、おけさ柿・ルンガチ

「調理加工品」

日本海、大河の恵を調理した伝統食や、練り製品等
を含む、ラーメン等のラインナップ

地場産品

旬の物をその季節に味わう、幸せ。
生産者の顔が見える、食の安心・安全との

新しい取組み **「地場産ワインマーケット」**

収穫の宴

テーマ食材を用いての屋台販売

「食と酒のコラボレーション」

※ワイン・クラフトビール・日本酒 etc

情報発信

収穫物の普及宣伝と情報発信

**「食の体験やDCに於ける
新潟・阿賀エリアのトレンドをPR」**

食の陣GOLD
大収穫祭

食育文化

新潟ならではの食文化を転化。

「新潟イタリアン」

各地の風土に適合した飲食文化の展開

会場

開催テーマのもと、「食の陣GOLD」独自の基本構成とする

古町会場（5.6.7番町）・万代シティ会場を予定。

※会場を楽しめる為の連動した展開を行ない、
「冬の当日座」との差別化を図る。

- イベント名称 食の陣GOLD
～ワインと料理に秋の陣～
- 主催 にいがた食の陣実行委員会
- 協力 万代シティ商店街振興組合
- 特別後援 新潟市
- 開催日時 2019年11月2日(土)～4日(月祝)
2日…9時～19時
3日…9時～19時
4日…9時～17時
- 各タイプ営業時間(※準備出来次第、繰り上げ営業可)

産直	: 9時～17時
ワイン/物産	: 10時～終了時刻
他飲食	: 11時～終了時刻
- 開催会場 古町会場(5.6.7番町)・万代シティ会場(予定)
- 申込方法 FAX・メール・郵送の何れか
※オプション申し込み・配置申請等、詳細の書類は出店決定後に送付予定。
- 申込期限 2019年9月30日(月)
- 出店応募
一例 開催イメージフローに適合する出店者
・ワイナリー(ワインメーカー)
・クラフトビールメーカー
・新潟県内のJA並びに生産農家
・新潟県内外の地域グルメ出店者
※店舗(移動販売車含む)を所有している企業
- 審査 出店の許可及び否かについては、実行委員会で審査を致します。
申請者により、出店をご遠慮いただく場合もありますので予めご了承ください。

●ワインメーカー様へのお願い

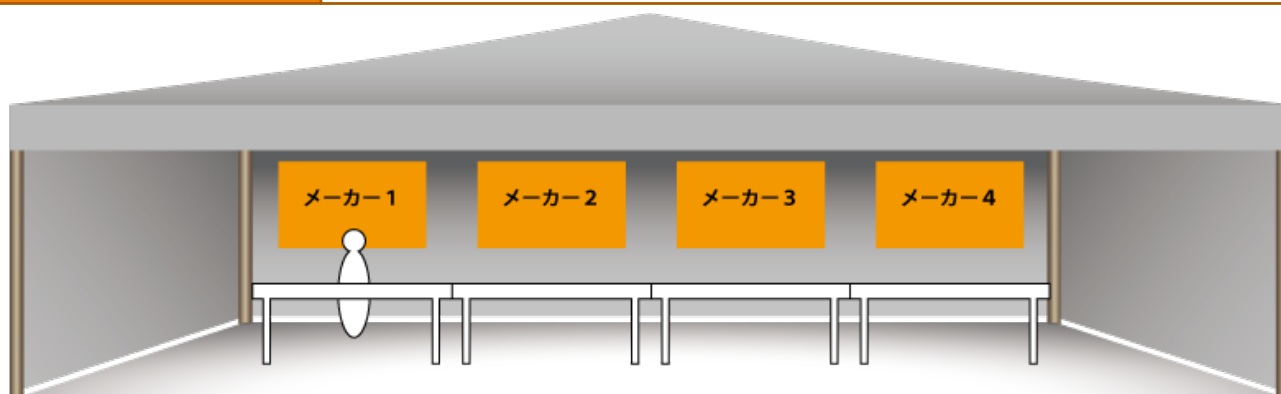
新潟イタリアンとワインのコラボとして、「新潟イタリアン・ワインビレッジ」の展開を設けます。この展開において、ワインボトル並びにカップ販売の展開をいたしますので、ボトルとカップの販売をお願いいたします。

※価格等は各ワイナリー様独自の設定にお任せいたします。

販売は現金のみ、販売手数料などについては一切ございません。

※出店位置については、業態や販売メニューなどを考慮し、実行委員会で決定させていただきます。その為、お申込み時と大幅に異なるメニューでの出店は、保健所の申請がお済みでも出店をご遠慮いただく場合がございます。メニューが変更になった場合は速やかに実行委員会までご連絡ください。

Aタイプ（ワインメーカー）	
実施内容	ボトル販売を含む、ワイナリー（ワインメーカー）の出店 ※地域グルメ等、料理を含む出店はCタイプ出店となります。
スペース	間口2.7m×奥行1.8m（テント内） ※予定
基本設備	■床ハイピーシート敷 ■給排水：共同使用の2層シンクを設置します ■販売テーブル(D450×W1800) × 2本 （うち1本 テーブルクロス付） ■出店者サイン（店名ボード）× 1本 ※統一書体による。ロゴ等は使用できません。 □有料オプション：電源コンセント1口(容量100V1kw迄) ※オプションにてお申し込みいただけます。 ※電源容量1kwを超える場合は追加費用がかかります
出店料	50,000円（税抜）



※イメージ（実際のテント内メーカー数や配置等は異なります）

ワインメーカーの出店について

- 試飲のお願い……ワインの飲み比べをしていただけるよう、ごく少量の試飲をご用意ください。（香りを楽しめる程度）※無料でのご提供となります。
- 共同テント内で他メーカー様と隣接したブースとなります。
- スペースが足りない場合は2ブースお申し込みください。
- 地域グルメ等、料理の販売を行う場合は「Cタイプ」でお申し込みください。
- 販売するワインの中から、「イタリアン」に合うワインを1点ご提示ください。
※別途「新潟イタリアン」とのコラボとして広報いたします。
- 共同テントとなりますので、ディスプレイ展示はブース範囲内に限ります。

ブース内に入らないストック（商品）を想定される出店者の方は別途ご相談ください。

※その他備品手配は、別途有料にてオプションレンタルの申込が可能です。

Bタイプ（新潟イタリアン出店者）	
実施内容	会場ブース内での最終調理を伴う飲食物の実演販売 ☆新潟県内に店舗を所有しており、新潟県産素材を使用したイタリアンの提供が可能な出店者
スペース	間口3.6m×奥行3.6m（テント・四方幕あり）
基本設備	■四方幕/床ハイピーシート敷 ■電源：コンセント1口(容量100V1kw迄) ※電源容量1kwを超える場合は別途費用がかかります ■給排水：共同使用の2層シンクを設置します ■販売テーブル(D450×W1800) × 2本 ■テーブルクロス×2枚 ■蛍光灯（40w）×1本 ■出店者サイン（店名ボード）×1本 ※統一書体による。ロゴ等は使用できません。
出店料	90,000円（税抜）

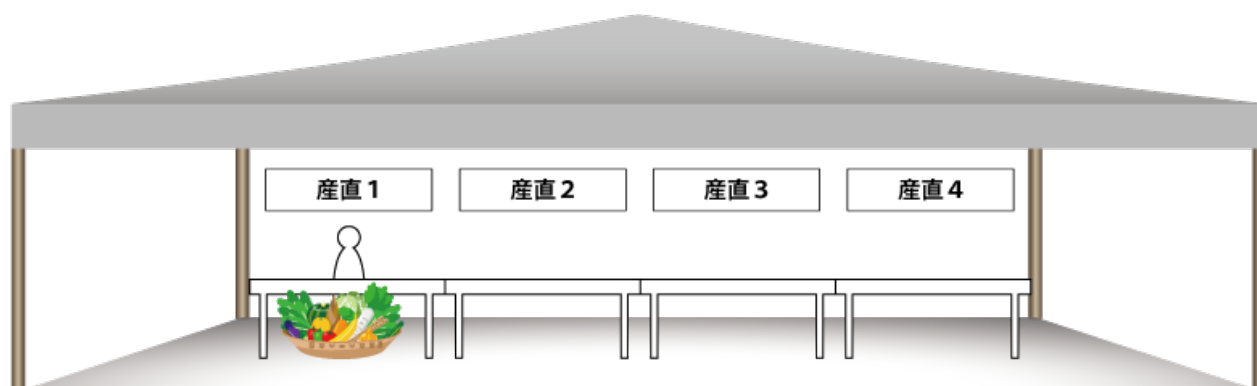
Cタイプ（他飲食出店者）	
実施内容	会場ブース内での最終調理を伴う飲食物の実演販売 県内外の地域グルメ販売 ※クラフトビールメーカー及び日本酒等の販売も含む
スペース	間口3.6m×奥行3.6m（テント・四方幕あり）
基本設備	■四方幕/床ハイピーシート敷 ■電源：コンセント1口(容量100V1kw迄) ※電源容量1kwを超える場合は別途費用がかかります ■給排水：共同使用の2層シンクを設置します ■販売テーブル(D450×W1800) × 2本 ■テーブルクロス×2枚 ■蛍光灯（40w）×1本 ■出店者サイン（店名ボード）×1本 ※統一書体による。ロゴ等は使用できません。
出店料	120,000円（税抜）

ブース内に入らないストック（商品）を想定される出店者の方は別途ご相談ください。

※その他備品手配は、別途有料にてオプションレンタルの申込が可能です。

Dタイプ（物産出店）	
実施内容	パッケージされた加工食品及び物産等の販売 加工品・お土産品等の販売 要冷蔵・冷凍商品も可※設備品はオプション
スペース	間口3.6m×奥行3.6m（単独テント・四方幕なし）
基本設備	■販売テーブル(D450×W1800) × 2本 ■テーブルクロス× 2枚 ■蛍光灯（40w）× 1本 ■出店者サイン（店名ボード）× 1本 ※統一書体による。ロゴ等は使用できません。 ☐有料オプション：電源コンセント1口(容量100V1kw迄) ※オプションにてお申し込みいただけます。 ※電源容量1kwを超える場合は追加費用がかかります
出店料	70,000円（税抜）

Eタイプ（産直販売）	
実施内容	新潟県産の果実・野菜等の販売
スペース	間口2.7m×奥行1.8m（共同テント）
基本設備	■出店者サイン（店名ボード/自立式）× 1本 ※統一書体による。ロゴ等は使用できません。
出店料	30,000円（税抜）



※イメージ（実際のテント内店舗数や配置等は異なります）
※販売テーブルはオプションで配置できます。

※その他備品手配は、別途有料にてオプションレンタルの申込が可能です。

	出店料	ブース
A 【ワインメーカー】	50,000円	2.7m×1.8m (共同テント)
B 【新潟イタリアン】	90,000円	3.6m×3.6m (単独テント)
C 【他飲食販売】	120,000円	3.6m×3.6m (単独テント)
D 【物産販売】	70,000円	3.6m×3.6m (単独テント)
E 【産直販売】	30,000円	2.7m×1.8m (共同テント)

出店料について

■A～Dタイプの出店料にはごみ処理費（3日間/7,000円）も含まれています。

※上記のごみ処理費は、器や割り箸、串などお客様から出たごみを回収、処分する費用です。各ブースで発生したごみは可能な限りお持ち帰りください。液体や生ゴミなど、持ち帰りが難しい場合に限り共有のゴミ捨て場をご利用下さい。

■当イベント出店料以外で売上金に絡む徴収すべき経費・費用等はありません。

■出店料には設備費の他、夜間の警備費用が含まれます。

■出店料には広報費（印刷物、他広報費等）も含まれています。

■共同出店（1ブース内に2社以上）またはワインメーカー様の代理販売も可能です。但し出店サインボードはワインメーカー様名になります。

■お申込み確認後、出店料とオプション費用を合算した金額をご請求いたします。

出店料は **10月22日（火）** までに必ずお振込ください。

※請求書の発行後にお振込みください。

※開催までに出店料の未納な方は、出店をお断りする場合もございます。

設備について

■出店料にはガス設備等（ボンベ・火床台・ブロックなど）は含まれておりませんので、ご準備できない場合はオプションでお申し込みください。

■会場ブース内での商品や食材については、新潟市保健所の指導及び食品衛生法に則り、出店者様の自主管理で行ってください。

■出店運営にかかる諸経費（輸送費・人件費等）は、各出店者様のご負担となります。なお、当日の販売人員については当実行委員会にて代理手配も可能ですのでご相談ください。オプション一覧にない備品が必要な場合は個別にご相談ください。

出店ブース及び運営について

- 基本的に1店舗1ブースとなりますので、予めご了承ください。
- ワインメーカー出店に限り、2ブースのお申込みが可能です。
- 出店タイプの仕様に関してご不明な点はお相談ください。
- 申し込んだ出店タイプのテント設備及び基本設備に関しては、全て実行委員会が手配いたしますので、持ち込みは不可となります。
- 販売運営に係るお釣り銭等は出店者でご用意ください。当日、本部での両替はできません。

ブースの装飾について

- テント設備の装飾は、自ブースの間口で収まる形でお願いします。来場者や他のブースに迷惑をかけないようにしてください。
- のぼりやメニュー等、風で倒れたりする可能性のある装飾物は必ず閉店後撤去してください。
- テント設備の骨組みに過度な負荷や荷重を掛けないでください。もし損傷を与えた場合には弁償していただきます。

宅配便について

- 実行委員会での宅配便の受け取りは出来ませんので予めご了承ください。
- 又、個々の出店者自身が受け取る場合は、出店者のブースにてお願い致します。

注意事項

- 出店ブース内、及び会場内での喫煙は禁止いたします。
- 過度な客引き行為、来場者や他の出店者に不快感を与える行為は慎んでください。自ブースから離れた場所での客引き行為もご遠慮ください。
- 過度な割引行為は他店舗への営業妨害となりますのでご遠慮ください。
- 売切の為に値引き販売は、終了1時間前を目安にしてください。
- テント、その他設備品を破損した場合には、修繕費の実費をご請求いたします。
- 事故、天変地異等により主催が危険と判断して中止した場合は、出店料の返金はありません。その際に出店者に発生する損害につきまして主催は一切の責任を負いませんので予めご了承ください。
- 食材や容器などはスペース外にはみ出さないようにしてください。

保健所への臨時食品営業許可申請について

飲食出店（アルコール販売も含む）が対象となります。

■県内の出店者様

基本的に出店者様みずから申請を行っていただきます。新潟市保健所への申請が困難な場合に限り、事務局が代行いたしますのでご連絡ください。

申請書類 提出期限 10/18（金）※新潟市保健所へ提出

臨時食品営業許可申請費用(4,000円)は出店者様のご負担となります。

臨時飲食営業許可申請についてのご質問等は下記へお問い合わせください。

新潟市保健所 食の安全推進課 食品衛生係 TEL:025-212-8226

事前に申請いただいた商品以外は販売できませんので、必ずすべての販売品目を提出書類にご記入ください。

■県外、遠方出店者様

必要書類をご準備いただき、事務局へ送付してください。申請は事務局が代行いたします。

申請書類 提出期限 10/18（金）※食の陣実行委員会へ提出

申請書類については下記URLよりダウンロードしてください。

<https://info-navi.city.niigata.lg.jp/navi/procInfo.do?procCode=11701&keyWord=0&fromAction=7>

またご質問等は下記へお問い合わせください。

●新潟市保健所 食の安全推進課 食品衛生係 TEL:025-212-8226

事前に申請いただいた商品以外は販売できませんので、必ずすべての販売品目を提出書類にご記入ください。

☐ 申請書一式送付先（郵送、もしくはFAXにて受付）

〒950-0853

新潟県新潟市東区東明3-10-1 にいがた食の陣実行委員会

FAX：025-286-4813

臨時食品営業許可申請費用(4,000円)は出店者様のご負担となり、**当日精算**を行います。許可証兼領収証と引き換えになります。

■酒類販売について

ワインボトルや缶ビール等の開栓をしない商品の販売には、期限付酒類小売業免許が必要です。出店者様みずから申請を行っていただきます。必要な添付書類（配置図等）は事務局よりご提供いたします。

期限付酒類小売業免許についてのご質問等は所轄税務署へお問い合わせください。

飲食・食品販売業者の方は必ずお読み下さい

本イベントは仮設テントでの飲食販売となりますので、提供可能な食品に限られます。

食材をカットする、串を打つ、米を炊く、などの調理行為はできません。認可された店舗や工場で加工された食材の持ち込みが条件となります。新潟市保健所からの指導に従ってください。

新潟市保健所 食の安全推進課 食品衛生係 TEL:025-212-8226

- (1) 食品の取り扱いについて
 - 1、原材料を仕入れる際には、品質、鮮度及び表示等を十分に点検する事。
 - 2、調理済食品を取り扱う場合は、直接手で取り扱わず、使い捨て手袋やトングを使用すること。
使い捨て手袋は、こまめに取り替えること。
 - 3、原材料の細切、仕込み行為はその場では行わず、あらかじめ許可を受けた施設または清潔な調理施設で仕込みを行うこと。
 - 4、冷凍・冷蔵保存が必要なものは、冷凍・冷蔵庫に保管すること。
 - 5、販売する加工食品は、できるだけ包装されたものを取り扱うこと。
- (2) 施設及びその周辺は清掃を行い、衛生的に保つこと。
- (3) 調理器具、ふきんはよく洗い、殺菌漂白剤、煮沸、アルコール噴霧等により消毒すること
ノロウイルス対策:消毒用アルコールは、ノロウイルスには効果が乏しいので、加熱殺菌又は塩素殺菌が望ましい。
- (4) 混入防止として、洗剤消毒液等はその旨を明示し、食品と区別して保管すること。
- (5) 調理従事者は下記の件に気をつけること。
 - 1、清潔な作業衣、髪覆いを着用すること。
 - 2、調理前、トイレに行った後及び原材料等、汚染されていると思われるものに触れたときは、手指をよく洗うこと。手洗いの防げになるので、爪は短くしておくこと。
 - 3、調理場で、着替え・喫煙等をしないこと。
 - 4、責任者は、始業時に従業員全員の健康状態を点検すること。
下痢や吐き気、腹痛等、体調不良の従事者は、絶対に食品を取り扱わないこと。
※ノロウイルスに感染した調理従事者により大規模な食中毒が発生した事例があります。
 - 5、事前に検便(腸管出血性大腸菌、サルモネラ等)を受け、証明書のコピーを臨時飲食申請書に添付して下さい。
 - 6、調理担当者は、調理・販売等が衛生的に行われるよう、従事者の教育に努めること。
- (6) 調理数、販売数等の把握について
苦情等が発生した場合、提供当日の調理数や販売数を調査しますので、各品目の提供数を随時把握されると共に、先入れ先だし等のロット管理を的確に行ってください。
- (7) その他の注意事項
 - 1、事前に申請していない食品を提供しないでください。
 - 2、表示が不備な食品を販売していたり、要冷蔵・冷凍食品を冷蔵・冷凍庫や冷蔵・冷凍ケースに入れないで販売していた場合は、改善が確認されるまで、その食品の販売を中止していただく場合があります。
見本品を誤って販売しないために、見本品にはその容器包装に『見本品』シールを添付するなど、販売品と明確に区別してください。
 - 3、保健所の指導により、100食以上の販売メニューは最低3個を2週間冷凍で保管して下さい。
 - 4、保健所の指導により販売所の備品及びレイアウトの変更をお願いする場合があります。

■臨時食品営業のうち飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業で取り扱うことができる食品

行為の種別	分類名	食品名
飲食店営業	煮 物 類	おでん、豚汁、モツ煮、けんちん汁、コンニャク煮 等
	焼 物 類	焼きとり、焼きイカ、焼き貝、焼き魚、お好み焼き、豚等丸焼き、タコ焼き、タコス 等
	揚 物 類	フライドポテト、フライドチキン、スティックホットドッグ、てんぷら 等
	め ん 類	うどん、そば、ラーメン、焼きそば 等
	飯 類	カレーライス、チャーハン、丼物、おこわ、おにぎり(注1)、のり巻き(注1) 等
	その他の調理品	お汁粉、餅、トコロテン、酒類
	既 成 食 品	刺し身(注2)、生ずし(注2)
喫茶店営業	飲 料 類	コーヒー、紅茶、清涼飲料水、かき氷、甘酒、アイスクリーム類(注3) 等
菓子製造業	焼 菓 子 類	今川焼き(大判焼き)、たい焼き、クレープ、ポップ焼き、クッキー 等
	揚 菓 子 類	ドーナッツ 等
	も ち 菓 子 類	あんこ餅、きなこ餅、あべかわ餅 等
	飴 菓 子 類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼き 等
	そ の 他 の 菓 子	果実チョコ(バナナ等果実にチョコレートを絡めたもの) 等
注1 営業施設内で摂食される場合に限る。 注2 毎年1月から4月まで、11月及び12月の期間に、飲食店営業及び魚介類販売業（ともに臨時食品営業を除く）の施設で調理されたものを、提供までの間冷蔵庫に保管することができる場合に限る。 注3 当該営業施設で製造してはならない。		

- その他食品保存基準等があり、冷蔵庫・冷凍庫、他同等の対応が必要になる場合があります。
- 直接調理して販売する食品以外は包装し、製造業者名、消費期限等を表紙して下さい、
- 物販の場合、包装販売品は許可を得ている製造所(菓子製造業、そうざい製造業、乳製品製造業、食肉製造業)で加工調理されたものを未開封のまま販売してください。
- 鶏のあみやき、スペアリブ等は火が十分通る大きさであること。
- 刺身・生寿司・海鮮丼は提供できません。お土産用に加工・包装されている加工品は、販売のみ可能です。許可を得ている製造所で加工調理し、製造業者・消費期限等ラベルを貼り販売して下さい。

※選択基準が変更になる場合もありますのであらかじめご了承ください。
不明点はお問い合わせ下さい。