



台湾發祭2026 出店者募集要項

台湾發祭2026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。
お申し込みの際は、必ず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。

皆さまのお申し込みをお待ちしております。

募集期間

2026年3月31日(火)～5月31日(日)迄

選考結果の通知

2026年6月5日(金)迄に
事務局よりメールにてご連絡いたします。

※主催者側にて審議を行い、出店を依頼させていただく方のみ、**6月5日(金)迄**にメールにてご連絡いたします。

※選考状況は、事前にお問い合わせいただきましてもお答えすることができかねます。

※事務局の指示や指導に従っていただけない場合は、出店をお断りさせていただきます。

概要

| | |
|-------|---|
| 名称 | 台湾發祭2026 |
| 日程 | 2026年8月28日（金）・29日（土）・30日（日） |
| 時間 | 8月28日(金) OPEN 11:00 / CLOSE 21:00（予定） 8月29日(土) OPEN 11:00 / CLOSE 21:00（予定） 8月30日(日) OPEN 11:00 / CLOSE 21:00（予定） |
| 会場 | 上野恩賜公園 竹の台広場(噴水前広場) ※雨天決行 |
| 主催 | 台湾發祭実行委員会、福来物産有限公司 |
| 後援 | 台東区（予定） |
| 出店予定数 | フード : 約17店舗予定（キッチンカー含め） マーケット : 約4店舗予定（食品含め） 展示・ゲーム : 約2店舗予定 |
| 来場目標 | 約15万人（3日間延べ） |
| 入場料 | 無料 |
| 公式サイト | https://taiwanfaasai.com |

会場

上野恩賜公園 竹の台広場(噴水前広場)

- ・所在地：東京都台東区上野公園8番(竹の台広場)
- ・電話：03 3828 5644(上野恩賜公園管理事務所)

電車でのアクセス

- ・JR山手線・JR京浜東北線・JR高崎線・JR宇都宮線「上野」下車 徒歩2分
- ・東京メトロ銀座線・東京メトロ日比谷線「上野」下車 徒歩4分
- ・都営地下鉄大江戸線「上野御徒町」下車 徒歩5分
- ・京成本線「京成上野」下車 徒歩1分

車でのアクセス

都道452号沿いの「クジラゲート」から公園内へ進入いただきます。

クジラゲート Google Map : <https://maps.app.goo.gl/WizTxC8Lrohi237LA>

クジラゲートにてスタッフより車両証を受け取り、必ずフロントガラスの見える位置に掲示してください。

クジラゲートから会場内へ入場後は一般来場者もいるエリアとなりますので、ハザードランプを点灯のうえ、時速10km以下で徐行してください。



展開コンテンツ

台湾文化を感じられるフード&マーケット展開！

台湾の代名詞「夜市」を意識した会場景観作りや、台湾食品の提供/販売、マーケット展開をすることで、異文化を身近に感じられる会場づくりを目指します。

マーケット

台湾文化にちなんだ商品をご用意
お土産にも、夕食のおかずにも最適です。



フード

台湾フードを代表する小籠包や大鶏排・魯肉飯など、様々な食品を展開します。



協賛出店

イベントの成功を共に支え、
文化交流を促進するパートナーシップ。



展示・ゲーム

射的などの現地にて人気の、大人から子供まで
楽しめるゲームコンテンツを展開予定！
また、タロットや手相など、台湾でも日本でも
人気の占いが体験できます。



エントリー方法

2026年3月31日(火)～ 2026年5月31日(日) 申込締切
下記専用フォームより、ご提出ください。

エントリーフォーム

<https://forms.gle/BC8v25M5aGng41vw7>



※右記のQRコードからアクセス可能です。

※**エントリーの際は、本要項を必ず最後までご確認のうえ、エントリーしてください。**

※お申し込みはインターネットからのみとなっておりますので、ご注意ください。

※申込者と販売者（出店者）が異なる形での申込・出店はできません。（ブースの名義貸しや又貸しはNG）

※応募に必要な項目が揃っていない場合は、受付できません。

※審査については、販売メニューやイベント出店時の外観写真、イベント出店実績、SNSなどを参考に選考を行います。

出店確定後の提出書類

飲食テント出店

- ・出店誓約書
- ・現在営業中の飲食営業許可書（コピー可）
- ・販売品目リスト
- ・ブースレイアウト図面(テント)
- ・レンタル備品・搬入出車両情報

キッチンカー出店

- ・出店誓約書
- ・営業許可書（自動車）
- ・販売品目リスト
- ・車両内レイアウト図面(キッチンカー)
- ・車検証／営業の概要
- ・レンタル備品・搬入出車両情報

物販展示・その他

- ・出店誓約書
- ・販売品目リスト
- ・ブースレイアウト図面(テント)
- ・レンタル備品・搬入出車両情報
- ・日本語表記のラベル※**飲食物販のみ**

※詳しくは出店確定後にお送りする『出店者提出資料一覧』をご覧ください

出店カテゴリー

募集カテゴリー一覧

| 出店カテゴリー | ブース総定数 | 出店料 | 規格/付帯設備 |
|------------------|---------|-------------|--|
| 飲食テント ブース | 15ブース予定 | ¥400,000+ 税 | ・テント間口3.6m×奥行3.6m ・電源1.0KW ・地面養生用ブルーシート ・消火器 ・蛍光灯 |
| キッチンカー | 2ブース予定 | ¥270,000+ 税 | ・間口6.0m×奥行5.0m ・電源1.0KW ※キッチンカーのサイズに合わせてブースサイズを調整します。 必ず上記エリアサイズが確保されるわけではありませんのでご了承ください。 |
| 物販ブース (飲食品あり) | 4ブース予定 | ¥270,000+ 税 | ・テント間口3.6m×奥行3.6m ・電源1.0KW ・蛍光灯 |
| 物販ブース (飲食品なし) | 6ブース予定 | ¥210,000+ 税 | ・テント間口3.6m×奥行3.6m ・電源1.0KW ・蛍光灯 |
| 展示・ゲーム ブース | 2ブース予定 | ¥210,000+ 税 | ・テント間口3.6m×奥行3.6m ・電源1.0KW ・蛍光灯 |

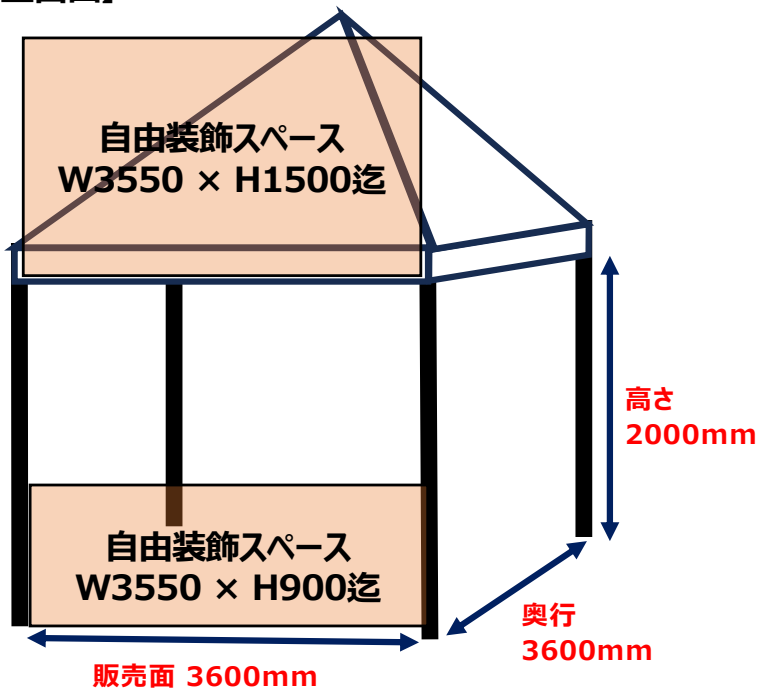
【補足説明】

- ・出店者全員が使える共同水場をご用意します。
- ・飲食テントについては専用給排水（シンク）をつけることができます。（¥150,000+税）
→ シンク必須の食品については、15ページ参照
- ・テント外に荷物を置くことはできません。
- ・飲食テントブースの横に、倉庫やスタッフ休憩所などに利用できるサポートテントを事務局側にてご用意することができます。（¥150,000 +税）※テントサイズは3.6m×3.6m
- ・試食・試飲はいかなる場合も認められません。
- ・電源容量はしっかり計算してください。超える場合は追加可能。（¥16,000 +税）
- ・キッチンカーは車内で完結してください。（前にレジ機能のみの販売台を出すことは可能）
- ・出店位置に関してのご希望は一切お受けできません。
- ・会場内に駐車場はございません。近隣の公共駐車場などをご利用ください。

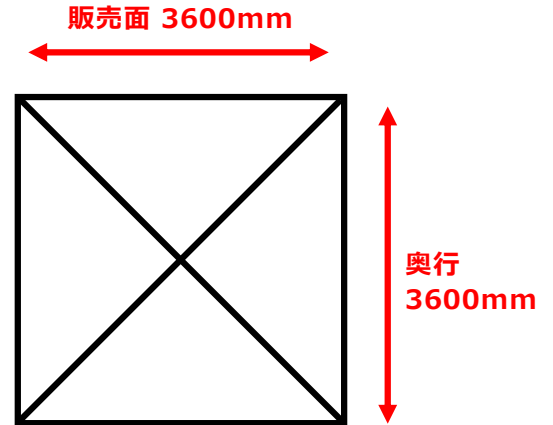
飲食テントブース概要

テント仕様

【立面図】



【平面図】



基本設備

| 品目 | 規格 | 数量 |
|----------|--|------|
| 1.出店スペース | 販売面 3.6m × 奥行 3.6m | 1ブース |
| 2.テント | テント、備品一式（固定材、囲い幕） テントサイズ：販売面3.6m × 奥行3.6m | 1式 |
| 3.電気 | 1.0kw | 1回路 |
| 4.地面養生 | 地面養生用ブルーシート | 1式 |
| 5.消火器 | — | 1本 |
| 6.照明 | テント内蛍光灯 | 1灯 |

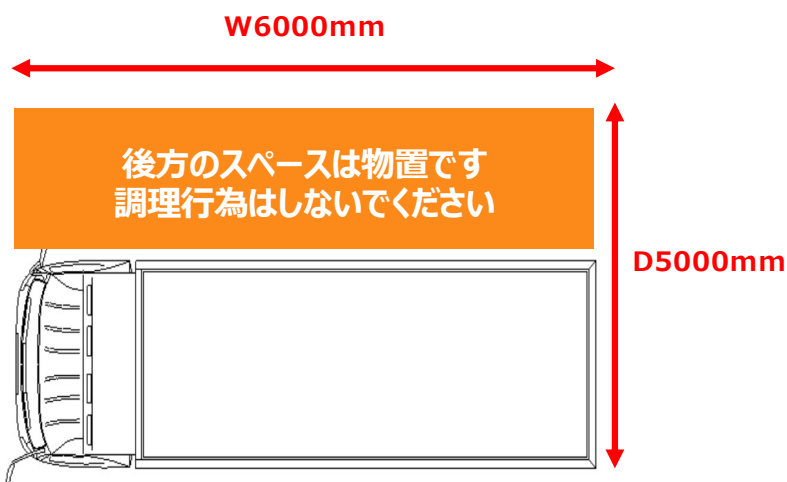
- ※発電機の持ち込みは不可です
- ※電気回路の追加が可能です。(有料)
- ※上部看板取り付け用フレームは付帯しておりません、看板等はすべてご自身で持参ください。
上部看板取り付け用フレームについては有料にて取り付け可能です。
- ※テント外に、物を置かないでください。

- ・基本設備に記載している備品以外はご用意がありません。衛生設備類を含むその他必要な備品は全てご自身でご用意ください。
- ・指定協力会社より、有料にてテーブル/イス、調理器具、ガス等のレンタル手配も可能です。
※別途レンタル備品リストをご確認ください。

キッチンカーブース概要

ブース仕様

【平面図】



販売面

基本設備

| 品目 | 規格 | 数量 |
|----------|---|------|
| 1.出店スペース | 間口約6.0m×奥行約5.0m ※キッチンカーのサイズに合わせてサイズを調整します。 必ず上記エリアサイズが確保されてるわけではありませんのでご了承ください。 | 1ブース |
| 2.電気 | 1.0kw | 1回路 |

- ※発電機の持ち込みは不可です
- ※電気回路の追加が可能です。(有料)
- ※ブース範囲外に、物を置かないでください。

注意事項

- ・レイアウトから大きく変更するのは禁止。
- ・ブース外にどぶ漬けを置くのは禁止。
- ・キッチンカー外に食材を置く行為、冷凍食材を外で自然解凍するのは禁止。
- ・車外にテントを貼るのはNG。
- ・キッチンカーは車内で完結することを前提に営業許可が出ているので、車外での調理行為や食材の保管などは禁止。

過去のNG例

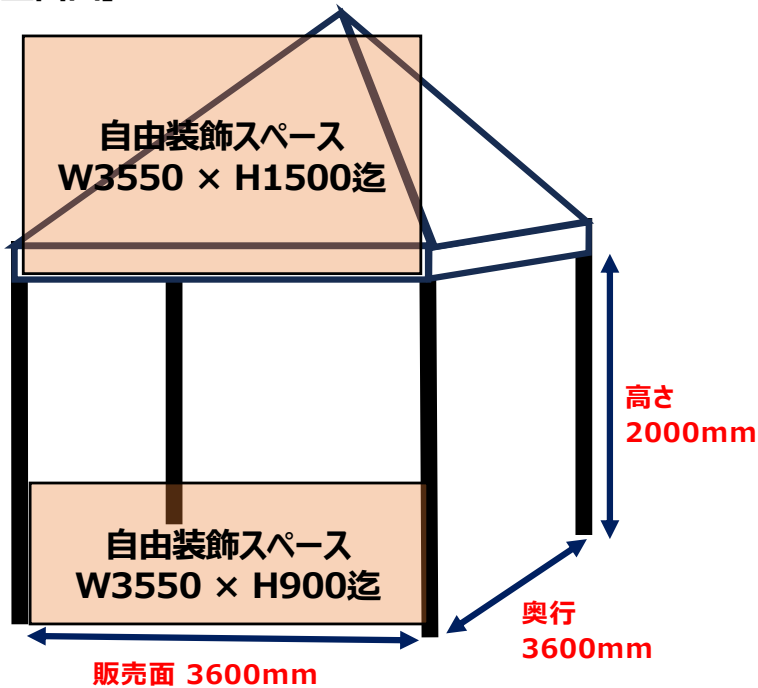


- ・基本設備に記載している備品以外はご用意がありません。衛生設備類を含むその他必要な備品は全てご自身でご用意ください。
- ・指定協力会社より、有料にてテーブル/イス、調理器具、ガス等のレンタル手配も可能です。
※別途レンタル備品リストをご確認ください。

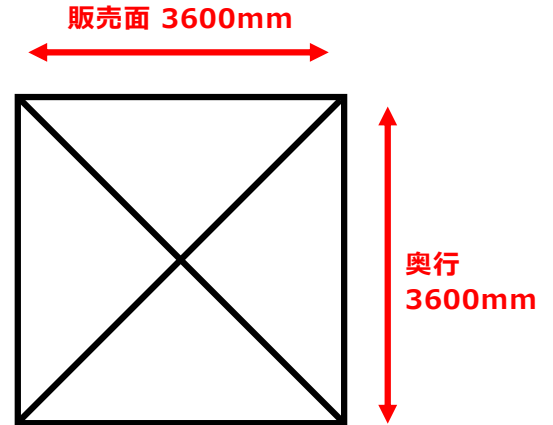
物販・展示・ゲームブース概要

テント仕様

【立面図】



【平面図】



基本設備

| 品目 | 規格 | 数量 |
|----------|--|------|
| 1.出店スペース | 販売面 3.6m × 奥行 3.6m | 1ブース |
| 2.テント | テント、備品一式（固定材、囲い幕） テントサイズ：販売面3.6m × 奥行3.6m | 1式 |
| 3.電気 | 1.0kw | 1回路 |
| 4.照明 | テント内蛍光灯 | 1灯 |

※発電機の持ち込みは不可です

※電気回路の追加が可能です。(有料)

※上部看板取り付け用フレームは付帯しておりません、看板等はすべてご自身で持参ください。

上部看板取り付け用フレームについては有料にて取り付け可能です。

※テント外に、物を置かないでください。

・基本設備に記載している備品以外はご用意がありません。衛生設備類を含むその他必要な備品は全てご自身でご用意ください。

・指定協力会社より、有料にてテーブル/イス等のレンタル手配も可能です。

※別途レンタル備品リストをご確認ください。

出店条件、全ブース共通諸注意

出店条件・応募資格

- ・出店に必要な情報を当事務局とメールでのやりとりが可能であること。
※出店準備に関する書類は、Excel/Word形式のデータを使用します。
- ・事務局より案内する出店資料に同意/遵守できる事業者であること。
- ・イベント開催期間の3日間を通して、継続して営業できる方（単日出店は不可）
- ・食品衛生責任者の資格を保有するスタッフが現場に常駐する事。
- ・本人以外の応募はできません。又、本人以外の出店は認めません。（法人は代表者と致します。）
- ・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。

諸注意事項

- ・台東区にて年間イベント出店日数が5日以内の場合、行事開催届（臨時出店）として申請。
 - ・台東区にて年間イベント出店日数が5日以上の場合、行事開催届（移動型臨時営業）として申請。
 - ・出店及び食品・販売行為に関連して発生した事故、苦情に対して全ての賠償責任を負っていただきます。
 - ・**保健所の指導により、台東区では1ブースにつき1品目までの提供となります。**
他にも、販売できない品目などがあります。（加熱していないフルーツなど）
 - ・協賛企業の状況により飲料など販売品目が制限される事がございます。予めご了承ください。
 - ・売上は正確に申告してください。不正が生じた場合には次回からの出店をお断りいたします。
 - ・出店料は事前に期限内のお振込をお願いいたします。
 - ・出店ブースから離れての呼び込みは、周囲の出店者にご迷惑となるためご注意ください。
 - ・行列整理・誘導は各店舗にて行なってください。
 - ・地面に養生シートはしておりますが、油污れには十分ご注意ください。
 - ・イベント終了後に公園管理事務所から油污れの指摘が入った場合、後日清掃業者を手配するため別途費用を請求いたします。
 - ・テント幕の焦げや破損や紛失、テーブルの過度な汚れや破損は弁償していただきます。
 - ・ゴミは基本持ち帰りです。どうしても場合は出店管理事務局にて【出店者専用ゴミ袋】をご用意しておりますので、エコステーションに準じた分別ルールにて拾集しエコステーションまでお持ちください。
 - ・イベント終了後、テント撤去時などにブースにゴミが放置されていた場合、¥50,000+税を請求します。
- ※上記内容に違反し、スタッフの指示に従わない場合、出店を取り消しする場合がございます。
※事務局の判断により出店の取り消しの場合、出店料は返金致しませんのでご了承ください。

ゴミ処理について

出店の際に出たゴミは各自お持ち帰りいただくか、本部にてゴミ捨て許可シール付ゴミ袋をお買い求めください。

〈ゴミ処理費〉 ※1袋（70L）あたり

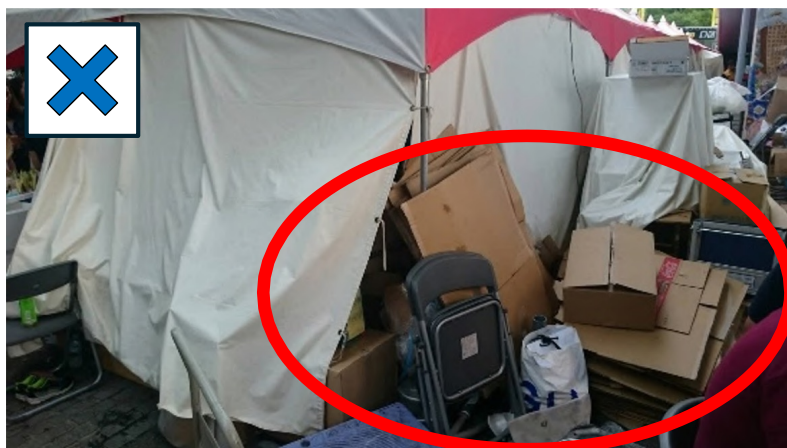
| 種別 | 詳細 | 当日現金払い | 後日精算 |
|-------|---------------------------------|------------|------------|
| 一般ゴミ | 燃えるゴミ（紙皿紙コップなど） | ¥ 1,000 /袋 | ¥ 1,100 /袋 |
| 一般ゴミ | プラスチック（発泡スチロール、プラフォークプラスプーンなど） | ¥ 1,000 /袋 | ¥ 1,100 /袋 |
| 一般ゴミ | 生ゴミ | ¥ 1,000 /袋 | ¥ 1,100 /袋 |
| 一般ゴミ | 廃油（固めて捨ててください）※シンクに流すのは厳禁※ | ¥ 1,000 /袋 | ¥ 1,100 /袋 |
| 産廃ゴミ | ペットボトル | ¥ 1,500 /袋 | ¥ 1,650 /袋 |
| 産廃ゴミ | ビン | ¥ 1,500 /袋 | ¥ 1,650 /袋 |
| 産廃ゴミ | 缶 | ¥ 1,500 /袋 | ¥ 1,650 /袋 |
| 産廃ゴミ | 燃えないゴミ（陶器・金属など） | ¥ 1,500 /袋 | ¥ 1,650 /袋 |
| 産廃ゴミ | 古紙 | ¥ 1,500 /袋 | ¥ 1,650 /袋 |
| ダンボール | ダンボール（1つのダンボールに潰した段ボールを差し込んで1山） | ¥ 1,000 /山 | ¥ 1,100 /山 |

禁止事項

禁止事項

- ・保健所からの通達で、テント外での調理行為は禁止されております。
- ・ブース内外での発電機の使用
- ・飲食テントブースは、常時3方幕をしたままでお願いします。
- ・キッチンカーは車外に物を出さず、【車内で完結】するようにお願いします。
- ・会場の排水溝やグリストに廃油や残汁・残飯を流さないようにしてください。
- ・値下げ販売は最終日の19時以降のみです。
- ・物販ブースでは、冷却したドリンク、開栓したドリンクの販売は禁止です。
- ・酒販免許のない飲食ブースでは、開栓してないドリンクの販売は禁止です。
- ・各ブースにて音を出す際は近隣のブースに迷惑がかからないようにしてください。
※場合によっては、運営スタッフより音量の調整または停止をお願いする場合がございます。

過去事例紹介



テント内で整理整頓！

過去のNG例



過去のNG例



臨時出店届

別記様式2号

年 月 日

行事における臨時出店届

保健所長 殿

出店者 住 所
氏 名
電 話

このことについて下記のとおり出店します。

記

- 1 行事名及び行事の期間
- 2 行事の主催者
- 3 行事の目的
- 4 出店場所及び出店期間
- 5 主催者の確認

本届出者の出店を確認します。 年 月 日

主催者 住 所
氏 名

- 6 取扱食品及び取扱方法

| | |
|---------|--|
| 取 扱 食 品 | |
| 取 扱 方 法 | |

- 7 本年度の累計出店日数（今回の出店日数を含む）

日

（別記3号様式による行事開催届と同時に提出する場合は、1～5は省略できます。）

行事開催届

別記第3号様式

年 月 日

行事開催届

保健所長 殿

主催者 住所
氏名
電話

このことについて下記のとおり行事を行います。
記

- 1 行事名及び行事の期間
- 2 行事の主催者及び後援者
- 3 行事の目的
- 4 臨時出店者の出店場所及び出店期間
- 5 取扱食品等

| 区分 | 取扱食品 |
|-------|------|
| 飲食店 | |
| 食料品販売 | |

- 6 食品衛生に関する総括責任者及び連絡先
- 7 臨時出店店舗の配置図（食品関係店舗ごとに番号で示す。）

飲食テントにて取り扱い可能な食品一例

取り扱い可能食品一例

| 分類 | 飲食店行為として取り扱うことのできる食品（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。）、焼肉類にあっては、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 ・ピザ類にあっては、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っては、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 |
| 揚げ物類 | 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を原則とする。） |
| 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っては、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、即席カップ種類 | ・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 |
| 揚げ菓子類 | 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、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 | ・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 |

※**保健所の指導により、台東区では1ブースにつき1品目までの提供となります。**
他にも、販売できない品目などがあります。（加熱していないフルーツなど）

※上記メニューについては、保健所の資料の記載によると、
「**蛇口のついた容量18L以上の、フタの付いた容器（給水タンク）を備え、使用する水は飲食に適する水であること**」
とあるため、必ずしも専用給排水設備が必要な訳ではありません。

飲食テントにて取り扱い可能な食品一例

シンク必須食品一覧

| 分類 | 取扱いの要件 | 施設設備の要件 | 不適切な取扱いによる 危害の発生例 |
|----------------------------|--|--|--|
| カレーライス類 | <p>【カレー類】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだ野菜等を当日煮込んだもの、又はレトルト食品に限る。 ・残品の翌日への持ち越しはしないこと。 <p>【ライス】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レトルト又は無菌包装の米飯を温めて提供すること。 ・炊飯する場合にあっては、炊き上がり後、65℃以上に保温するか2時間以内に提供すること。 | | <p>【カレー類】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ウエルシュ菌 前日調製（長時間の常温放置）による菌の増殖 <p>【ライス】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●黄色ブドウ球菌、セレウス菌 従事者の手指からの汚染、前日調製（長時間の常温放置）による菌の増殖と毒素産生 |
| めん類 (うどん、そば、 ラーメンなど) | <p>【麺】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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>【具材、めんつゆ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 | <ul style="list-style-type: none"> ・洗浄設備 ・手洗い設備及び消毒装置 <p>※給排水設備は、飲用に適する水が豊富に供給され、適切に排水できるものとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵冷凍設備（必要に応じて） <p>※アイスクリームにあっては、冷凍設備が必須</p> | <p>【めんつゆ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●サルモネラ 前日調製（長時間の常温放置）による外部からの細菌汚染及び菌の増殖 <p>【うどん】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ノロウイルス 水さらし工程、玉取り工程における従事者の手指からの汚染 |
| パスタ類 | <p>【麺（パスタ）】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【パスタソース】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 | | <p>【麺（パスタ）】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●セレウス菌 茹で麺を長時間常温で放置したことによる細菌の増殖と毒素産生 |
| アイスクリーム | <ul style="list-style-type: none"> ・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。 | | <ul style="list-style-type: none"> ●大腸菌群：陽性 洗浄消毒が不十分な器具等からの汚染 |

※
上記メニューについては、**専用給排水設備が必須**となります。
出店応募時に必ずご注文ください。

宅急便による搬入

宅配便による搬入について宅配業者の指定はありません。
時間指定等をご利用の上、下記の宛先にお送りください。
伝票には【**ブース番号、ブース名、担当者名、連絡先(携帯電話)**】を明記していただき、
確実に各出店者で引きとるようにしてください。
事務局では荷物の受取りなど、一切いたしかねますのでご了承ください。
郵便番号：110-0007
住所：東京都台東区上野公園8 噴水広場内「台湾發祭」ブース名〇〇 ブース番号〇〇

宅急便による搬出

宅配便を利用しての搬出については、手配も含めてすべて自己責任でお願いいたします。
業者の方の車両が場内まで入ることは可能です。
宅配業者は出店者様で必ず搬出時間内に集荷に来るよう手配をお願いします。

各種追加申請

- 1、電気容量の追加
ブース内で使用する電気容量が、付帯設備の電気容量を超えてしまうことが予想される場合、
別途有料での電気工事が必要となります。
- 2、氷の購入
本番初日の朝に氷業者が各ブースを巡回いたしますので、直接その場で注文していただき現金精算してください。

警備

イベント会期中は、制服警備による警備・誘導スタッフを配置し、順次巡回いたします。
また、夜間はテントの前面にも幕を張り、全ての面が覆い隠れるようにするとともに、警備員を配置し最善の保護と管理にあたりますが、万一の火災、盗難、紛失、損傷、その他事故による賠償の責任を、主催者は負わないものとします。
※現金や貴重品等は必ず各自で管理するようにしてください。

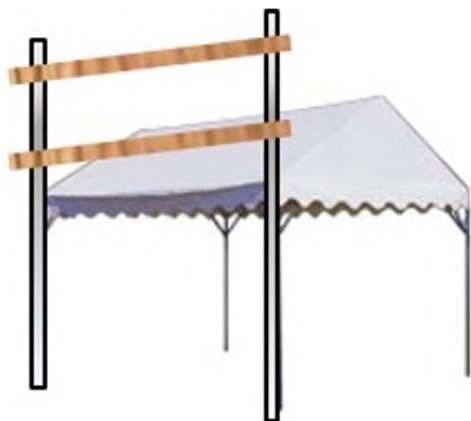
イベント中止について

出店者および来場者に危険が及ぶと判断した場合(天災、その他の不可抗力等)、事前もしくは開催中であつてもイベントを中止する場合があります。これにより生じた出店料をはじめとする出店に関する損害の補償はいたしませんのであらかじめご了承ください。

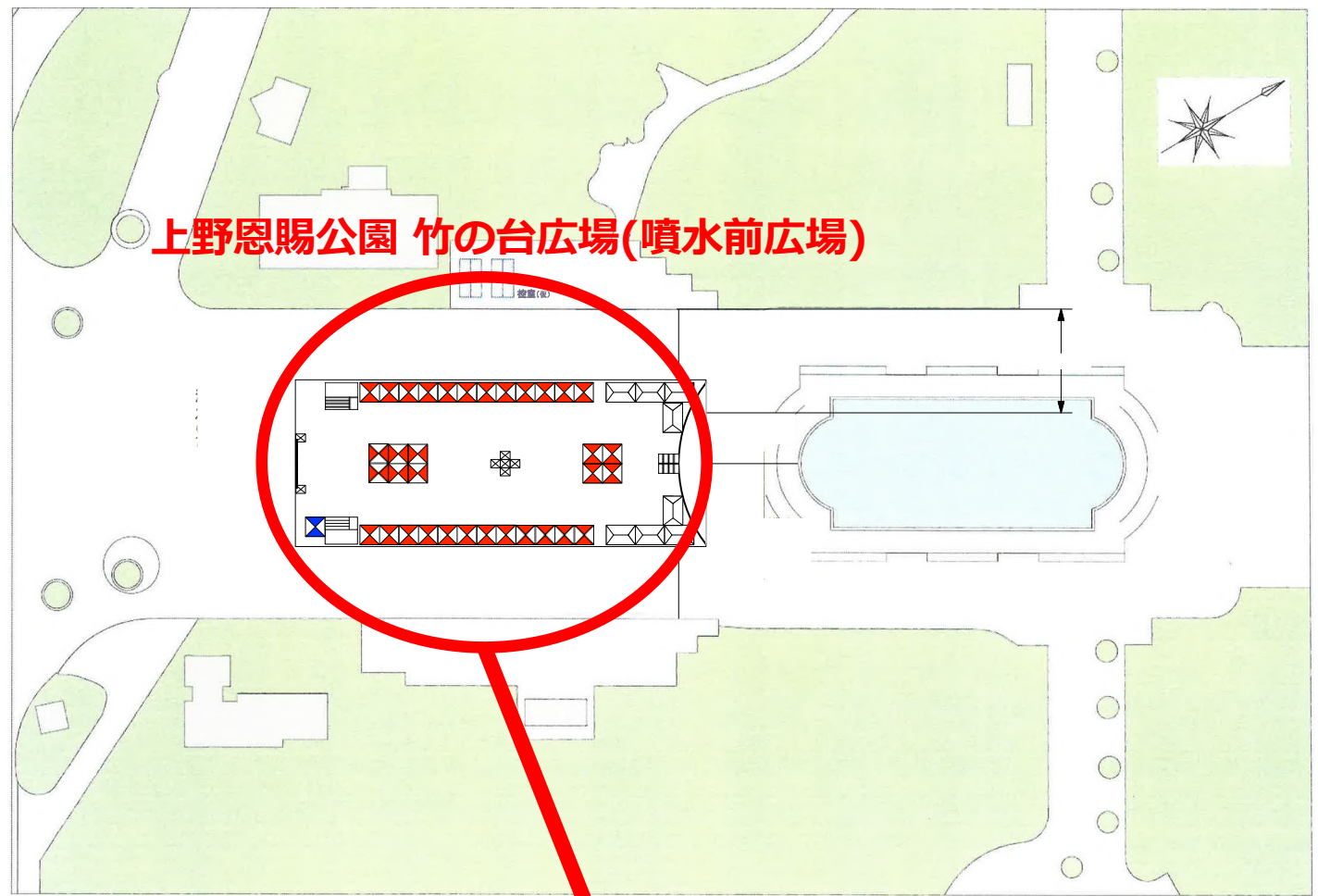
追加備品

オプション（一例）

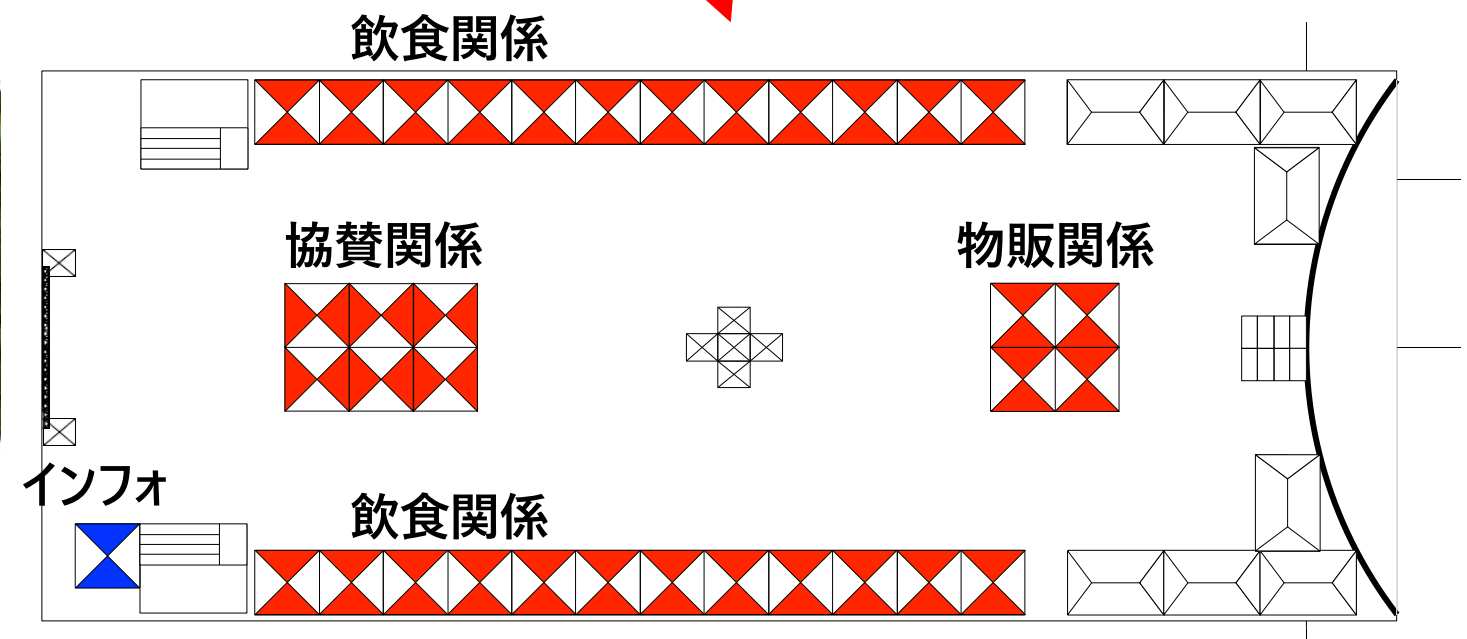
下図の通り、一例ではありますが、
厨房備品や冷房設備、テントの上部に看板の設置など、追加注文にて発注可能です。
こちらのリストは、出店確定後にお送りいたします。



想定レイアウト図



拡大



想定レイアウト図のため、大きく変わる可能性があります。

募集後の流れ、お問い合わせ

お申し込みについて

※出店申込書をご提出頂いても出店確定ではありませんのでご注意ください。

| | | |
|----------------------|---------------------|----------------------|
| 申込締切 | 出店選考通知(予定) | 保健所提出資料期限 |
| 2026年5月31日(日) | 2026年6月5日(金) | 2026年7月31日(金) |

《提出書類一覧》

| 飲食出店 |
|---|
| <input type="checkbox"/> 出店申込書 |
| <input type="checkbox"/> 営業許可証 |
| <input type="checkbox"/> 営業の概要 |
| <input type="checkbox"/> 車検証 |
| <input type="checkbox"/> メニュー写真(HP・SNS掲載用) |
| <input type="checkbox"/> キッチンカー外観写真(SNS掲載用) |
| <input type="checkbox"/> 過去出店実績資料 |

| 物販出店 |
|--|
| <input type="checkbox"/> 出店申込書 |
| <input type="checkbox"/> (食品販売の場合)食品ラベルの写し |
| <input type="checkbox"/> 商品/展示物写真(HP・SNS掲載用) |
| <input type="checkbox"/> 過去出店実績資料 |

当日までのスケジュール (予定)

| 日程 | 項目 |
|----------|---------------------------|
| 5月31日(日) | 申込締切 |
| 6月5日(金) | ・選考結果通知 ・出店マニュアル送付(予定) |
| 7月31日(金) | 提出資料締切 |
| 7月31日(金) | 出店料入金締切 |
| 8月中旬 | 出店位置、搬入経路のご案内 |

※状況により、多少前後する場合がございます。

キャンセルポリシー

| | |
|----------------------------|----------|
| 【お申込み～出店確定通知まで[6/5(金)]】 | キャンセル料なし |
| 【出店確定通知後～出店料入金まで(7/31(金))】 | 出店料の80% |
| 【出店位置決定以降】 | 出店料の100% |

出店に関してご不明点ご要望等ございましたら、お気軽に下記宛先までご連絡ください。
お送り頂きました個人情報、出店管理に必要な範囲内においてのみ利用させていただきます。

| |
|--|
| 送り先/問合せ先 台湾發祭実行委員会 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷3-12-24-3F MAIL : info.taiwanfaasai@matahari.works |
|--|