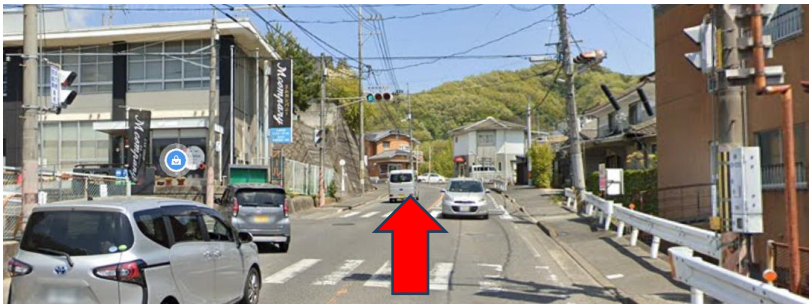
備後国府まつり 2025
飲食・物販等出店　実施要項

出店者説明会	5 月 22 日(木)19:00～に府中商工会議所 204 号室（広島県府中市元町 445-1)とオンライン(ZOOM←当日 URL)にて開催します。
販売日時	2025 年 6 月 7 日(土)　13：00 ～ 20：00 ※まつり開催時間 13:30～21:00 ※販売可能時間 13:00～20:00 は厳守して下さい。お客様が並ばれていても 20:00 には完全閉店のご協力をお願い致します。指示に従えない方は出店中止もしくは次回から参加をご遠慮頂く可能性がございます。 ※雨天延期の場合は、翌日の 6 月 8 日（日）（少雨決行）に開催延期致します。
開催場所	府中学園北グラウンド、お祭り広場、お祭り通り周辺（出店エリアは別ページを参照。）
出 店 枠	１ブース 幅 3m×奥行 3m ※申し込みブース数に上限はございません。出店エリアの希望を出して頂くことは可能ですが、出店位置の詳細は、主催者で決めさせて頂きます。(出店位置の抽選は行いません。) ※テントは各出店者でご用意ください。(テントの貸出もございます。)（テントを利用の方は必ずおもりをご使用下さい。） ※お車は 1 ブースにつき 1 台を無料で関係者駐車場（①北グラウンド出店者→門田池児童公園：府中市本山町１８８番地　②お祭り広場、お祭り通り出店者→古府の森スポーツグラウンド：府中市府中町４００番地１）に停めて頂くことが可能です。(駐車許可証を出店者説明会か当日にお渡しします。) ※来場者駐車場を確保したいので、なるべく乗り合わせか公共交通機関でお越し下さい。

駐 車 場	門田池児童公園

府中学園から本山方面へ。



信号（見晴団地入口）を直進。

右手に本山町里山倶楽部の看板があります。手前を右折。

駐車場は左手にあります。

警備員は配置していません。奥から、他の車が出られるように停めてください。

古府の森スポーツグラウンド

金丸府中線を西（出口町方面）へ。

信号（辻町）を直進。

信号（府中公園（南））を右折。

直進。

向かって右側の道路を直進。

三叉路を左折。

駐車場は左手にあります。

警備員に従って、他の車が出られるように停めてください。

当日搬入搬出について	スムーズな搬入搬出にご協力下さい。 ◆搬入◆ 搬入及び準備は 10 時から 12 時 50 分まで可能です。 ※ひがき眼科前のキッチンカーは時間指定（12 時 30 分から搬入開始）がございます。 ※13：00 より交通規制が始まります。ご注意ください。 ◆搬出◆ 21 時より全面車両通行が可能になりますので、21 時から荷物の積み込みができるように店舗の片付けをお願い致します。22 時には完全撤収をして下さい。 ※片付け後、お帰りの前に赤いポロシャツを着たスタッフに声を掛けて下さい。ブース確認（現状復帰されているか。貸出用品の数はあっているか。など）をします。 ※22 時で施錠される無料駐車場がございます。ご注意ください。
当日説明について	12 時～12 時 30 分くらいに当日説明を現地にて催します。 声を掛けさせていただきますので、必ずご参加をお願い致します。
貸出用品について	貸出用品を借りられている方はご自身のブースに貸出用品をご用意しますので、申請されているものと相違がないかご確認下さい。 営業終了後は貸出用品を清掃し、まとめてご自身のブースに置いておいて下さい。
特記事項	① 古着、古本、古家電リサイクル品は販売できません。 ② 生食材、非加熱食品は販売できません。 ③ コピー品、金券等の販売はできません。 ④ 隣接ブースや近隣に迷惑となる音量（音楽、楽器）の機器使用はできません。 ⑤ 届出に記載した以外の販売品目を提供しないで下さい。 ⑥ 原則、原状復帰をお願い致します。ゴミの処分は各自で持ち帰って処分して下さい。 ⑦ お祭り広場・北グラウンド・職員駐車場・恋しきに水道（流し）がございます。（詳細位置は会場全体図参照。）手洗い等にご使用下さい。排水管がつまるため生ごみや食べ残し飲み残しを流さないようにお願い致します。そのような行為を見つけた場合、修繕費用を請求させて頂きます。 ⑧ ブース外での販売・勧誘は禁止とします。 ⑨ 出店決定後のキャンセルは原則致しかねます。 ⑩ 会場での両替は一切行いません。 ⑪ 会場での商品の破損及び盗難については一切責任を負いません。 ⑫ 喫煙所は恋しきとお祭り広場に設けております。（詳細位置は会場全体図参照。）喫煙所以外での喫煙はしないように厳守して下さい。 ⑬ 名義貸し等の不正が発覚した場合、出店を中止させて頂きます。 ⑭ 臨時出店施設開設届で保健所に許可されるのは 2025 年度備後国府まつりへの出店のみ

となります。

⑮ 酒類を瓶や缶に入った状態のまま販売する行為は、酒販免許が必要です。酒販免許を持っていない方はコップに移し替えたり、栓を開けての提供をお願いします。

⑯ 販売品目や消火器の数など申込と同様の出店として下さい。

⑰ 北グラウンドは風により土埃が舞う可能性があります。足元にビニールシートを敷いたり、販売面以外に幕をしたりして各々でも対策をお願いします。

⑱ **電気機器を使用される方は電気機器に漏電がないか事前に確認してお越しください。漏電ブレーカーが落ちた場合、同じ発電機を使っている他の出店者様にも迷惑がかかるとともに、漏電している電気機器を探すのに時間を要します。**

⑲ 飲食を出店される方は以下をよくご確認下さい。

行事等で臨時的に食品を取り扱う皆様へ

～安全な食品を調理し，提供するために～

地域の催事，バザーなど臨時的に開催する行事において，食品を調理・提供する場合は，次の注意事項を守りましょう。

● **臨時出店の届出について**（行事主催者が概ね 14 日前までに保健所へ相談・届出してください）

① 行事（催事，バザー等）の主催者の方…「臨時出店施設開設届」の「主催者用」に必要事項を記載し，「出店者用」の届を取りまとめた上で，保健所に提出してください。

② 食品を取扱うお店を出店（調理・販売）される方…「臨時出店施設開設届」の「出店者用」に必要事項を記載し，行事主催者の方に提出してください。

行事主催者（企画）→　調理・販売出店者　→　行事主催者（取りまとめ）→　保健所に相談・提出

● **提供する食品について**

食品を現地で調理する場合

①調理の手順が簡単（材料を混合・加熱するだけなど）で，提供直前に食品の中心部を 75℃以上で１分間以上加熱したものを調理後すぐに提供しましょう。(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある場合は 85～90℃，90 秒間以上)

※かき氷（市販の食品用氷を使用），アイスクリームのディッシュアップ，カセット式（押し出し式）などのソフトクリーム，清涼飲料水及び酒類は，非加熱ですが提供しても差し支えありません。

②その場で飲食させ，持ち帰りはさせないようにしましょう。

③生もの（刺身，寿司，カットフルーツや浅漬けなどの野菜など），生クリーム類（カスタードクリーム，バタークリームを含む），生のフルーツや野菜を使用したジュースやスムージーなどの非加熱品，その他調理工程が複雑なものは提供しないようにしましょう。

④１店舗で調理する食品の品目数はなるべく少なくしましょう。

要注意！！食中毒などのリスクが高いと考えられる食品の一例

おにぎり，寿司，卵とじ丼，弁当，生もの（刺身，寿司，カットフルーツや浅漬けなどの野菜など）
冷やし麺（冷やし中華，冷やしうどん，ざるそば，冷麺，そうめんなど）
菓子類（きなこ餅，あん餅，おはぎ），調理パン（サンドウィッチ，ハンバーガーなど）
生卵を使用するもの，粉末ミックスを使用するソフトクリーム，生クリーム類（カスタードクリーム，バタークリームを含む）を使用するもの，生のフルーツや野菜を使用したジュースやスムージー

既製品を販売する場合

市販の食品（既製品）を販売する場合は，食品営業許可又は営業届出施設で，製造・加工され，適正な食品表示がされたものを取り扱い，食品表示の保存方法に従って，適切に保管しましょう。

● **食品の取り扱いについて**

①前日に，調理や原材料の仕込みは行わないようにしましょう。また，調理したものや原材料は，次の日に持ち越さないようにしましょう。

②大量の水の使用を必要とするものの調理や，野菜のカットなどの原材料の仕込みは，営業許可施設又は公民館など調理設備の整った施設で行い，自宅や出店する現地では行わないようにしましょう。

③仕込みが終わった食材や保存温度が定められている食品は，温度計が付いた冷蔵庫，冷凍庫又は保冷剤を入れたクーラーボックスなどでしっかり冷やしましょう。

④かき氷，アイスクリーム，ソフトクリームを取り扱う際は，洗浄消毒した清潔な機械・器具を使いましょう。
⑤使い捨て食器を使用しましょう。また，客が使用した食器は適切に処理しましょう。

● 衛生管理について

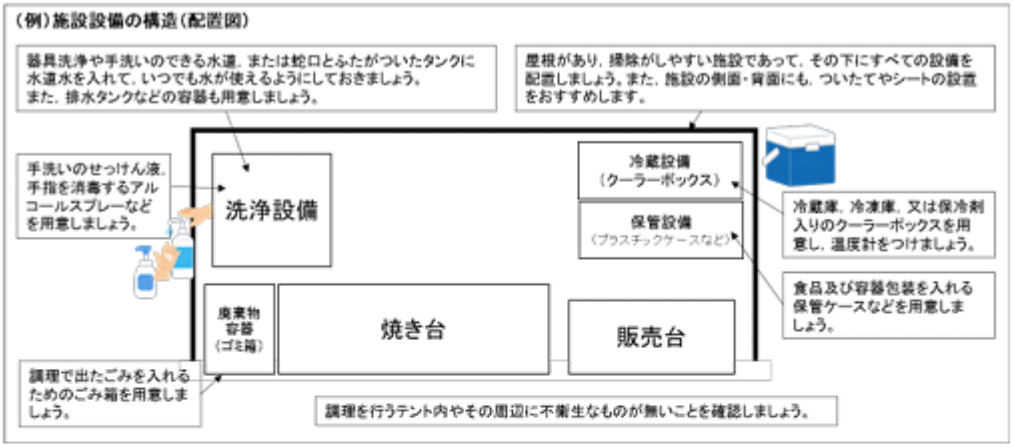
①体調不良（嘔吐や吐き気，下痢，腹痛等）や，手や指に傷がある場合，検便などで食中毒の原因となる細菌やウイルスが検出された場合は，**食品の調理・提供は行わないでください！**
②爪を短く切り，指輪，腕時計などのアクセサリーは外し，エプロンなどの清潔な衣類を着用しましょう。
③手指が汚染された場合（生肉を触った，食品以外を触ったなど）や，トイレの後には，せっけん液で手をよく洗い，アルコールスプレーで手をよく消毒しましょう。
④必要に応じて使い捨て手袋を使用しましょう。
⑤調理器具，包丁，まな板，フキンなどの調理で使うものは，台所用洗剤で洗浄し，アルコールや次亜塩素酸ナトリウム（台所用漂白剤など）で十分に殺菌しましょう。

● その他，気を付けていただきたいこと

・調理した食品をメニューごとに５０ｇ以上別々のポリ袋に入れ，冷凍庫で２週間保存しておきましょう。
・調理を行う人とお金の受け渡しを行う人は分けることをおすすめします。
・露店や移動販売車の食品営業許可を取得した者が出店する場合は，この届出は必要ありません。
（許可のある地域に限ります。また，行事主催者は営業許可証を確認するようにしてください。）

重要！食中毒を起こさないために守ってほしいこと！

十分な手洗いで菌をつけない：せっけん液で手をよく洗い，アルコールスプレーで手をよく消毒しましょう。
低温保存で菌をふやさない：温度計が付いた冷蔵庫，冷凍庫又は保冷剤を入れたクーラーボックスなどでしっかり冷やしましょう。（保存基準が定められている食品例：食肉，牛乳など→10℃以下，冷凍食品→－15℃以下）
十分な加熱で菌をやっつける：提供直前に食品の中心部を 75℃以上で１分間以上加熱したものを提供しましょう（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある場合は 85～90℃，90 秒間以上）



提供後，下痢・腹痛・嘔吐などの体調不良の情報があった場合は，
直ちに保健所に連絡してください。

〒720-8511 広島県福山市三吉町１－１－１
広島県東部保健所福山支所　衛生環境課（食品薬事係）電話 084-921-1311 内線（2421，2423）

※　この資料は，食品衛生法に基づく「営業」を対象とするものではありませんが，臨時的に食品を調理・提供する皆様が「食中毒事故」を起こさないために，守っていただきたい内容です。ご理解をお願いします。

令和４年 11 月広島県作成

⑳ 火器や発電機を扱われる方は以下にご注意ください。

・ガスコンロなどの周りには不燃材料の仕切りで囲んでください。（NG 例：ベニヤ板をアルミホイルで巻いたもの）

・ガスコンロなどは不燃材料の土台の上に置いてください。（NG 例：ベニヤ板をアルミホイルで巻いたもの）

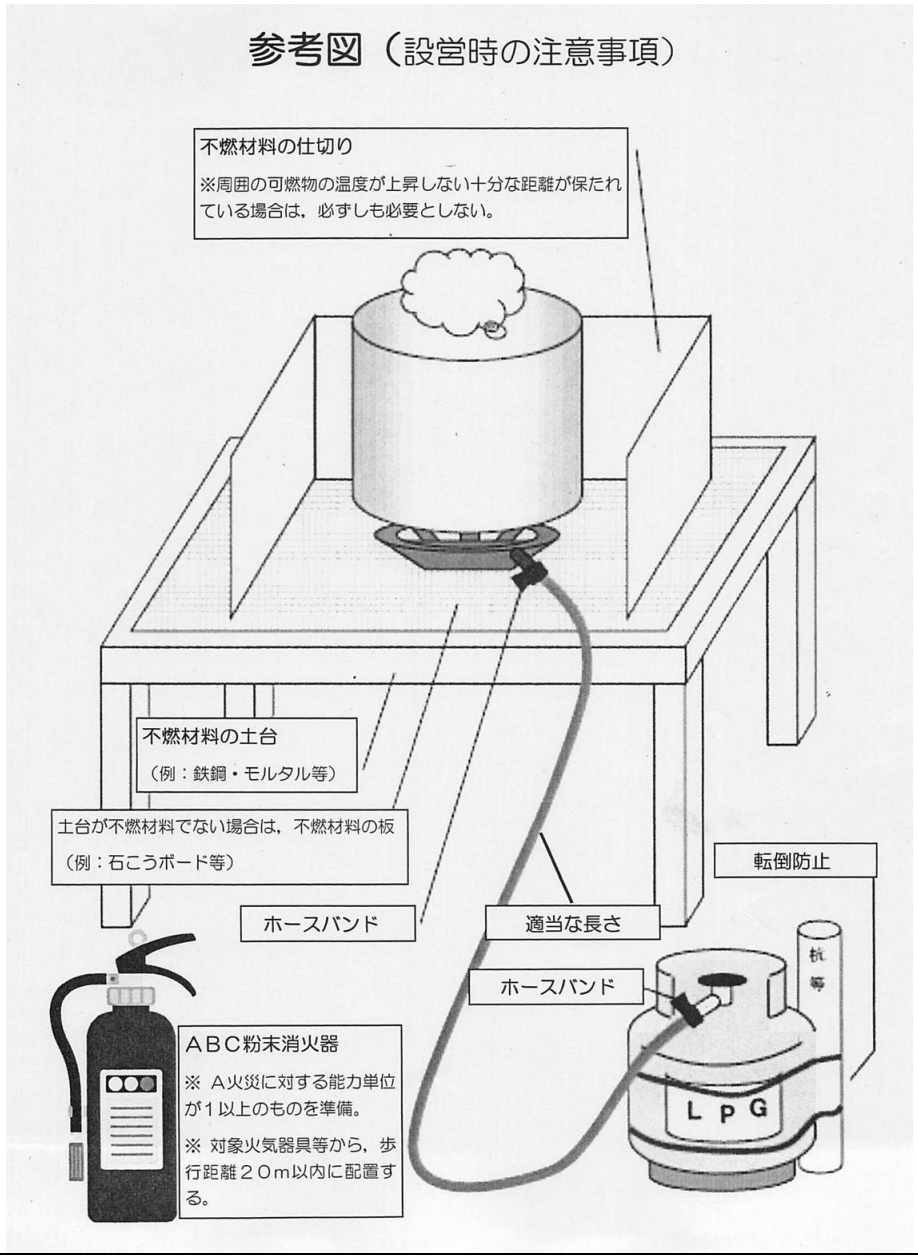
・消火器は使用期限が切れていないものを、対象火器等から 20m 以内に配置してください。

・ガスボンベは転倒対策をして下さい。また、火器設備の近くに置かないで下さい。

・発電機を使用の場合は、営業開始時に燃料を満タンにして、なるべく営業中に燃料の継ぎ足しのないようにして下さい。

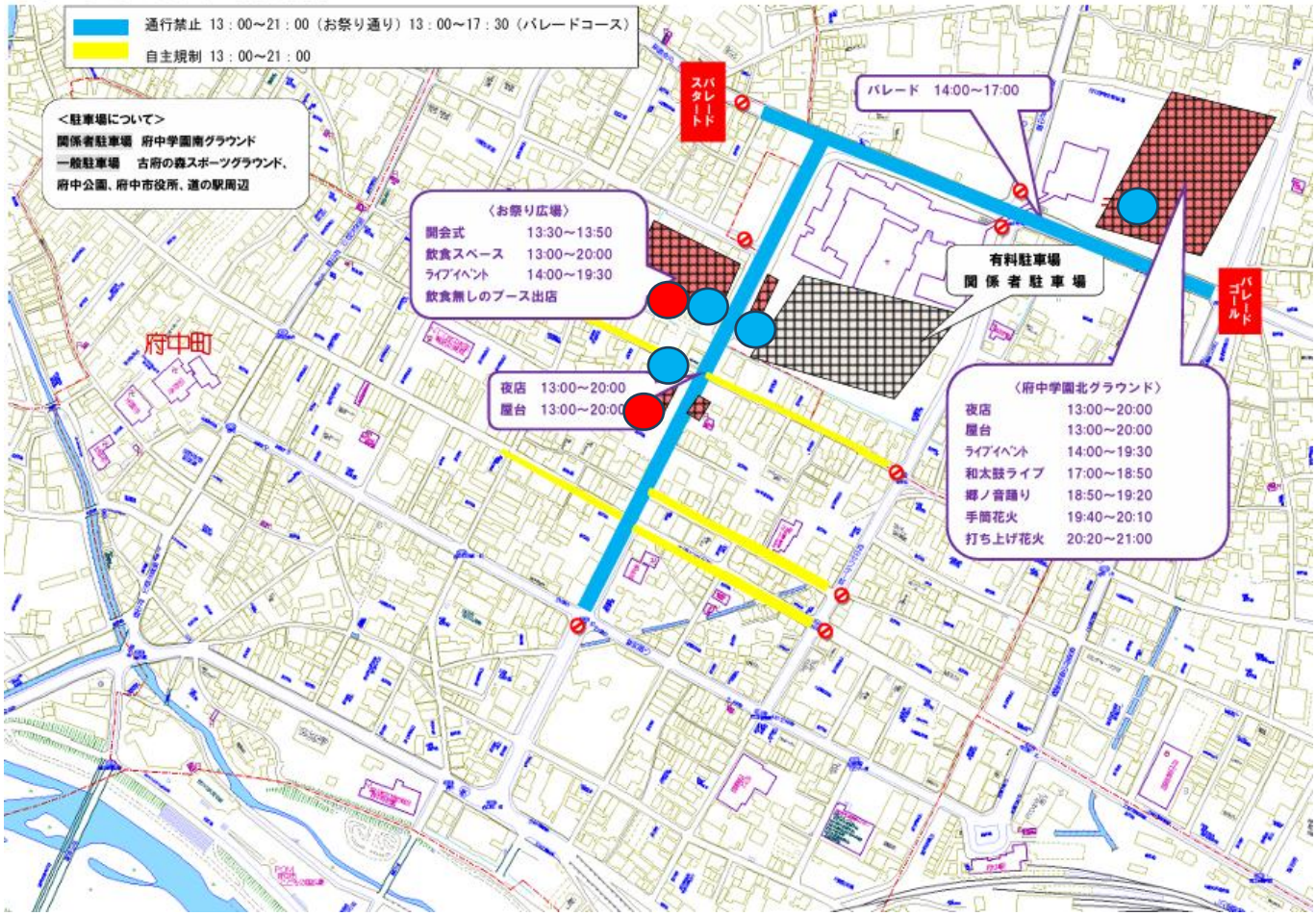
・ガソリンの携行缶は高温になる場所への保管は避け、蓋を開ける前にエア抜きを行い、周囲の安全管理を徹底してご使用ください。

・HP に載せている“露店等開設時のチェックシート”を当日持ってきていただき、必ず確認をお願い致します。

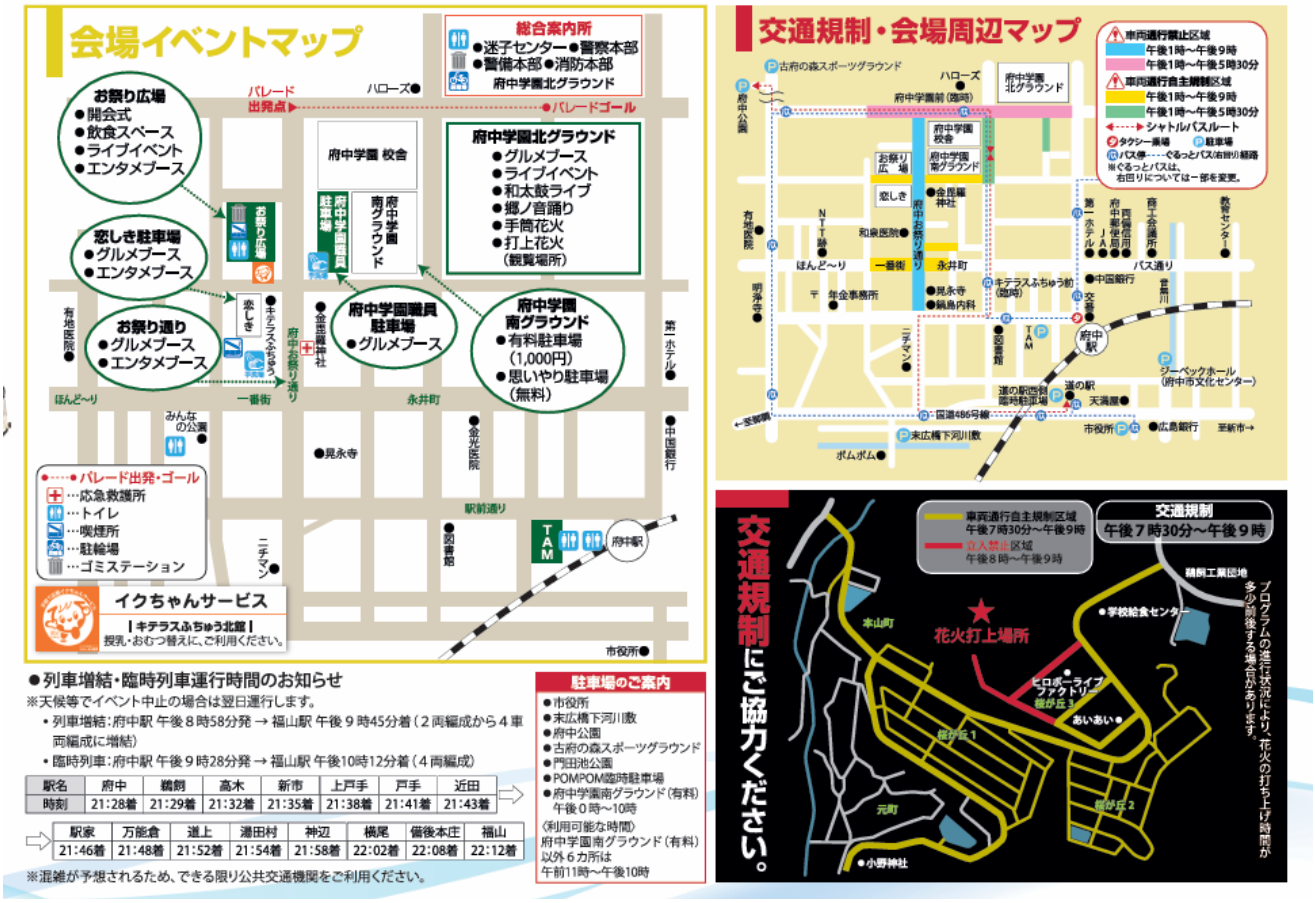


消防検査 について	まつり当日、消防署が見回り検査を行います。 その際に指摘され、改善ができない場合、出店停止となる可能性がございます。 HP に載せている、“露店等開設時のチェックシート”をご参照の上、ご準備下さい。
中止・延期 について	大雨、台風などの悪天候の状況等により、開催を延期・中止にする場合がございます。 中止の場合、HP や SNS で発表します。電話による中止連絡は致しません。 当日まで悪天候の判断が付かない場合、当日 7 時までに開催可否を決定します。前日から悪天候が予想される場合、前日 17 時までに開催可否を決定します。 延期の場合は、翌日の 6 月 8 日（日）に延期致します。 ※開催中止によって生じる仕入れ等の補償は一切行いません。 ※開催中止となった場合でも、出店料等の払い戻しはありません。
アンケート	備後国府まつりをより良いまつりにし続けていくためのアンケートです。 お祭り終了後に回答のご協力をお願いします。 URL：https://forms.gle/McN57tnZ4ikv3PJN6
広　報 について	6/1～6/10 の期間、インスタグラムでメンションしていただければリポストいたします。 (@fuchushi.natumaturi)　※期間外のメンションはリポストできません。 備後国府まつりに関する投稿いただければ幸いです。
問合せ先	備後国府まつり実行委員会事務局（TEL:0847-45-0678） 〒726-0003　府中市元町 445-1　府中商工会議所会館 2 階 メールアドレス：doremifa@pear.ccjnet.ne.jp ※電話受付　平日 9：00～17：00 事務局に来られる場合は行き違い防止のためお電話をしてお越し下さい。 不在の場合は大変申し訳ございませんが、おかけ直しください。

○全体会場図

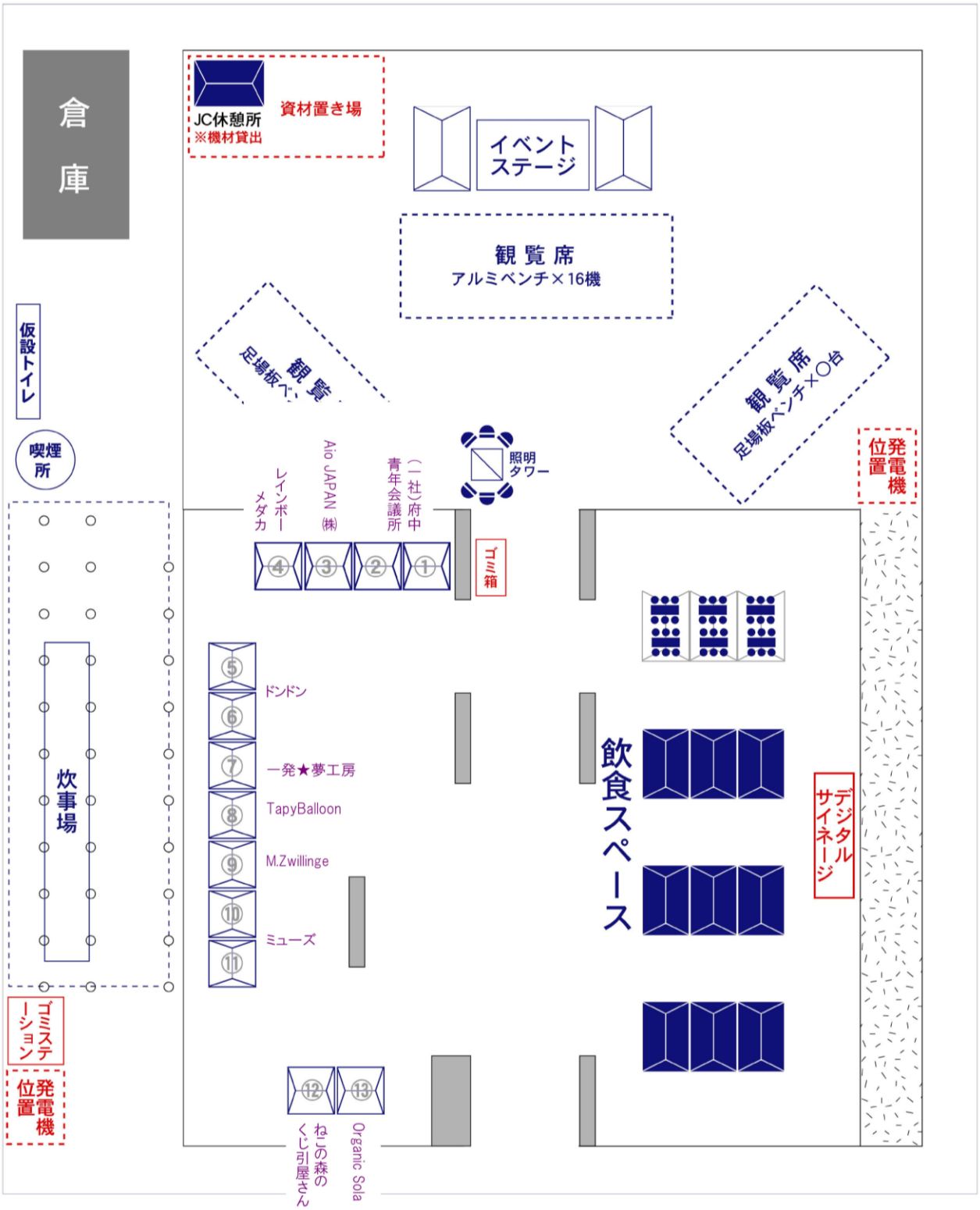


※赤丸：喫煙所　青丸：水道

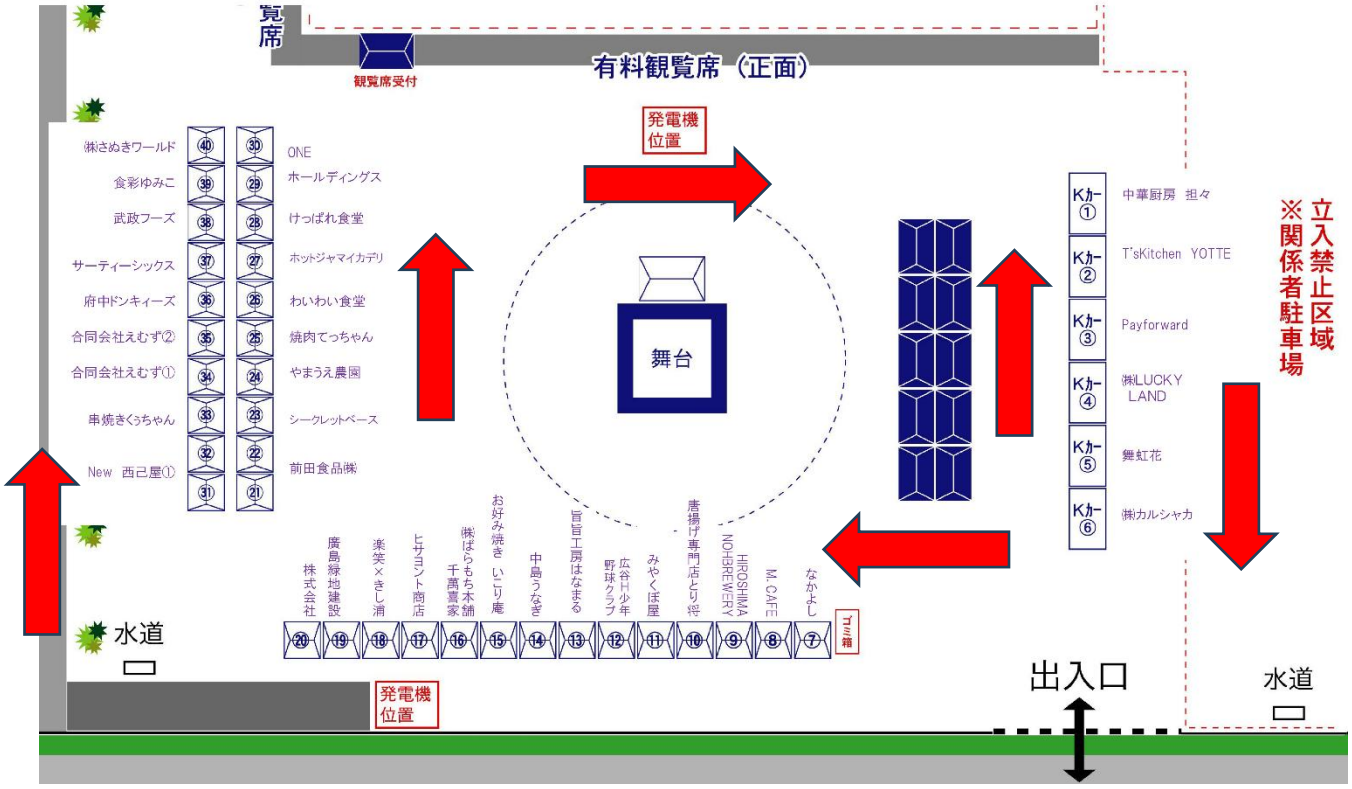


〇出店エリア

A.　お祭り広場



B.　北グラウンド

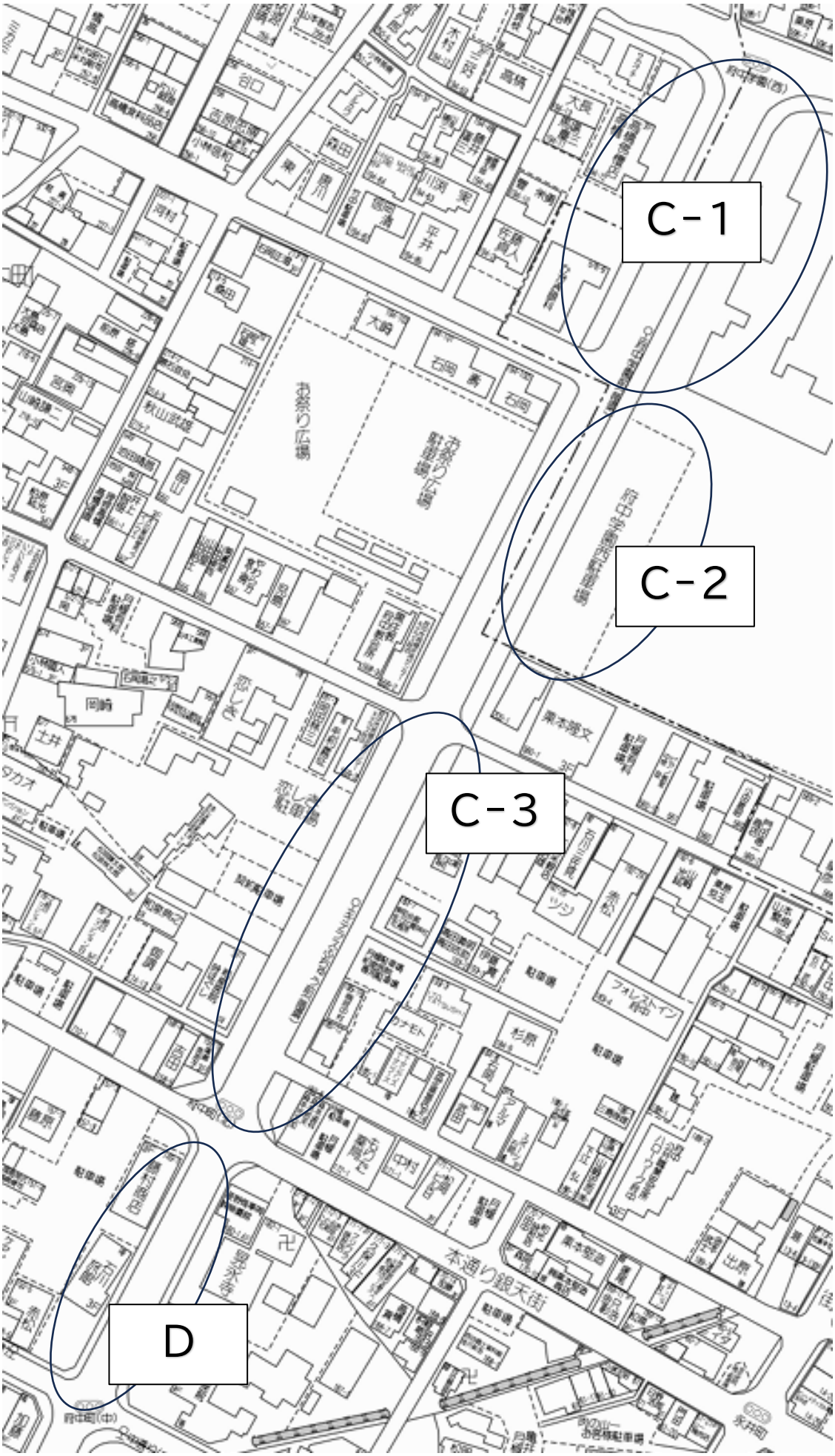


※矢印は搬出入経路

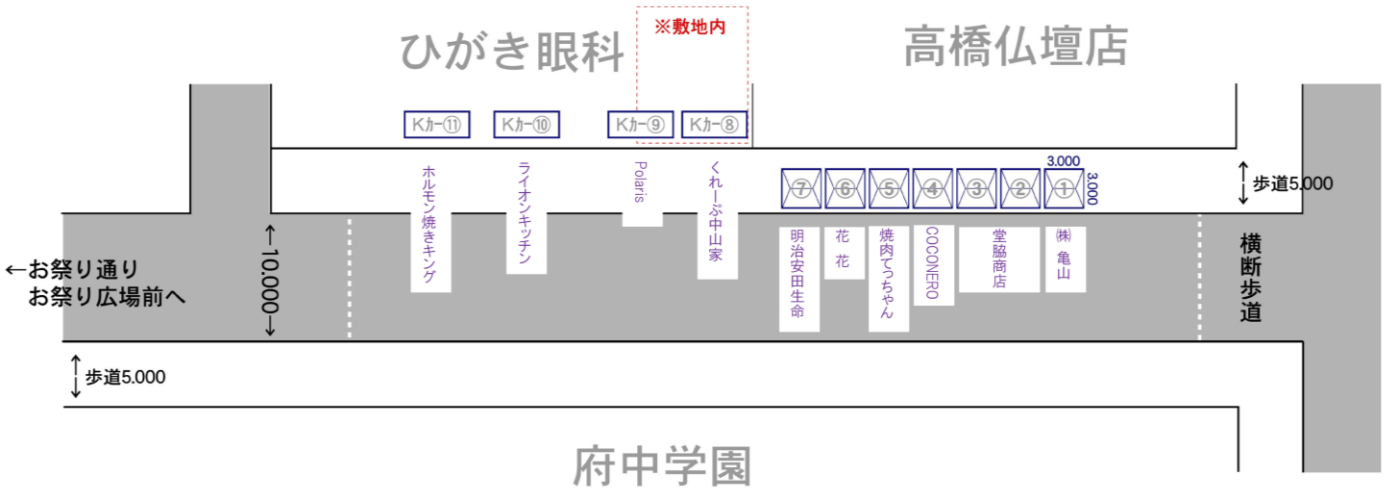
※キッチンカーは設営開始時間により位置決めをしています。キッチンカーが来られる時間が前後する場合、場所も変わります。

※図の舞台左側の出店エリアの前後の間隔は 2m 以上ございます。

C. お祭り通り①
D. お祭り通り②

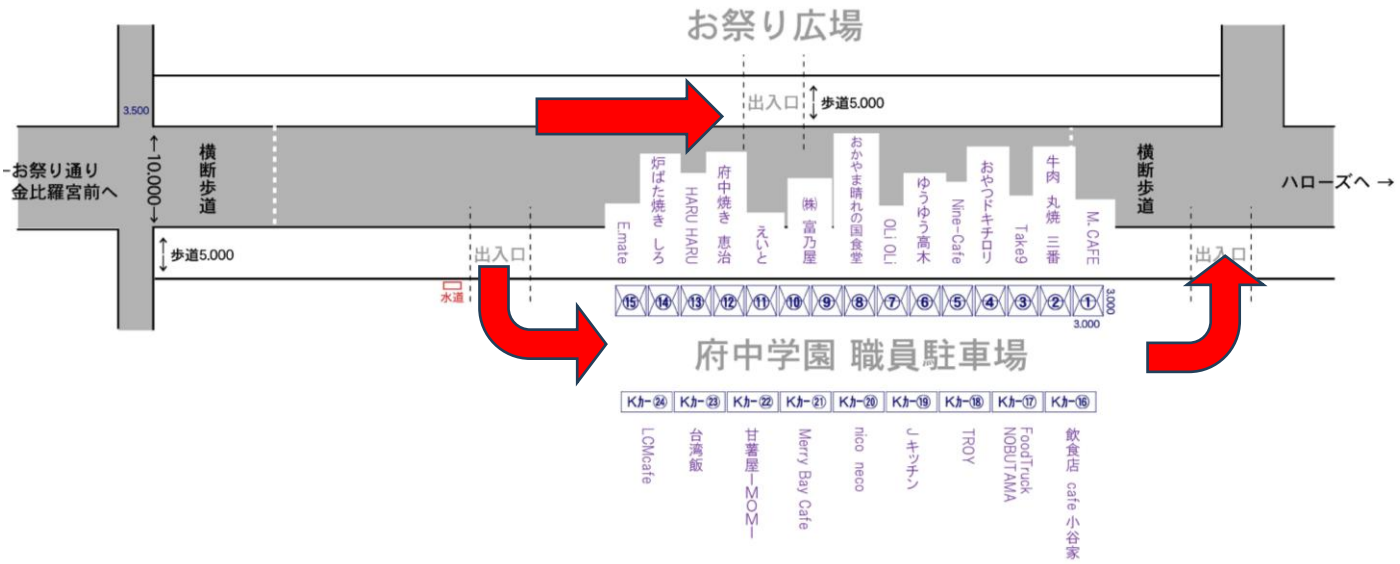


C-1.　お祭り通り①（お祭り広場北）



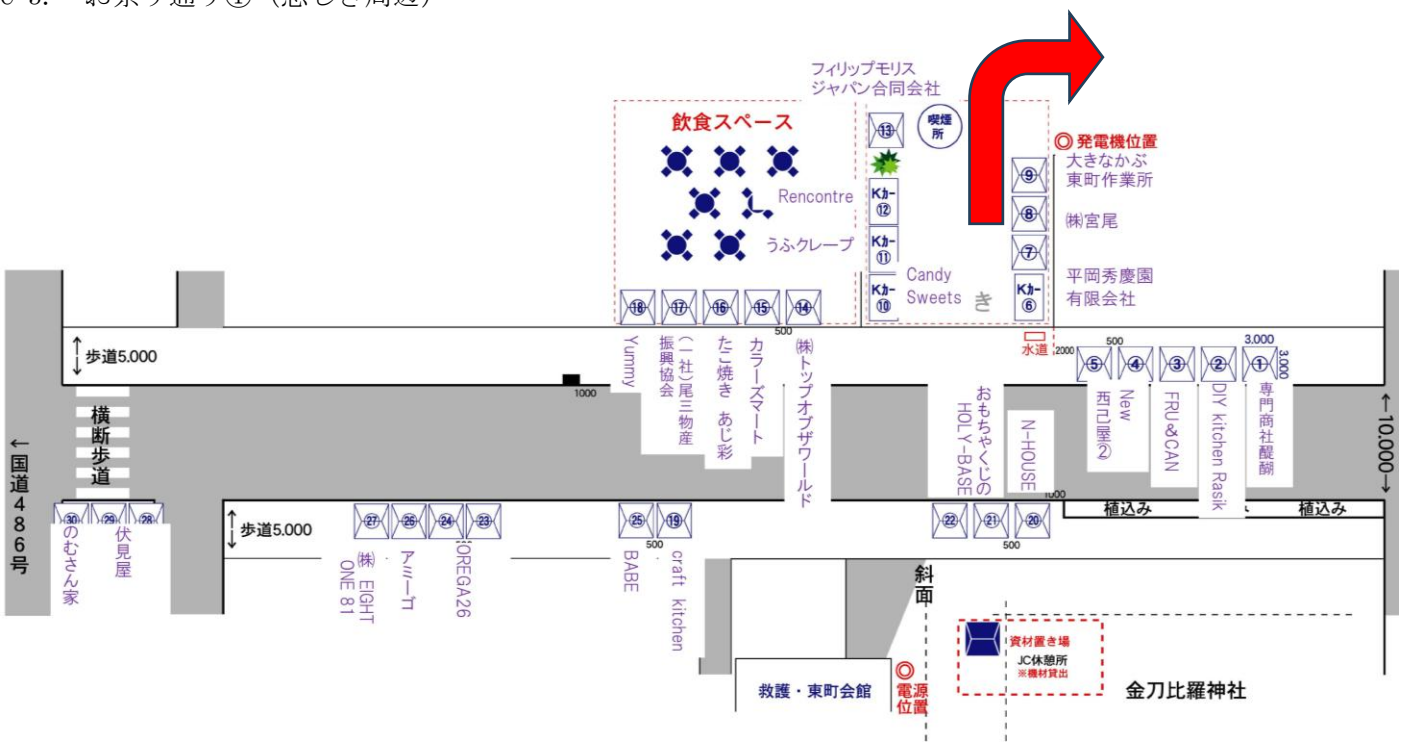
※キッチンカーは 12 時半以降より設営開始をお願いします。（ひがき眼科様が営業しているため）早く来て事前準備が必要な場合、事前協議をして頂き、南グラウンド駐車場をお使いください。
※キッチンカーは設営開始時間により位置決めをしています。キッチンカーが来られる時間が前後する場合、場所も変わります。

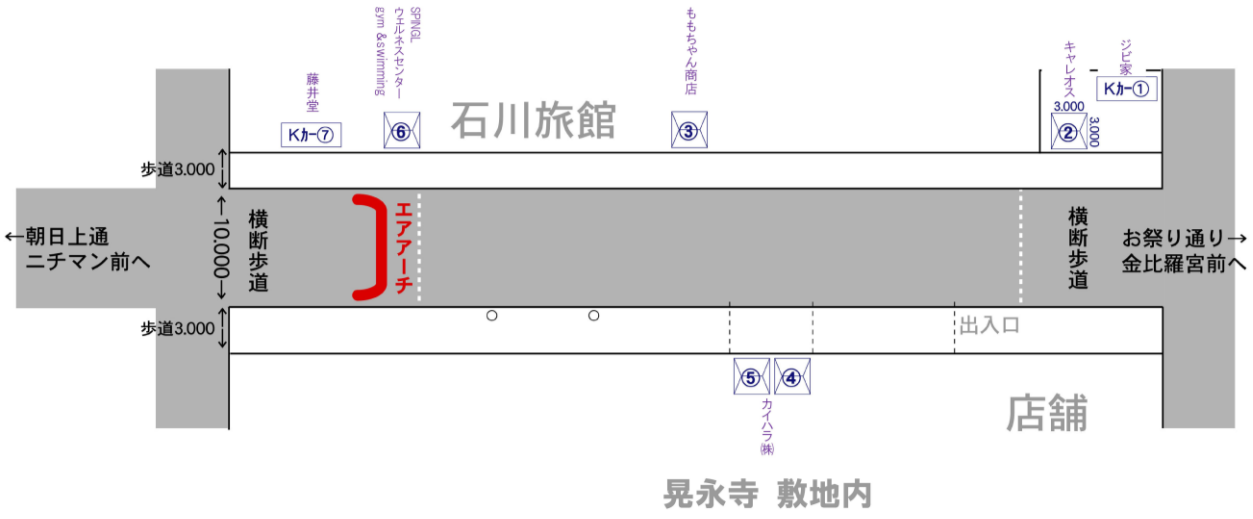
C-2.　お祭り通り①（職員駐車場）



※矢印は搬出入経路
※テント出店者⑨～⑮は歩道もしくは車道から搬出入。テント出店者①～⑧は職員駐車場から搬出入。
※キッチンカーは設営開始時間により位置決めをしています。キッチンカーが来られる時間が前後する場合、場所も変わります。

C-3.　お祭り通り①（恋しき周辺）



※矢印は搬出入経路
※キッチンカー⑩～⑫はバックにて駐車。
※キッチンカーは設営開始時間により位置決めをしています。キッチンカーが来られる時間が前後する場合、場所も変わります。

D.　お祭り通り②（石川旅館周辺）