

食べよう、見つけよう。 つくろう、世界一おいしい東京を。

# 出店のご案内

#### Tokyo Tokyo Delicious Museum 2024運営事務局

●運営時間 平日 10:00~18:00 ●電話番号 ●ファックス 080-7091-1479

03-3791-0953

●メールアドレス tokyotokyo-dm@tsp-taiyo.co.jp

※土日祝、年末年始(12/29は~1/4)は休みとなります。

※本番日は対応いたします



食べよう、見つけよう。 つくろう、世界一おいしい東京を。

世界の様々な食が集まり、独自の食文化が 生まれ続ける「美食都市東京」 世界に向けた発信を皆さまとともに

世界の様々な食が集まり、独自の食文化が生まれ続ける「美食都市東京」。

Tokyo Tokyo Delicious Museumでは、そんな東京の食の魅力が ギュッと詰まった一皿を、私たちと一緒に提供していただける出店者様を 募集いたします。

皆さまの培ってきた食のチカラで、国内外のお客さまに、東京の食の素晴らしさを 堪能していただきませんか?

出店をご希望される皆さまは、本出店要項をご参照いただき Tokyo Tokyo Delicious Museum 2024運営事務局までご応募ください。

世界に向けた発信を皆さまとともに。

皆さまの当イベントへのご参加を心よりお待ちしています。

# 目次



## INDEX

はじめに	1
■基本事項	
実施概要	3
交通アクセス	4
会場図	5~8
出店カテゴリー ―――――	9.10
参加することで期待できる効果 ―――――	11
出店条件について	12
出店店舗イメージ <b></b>	13
開催までのスケジュール	14
応募・選考について	15·16
販売について	17·18
■飲食エリア出店ブースについて	
提供メニューについて ――――	20
出店ブースについて ――――	<b>— 21~26</b>
基本厨房機器	27
■物販・ワークショップエリア出店ブースについて	
出店について	29.30
出店ブースについて	31~33
■各種注意事項	
コミュニケーション・広報・PR	35
衛生面・安全面のお願い	36
その他注意事項	<b>—— 37~40</b>

## 実施概要

名称	Tokyo Tokyo Delicious Museum
開催日程	2024年5月17日(金)~5月19日(日)
開催時間	11:00~21:30 ※ラストオーダー21:00
開催場所	有明・シンボルプロムナード公園(東京ビッグサイト前) 石と光の広場、花の広場
会場席数	約1000席
想定来場者数	約60,000人(3日間) 2023年 実績 約45,000人
入場方式	入場無料(飲食は有料) ※雨天開催 (荒天時は主催者の判断により中止となる可能性があります)
主催	Tokyo Tokyo Delicious Museum 2024実行委員会
運営事務局	TSP太陽株式会社内 担当/小林·畑·齋藤(久)·齊藤(明) TEL/080-7091-1479 E-mail/tokyotokyo-dm@tsp-taiyo.co.jp

本イベントは、ご出店に当たって 選考がございます 2023年11月29日応募開始2023年12月31日応募締め切り2024年1月中旬~出店可否ご連絡

## 交通アクセス

#### アクセス

■会場:有明・シンボルプロムナード公園(東京ビッグサイト前) 石と光の広場、花の広場



#### 【会場アクセス】

- ■りんかい線 国際展示場下車 徒歩1分 (恵比寿から23分、新宿から30分)
- ■ゆりかもめ 有明駅 徒歩3分 (新橋から24分、豊洲から6分)
- ■BRT 国際展示場下車 (新橋から17分)

## 会場図



## 会場全体図(予定)



## LIVE KITCHEN TATAMI エリア (拡大図)

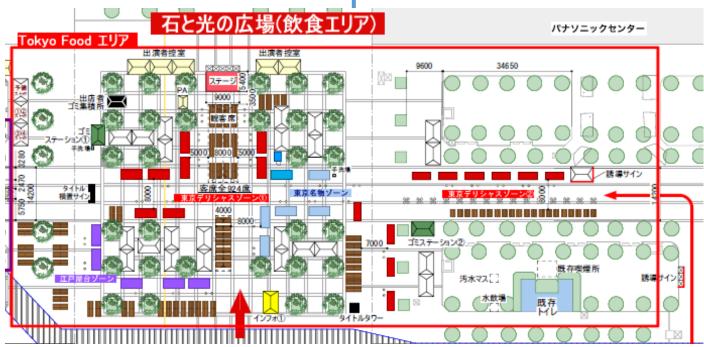


# 会場図

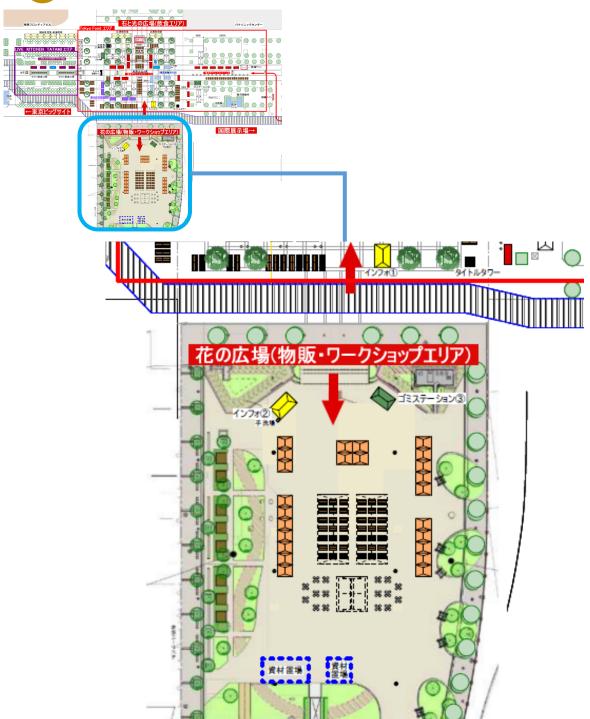


#### TOKYO FOOD エリア(拡大図)





## 物販・ワークショップエリア(拡大図)



## 出店カテゴリー(飲食エリア)

## 出店カテゴリー

当イベントは、飲食エリアと物販・ワークショップエリアからなります。 飲食エリアは「LIVE KITCHEN TATAMI エリア」と 「TOKYO Food エリア」の二つから構成。 東京の多様な食を存分に味わっていただける空間を構築します。

## LIVE KITCHEN TATAMI エリア

老舗から新進気鋭までの一流店舗のコース料理が楽しめるエリア。

## Tokyo Food エリア

東京の食文化が丸ごと楽しめるエリア。東京の多彩な食文化を感じさせる特徴的なゾーンを創出。

## 東京デリシャスゾーン

東京の「今」を感じる食の魅力にフォーカスしたゾーン。

## 東京名物ゾーン

東京の「地域」の食の魅力にフォーカスしたゾーン。

## 江戸屋台ゾーン

「江戸前の食と歴史」にフォーカスしたゾーン。

※各エリアの区分けや名称は今後変更となる場合があります。

## 出店カテゴリー(物販・ワークショップエリア)



#### 出店カテゴリー

物販・ワークショップエリアは、「マーケット(物販コーナー)」と「ワークショップ」の二つから構成。

食べることにとどまらない東京の食の魅力を楽しんでいただける空間 を構築します。

## マーケット(物販コーナー)

東京のお菓子・加工品から伝統工芸品まで、様々なアイテムが購入できる物販コーナー。

※マーケットでは会場内で調理は行わず、かつお持ち帰り可能なものの取扱いを予定

## ワークショップ

子供から大人まで、日本人から訪都外国人まで幅広い層が楽しめる プログラムを提供。以下2つの方向性でワークショッププログラムを構成 予定。

## 〈展開例〉

## 江戸の食文化・伝統文化・工芸 体験型ワークショップ

食に関連する伝統文化や伝統工芸などの体験をテーマとしたワークショップ。

## 江戸・東京の食文化を匠に学ぶ セミナー型ワークショップ

著名シェフや東京の食を支える職人達から東京の食文化を学ぶことをテーマとしたセミナー型のワークショップ

## 参加することで期待できる効果

## 様々なメディアでの露出機会

当イベントでは、積極的な広報活動を行います。イベント当日にはプレスを招いてのメディアイベントの開催等を実施。テレビ、ネットニュース、雑誌等の様々なメディアでの露出を目指します。

## 各種広告媒体への露出と集客

当イベントでは、都内屋外広告媒体等への広告露出を計画しています。こうした取り組みにより、イベントへの集客が実現する見込みです。

## 国内外の影響力の強いインフルエンサーと連携した情報発信

国内外で影響力の強いインフルエンサーと連携し、積極的な取材誘致を実施。各種SNS上での情報拡散を目指します。出店者の皆様の情報も積極的に拡散していきます。

## 出店条件について



## 会場内での飲食物の提供、物販、ワークショップが可能であること

- ・飲食エリアについては、石と光の公園内に設置する調理器具付きブース(コンテナ) にて、飲食物の提供が可能であること。
- ・物販・ワークショップエリアについては、花の広場内に設置するテントにて、物品販売 もしくはワークショップの実施が可能であること。



#### 出店条件等

- ・飲食店営業許可証をもつこと。 (物販店舗様は飲食物販売がある場合のみ 必要です)
- ・すべての期間で営業が可能なこと。
- ※期間限定(1日のみ、ランチタイムのみ、等)での出店はできません.
- ・申込者と出店者が同一であること。(名義貸し、場所貸しは認められません)
- ・自然災害等での中止判断に従って頂けること。
- ・出店に関しての営業補償はありません。
- ・会場までの輸送にかかる車両手配、現場での荷受け・設置、それらに関わる費用は 出店者負担となります。
- ・掲出するPOP等については、日本語/英語の多言語対応にご協力をお願いします。



#### 決済方法&売上金のお支払い

- ・出店料はありません。
  - 売上金からキャッシュレス決済手数料、オプション備品料金を差し引いた金額を出店者様へお支払いいたします。
- ・当イベントはキャッシュレスオンリーです。現金での販売はできません。 (キャッシュレス端末は事務局側でご用意いたします)。

## 出店店舗イメージ



#### 出店店舗様イメージ

当イベントは、国内外のお客さまに、東京の食の素晴らしさを一層堪能いただくために実施するものであり、主に以下のような出店者様を想定しております。

#### 【飲食エリア】

#### (LIVE KITCHEN TATAMI)

・革新的な調理法や、伝統を受け継ぐ手法で調理された料理をコース仕立てで 提供し、東京が誇る食の魅力をあますことなく伝えることができる。

#### (東京デリシャスゾーン)

- ・ジャンルを問わず、日本中・世界中から様々な要素を取り入れ常に発展を続ける 東京の「今」を表現するような一皿を提供できる。
- ・ハラルフードやビーガン料理など、食の多様性を意識したメニューを提供できる。

#### (東京名物ゾーン)

・東京の各地域で発展し、根付き、親しまれている料理を提供できる。

#### (江戸屋台ゾーン)

・江戸前の鮨、天婦羅、鰻など、江戸から現代へと続く食文化を体験できるメニューを提供できる。

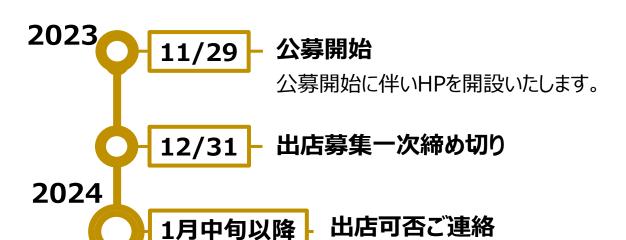
#### 【マーケット・ワークショップエリア】

- ・江戸から続く東京の工芸品を提供できる。
- ・「食」に関わる器具・什器等を提供できる。
- ・東京ならではの食材、食品を提供できる。
- ・日本各地の特産品を提供できる。 ※全国の自治体及び自治体関係者様の出店を想定
- ・上記に関連したワークショップを開催できる。
  - ※この他、各エリアにはオフィシャル店や主催による企画店なども出店予定です。

## 開催までのスケジュール

本イベントはご出店に当たって、選考がございます。

2023年12月31日 応募締め切り 2024年1月中旬以降 出店可否ご連絡



12月31日に出店募集を締め切り。 並行して事務局にて応募内容を確認し、 1月中旬以降順次出店可否をご連絡します。 ※募集状況により二次募集も検討。

随時メニュー・価格帯をヒアリングし各種調整を 行います。



 Delicious Museum
 5月19日(日)

 食べょう、見つけょう。
 11:00~21:30

 つくろう、世界ーおいしい東京を。
 ※ラストオーダー21:00

## 応募・選考について



#### 応募方法

・事務局メールアドレス(<u>tokyotokyo-dm@tsp-taiyo.co.jp</u>) 宛に 下記の必要項目をご記載いただいたメールをお送りいただき、ご応募ください。

#### 【飲食エリアにご出店希望の店舗様】

- ・ご担当者氏名
- •店舗名
- ・ご連絡先(電話番号、メールアドレス等)
- ・店舗ホームページURL又は、SNSアカウント
- ・飲食イベントへの参加経験の有無(有りの場合イベント名)
- ・店舗アピールポイント

#### 【物販・ワークショップエリアにご出店希望の店舗様】

- ・ご担当者氏名
- •店舗名
- ・ご連絡先(電話番号、メールアドレス等)
- ・店舗ホームページURL又は、SNSアカウント
- ・物販・ワークショップイベントへの参加経験の有無(有りの場合イベント名)
- 店舗アピールポイント



#### 応募・選考

- ・店名を変更しての出店を希望される方は事務局へご相談下さい
- ・応募用紙に記載した事項が変更になる場合は、速やかにお知らせ下さい。 ※メニュー、商品のバランス、価格帯、その他を総合して選考致します。
- ・出店数には上限がございます。出店の可否につきましては、後日事務局より メール等でご連絡いたします。
- ・選考の過程や結果に関するお問い合わせにはお答えできませんので、予め ご了承ください。
- ・出店が決定した後、出店説明会にて改めてイベント詳細をご案内します。
- ・出店に際しては、本記載内容をお守り頂き、皆さんが楽しく、安全に参加して 頂けるようご協力をお願い致します。

## 応募・選考について



#### 申請関係

- ・保健所、消防署への申請は事務局がまとめて対応いたします。 特に保健所には本イベントのための営業許可を申請予定です。 申請の手数料等はかかりませんが、別途、資料の記載や提出を お願いする場合がございます。
- ・酒類の物販を予定する出店者様は、各自にて税務署等へ 期限付酒類小売業免許の届出をお願いいたします。
- ・当イベントの営業許可を取得するにあたり、特に生もの(刺身、生卵等)を 提供する場合には、食材の保存方法や提供方法について、保健所と入念な 調整が必要となります。

場合によっては、希望のメニューを出品できない場合や、 食材の変更をお願いする場合がございます。 予めご了承ください。

## 販売について



#### 販売時間について

11:00 ~ 21:30 ※ラストオーダー21:00

#### ※会場は21:30にクローズです。上記時間を厳守ください。

- ※ラストオーダー時間は客席の状況で変更する場合があります。決定次第、事務局から各店舗へご連絡いたします。
- ※可能な限りラストオーダーまで売切れを出さないようご協力をお願いいたします。
- ※イベント終了後は、22:30で会場をクローズです、速やかに退出をお願いいたします。

## 販売について

## お客様ご来場

1 電子マネー/クレジットカードでのご注文

電子マネー専用機を事務局で用意しています。(使用方法等は出店者説明会にてレクチャーいたします) ※本イベントはキャッシュレス決済オンリーです。 現金での販売はできません。

2 商品お渡し

各店における注文の待機順番対応は、各出店者様にて検討をお願い致します(例:番号札など)

売上を集計し、事務局に毎日提出

電子マネー専用機での集計結果、及びまかないチケット枚数(飲食ブースのみ)など日々の売上を「日報」 に記載ください。

#### [お支払までの流れ]

ご出店終了後、事務局から請求書の雛形を**6月3週目**に送付いたします 請求書の内容をご確認いただき、指定口座・署名等を記入後、 請求書をTSP太陽株式会社へ**6月末日**までに返送ください

7月末日、事務局から各店舗の指定口座へお振込いたします

※期限を過ぎて請求書が到着した場合は、お振込が7月末日以降になります

## 販売について

## キャッシュレス端末

当イベント内での販売は「キャッシュレス」となります。
事務局の用意する電子マネー対応端末でご決済ください。





取り扱いの説明は、事務局より 出店者説明会(4月中旬)時に 実施します。

クレジットカード・デビットカード・電子マネー決済 に対応しています。今までキャッシュレス決済のため に必要だったクレジットカード読取機やQRコード読 取機などの複数の端末は不要になり、端末1台ですべ ての決済を実現します。

- 1.決済したい金額を入力 (あらかじめ金額設定しておくことが可能)
- 2.支払い方法を選択
- 3.支払い

## まかない券(飲食エリア出店ブースのみ)

※まかない券とは?

会場運営スタッフが各店舗様で注文を行う際使用する飲食チケットとなります。 各店舗様の料理をスタッフも体験し、その魅力を理解し、共にイベントを 盛り上げられるよう設けております。

各店舗様におかれましては、まかないのご提供にぜひご協力ください。

- ※まかない券1枚につき、1,000円を店舗様の売り上げに加算いたします。
- ※飲食エリア出店ブースでのみ利用となります。物販・ワークショップには利用できません。

# まかない券

STAFF専用 1000円

- ▶「まかない券」の数量を日報毎日記入の上、事務局との確認をお願いします。
  ※飲食エリア出店ブースのみ
- **▶ 「まかない券」は、日報報告後に、<u>事務局で</u>回収**します。



食べよう、見つけよう。 つくろう、世界一おいしい東京を。

# 飲食エリア 出店ブースについて

## 提供メニューに関して

#### 全体概要

- ・味、素材、製法など「食」へのこだわりを持ち、それらが表現された各店様らしいメニューの提供を お願いします。
- ・メニュー数はメインメニュー、サブメニュー含め2品~4品でお願いします。
- ・各店を「食べ歩く」ことを意識したポーションでの提供をご検討ください。

## オリジナルメニューの推奨

- ・顧客満足度と話題性の向上などのため、イベントオリジナルメニューのご協力をお願いします。
- ・オリジナルメニューは、当イベント後に実店舗へ誘導しやすくなるメニューをご検討下さい。 (出店店舗・料理人らしいなど、イベント後に来場者が実店舗で食事したくなるようなメニュー)

## 多言語対応

・メニュー表示等は日本語と英語対応をお願いいたします。

## 提供メニューの成分表示

- ・提供メニューの成分表示対応をお願いいたします。
- ※原材料の開示(アレルギー表記、ヴィーガン対応)ビーガンないしハラルメニューを提供予定の場合、事前確認が必要なため、想定メニューを事前にお教えください。

## ドリンクメニューの販売

・ドリンクの販売はオフィシャルドリンクブースでの販売限定となります(各店で取り扱うことはできません)。 スムージーなどスイーツに関しては事前確認が必要となりますので、事務局までご相談ください。

#### 販売単価

下記想定金額感を参考に、貴店の出品希望額をお教えください。

500円 ~ 3,000円

(※ポーションや全体のバランス感などをふまえご相談の上決定)



- 会場は屋外となります。
- ・事務局が用意する以外の展示、販売に必要な備品や什器は各店で ご用意下さい。
- ・出店ブースの配置(レイアウト)は、主催者側で決定させて頂きます。
- ・事前に申請いただいたもの以外の火気の使用はできません。
  - ※お持ち込みの器材や火気については、出店が決定した後に申請方法 などをご案内致します。
- ・マイクまたは音楽等の大音量での使用はできません。
- ・開催期間中の盗難、破損、事故やケガ、トラブル、食中毒等に関しては各出店 者様の責任となります。主催者側では一切責任を負えない旨をご了承下さい。

## 出店ブースにかかわる主なインフラ費用

•出店費用:無料

・ガス使用量:10kg 13,000円

・ゴミ回収:無料

·追加電源:100V 9,000円

200V 18,000円

※その他有償オプションでの厨房機器類調達メニューあり

#### 主催によるブース出店

・オフィシャル店の他、主催による企画店なども出店予定です。



容器、カトラリーについて

## 容器・カトラリー類は出店者様にてご用意となります

容器・カトラリーに関してお困りのことがございましたら、 事務局より容器メーカー(株式会社エフピコ)のご紹介 が可能です。

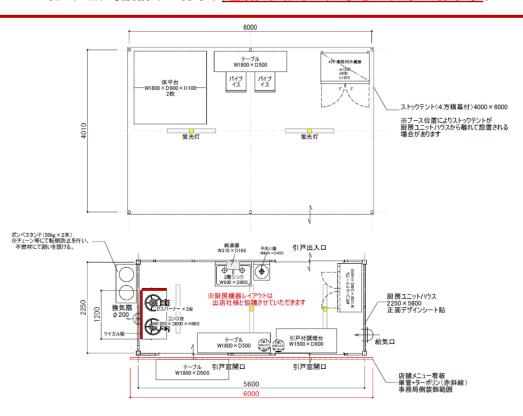
イベント参加への負担を軽減するため、エフピコでは、 担当者が店舗へ容器サンプルをお届けし、各出店者様 のメニュー・ご要望に合ったカトラリー選びのサポートを ご提供いたします。

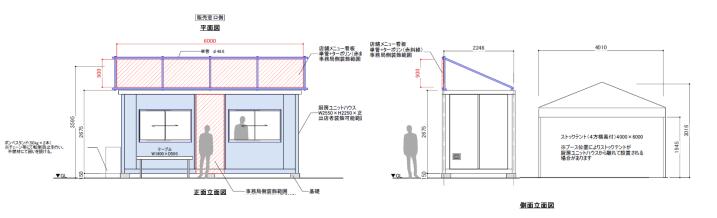
詳細は、後日改めてご案内させていただきます。



ブース内のレイアウトは、基本設備及び、ご提出いただいたオプション備品等 の情報を踏まえ、各出店者様のご要望で準備いたします(下記はイメージです)。

## ※オプション備品の当日の追加・変更は、対応いたしかねます。

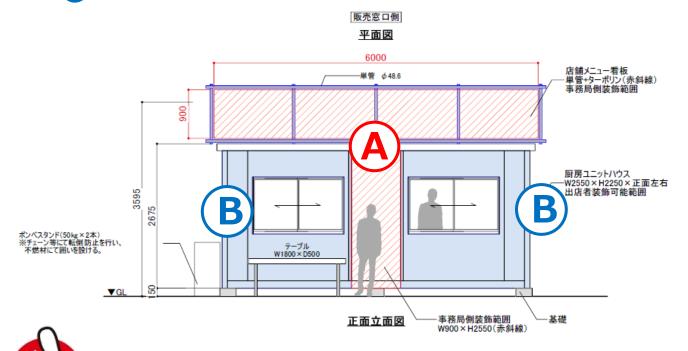






#### ブースの装飾について

- A 上部店舗看板、ユニットハウス中央壁面は事務局が施工します。
- (B) 出店者様にて貼り紙等を掲出いただくことは可能です。



- ▶ 装飾の際は、壁面やテント幕を傷つけないようご注意ください。 <u>釘打ちなどは禁止</u>です。
- > テープをご使用の際は、糊残りのないものをご使用ください。ガムテープは禁止です。
- ▶ 当イベント来場者に<u>危険がおよぶと判断される装飾は禁止</u>致します。
- > 主催者がイベントにそぐわないと判断した場合、装飾の変更をお願い致します。

## イベント終了後、退店時の原状回復について

5月19日もしくは20日の退店時には必ずブース内、外回り装飾の取外し、使用備品、素材の残置など、原状回復(使用前の状態に戻した状態)にて、ブースの明け渡しをお願いいたします。

明け渡し時には、事務局が立ち合いのもと確認作業を行います。

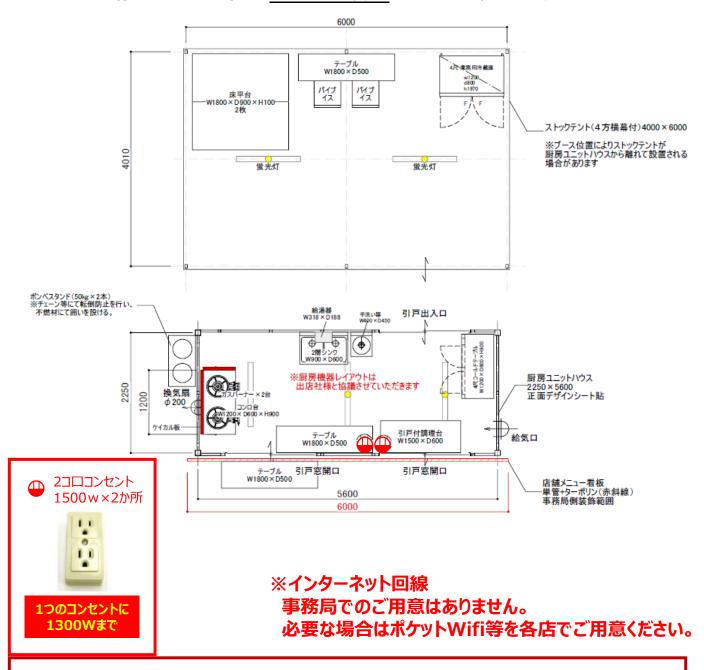
原状回復がなされない場合には、清掃に費用が別途発生する場合があります。



#### ブース内【コンセント】について

- ブース内には、基本設備として出店者様用の100V対応の1500wの コンセントを2個ご用意しています。
- ※既存厨房設備と連結しているコンセントは電気容量の関係で使用しないでください。

出店者様用のコンセントは、1300w以内の使用でお願いします。



※その他追加の単相100V、三相200Vはオプションにて必要箇所に設置いたします。



#### 持ち込み機材の電圧の確認方法

- ① 持込機材の裏面、または仕様書をご確認ください。
- ② 定格電圧等の記載があるかと思います。
- ③ 仕様書を紛失、裏面の記載が見えない等の場合、コンセント形状で判断できます。 下図をご参照ください。
- ④ よくある200V機材:業務用電子レンジ、業務用炊飯器、業務用IHクッキング ヒーター(大型熱調理機材)、海外からの持込み機材など
- ⑤ 判断がつかない場合は下記の部分を写真撮影して事務局までお送りください。



機材裏面の仕様記載部分または仕様書



コンセントプラグまたはコンセント形状

ブース内には、基本設備として出店者様用の100V対応の1500wのコンセントを 2個ご用意しています。

別途持ち込み機材がある場合は、下記をご確認の上、使用可否のご判断をお願いいたします。

#### オプションでの増設価格



## 基本厨房機器(無償設備)

















※サイズ等は変更になる可能性があります。
※オプション厨房機器のご用意も可能です。
金額、詳細等は別途ご案内いたします。

## 出店者様負担でご用意が必要なもの

◆店舗スタッフ等、人員 / ◆食材 / ◆調理用器具 / ◆提供用容器



食べよう、見つけよう。 つくろう、世界一おいしい東京を。

# 物販・ワークショップエリア 出店ブースについて

## 出店について



#### 全体概要

#### 【物販】

- ・販売頂く商品は、東京の食の魅力を来場のお客様に発信できるものを中心に選定いただければと 思います(地域の名物、工芸品、食材など。お菓子等を含む)。
- ・伝統、素材、製法などその品へのこだわりを持ち、それらが表現された各店様らしい商品の 販売をお願いします。
- ・物販エリアでは調理を行うことはできません。食品類の販売はお持ち帰り可能な形態のものに限られます。

#### 【ワークショップ】

- ・東京の食文化や伝統文化・丁芸に関連するワークショップ、セミナーの実施をお願いいたします。
- ・安全性が担保された内容での実施をお願いいたします。

#### 多言語対応

- ・商品表示等は日本語と英語対応をお願いいたします。
- ・ワークショップの場合、英語対応ができるスタッフの常駐を推奨いたします。

## 出店ブースにかかわる主なインフラ費用

·出店費用:無料

・ゴミ回収:無料

·追加電源:100V 9,000円

200V 18,000円

## 出店について



#### 出店ブースの注意事項

- 会場は屋外となります。
- ・飲食物を販売する場合、個包装がされている物のみ販売可能です。
- ブースで調理はできません。
- ・商品には販売品目に応じた食品表示ラベルを貼付してください。
  - ※主なラベル記載項目

名称、原産地、原材料名、アレルギー表示(特定原材料の表示など)、 消費期限又は賞味期限、保存方法、製造所又は加工所の所在地など

名 称 原材料名	鮭の塩焼弁当 米、大根、しろさけ、こまつな、鶏卵、木綿豆腐、にんじん、 赤色トマト、だし、うすくちしょうゆ、こいくちしょうゆ、車糖、 ごま、乾しいたけ、食塩、本みりん、ほしひじぎ、調合油、 かつお削り節
内容量	450g
消費期限	令和3年4月1日 15時
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	おいしい弁当株式会社

#### ※ラベル例

- ・事務局が用意する以外の展示、販売に必要な備品や什器は各店で ご用意下さい。
- ・冷蔵保存が必要な商品を販売する場合、冷蔵ショーケースをご使用ください。 (冷蔵ショーケースはお持ち込みいただくか、オプション機器としてご依頼ください)
- ・ブース内には手洗い場がございません。 エリア内に共用の手洗い場を設置いたしますので、そちらをご利用ください。
- ・量り売りなどをご検討の出店者様は、事前に事務局までご相談ください。(ご要望にお応えできない場合がございます)
- ・マイクまたは音楽等の大音量での使用はできません。
- ・開催期間中の盗難、破損、事故やケガ、トラブル、食中毒等に関しては各出店 者の責任となります。主催者側では一切責任を負えない旨をご了承下さい。



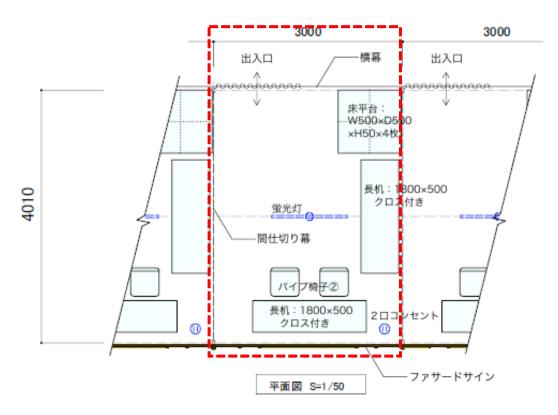
#### 主催によるブース出店

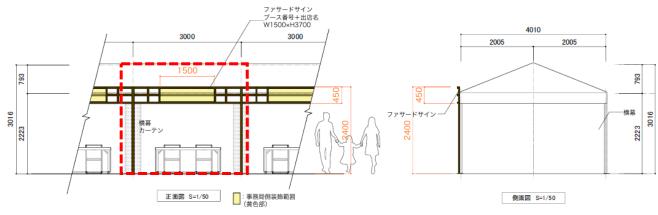
・デリシャスミュージアム来場記念品として、2024年クリエイティブやロゴを活用したオリジナルグッズなども制作・販売する予定です。



ブース内のレイアウトは、基本設備及び、ご提出いただいたオプション備品等 の情報を踏まえ、各出店者様のご要望で準備いたします(下記はイメージです)。

※オプション備品の当日の追加・変更は、対応いたしかねます。

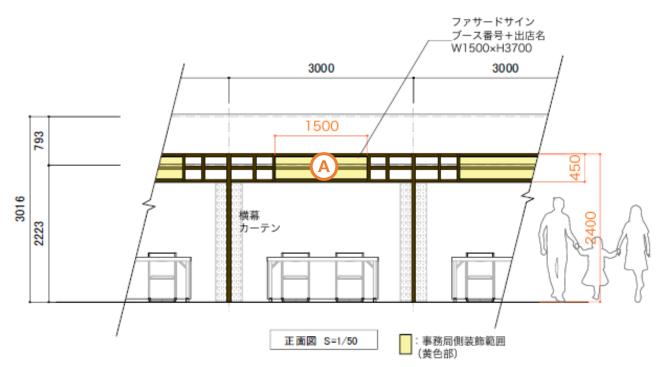






#### ブースの装飾について

A 上部店舗看板は事務局が施工します。





- > 装飾の際は、壁面やテント幕を傷つけない様ご注意ください。 釘打ちなどは禁止です。
- > テープをご使用の際は、糊残りのないものをご使用ください。ガムテープは禁止です。
- ▶ 当イベント来場者に<u>危険がおよぶと判断される装飾は禁止</u>致します。
- > 主催者がイベントにそぐわないと判断した場合、装飾の変更をお願い致します。

## イベント終了後、退店時の原状回復について

5月19日もしくは20日の退店時には必ずブース内、外回り装飾の取外し、使用備品、素材の残置など、原状回復(使用前の状態に戻した状態)にて、ブースの明け渡しをお願いいたします。

明け渡し時には、事務局が立ち合いのもと確認作業を行います。

原状回復がなされない場合には、清掃に費用が別途発生する場合があります。

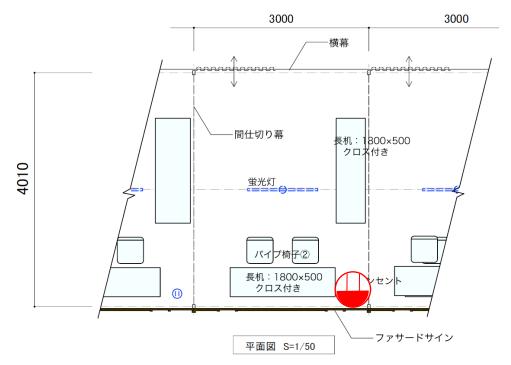


## ブース内【コンセント】について

ブース内には、基本設備として出店者様用の100V対応の1500wの コンセントを1個ご用意しています。

出店者様用のコンセントは、1300w以内の使用でお願いします。

#### <単相100Vコンセント位置>







## 基本備品について

#### パイプ椅子 2脚







W405 X D475

W1800 X D600

※サイズ等は変更になる可能性があります。

※備品類の追加の際は有償となります。 (基本備品の数量追加も同様) 追加が必要な場合は、事務局まで ご連絡ください。

#### ※インターネット回線

事務局でのご用意はありません。 必要な場合はポケットWifi等を 各店でご用意ください。



食べよう、見つけよう。 つくろう、世界一おいしい東京を。

# 各種 注意事項

## コミュニケーション・広報・PR



#### お客さまとのコミュニケーション

・当イベントでは、東京の食シーンを支える出店者の方と、来場のお客さまとの交流を 大切にしたいと考えています。



ぜひ会場内にて、来場者のお客さまとコミュニケーション等を行っていただけますよう、 調理スペースから外に出る時間の確保にご協力をお願いします。

## 主催者からのご支援内容(予定)

- ・WEBサイトへ出店者様の店名(ロゴ等)を掲載。
- ・WEBサイトにてメニューの写真や、こだわりポイント、ECサイトURL等を掲載。 ※掲載内容についてはヒアリングの上調整させていただきます。
- ・出店者様のSNSアカウントのリンクの掲載。
- ・店舗所有 P R 動画の告知配信。
- ・ハッシュタグ連携でのインフルエンサーやシェフの投稿促進。
- ・事務局公式SNSアカウント等での各店やシェフの紹介投稿。 など



#### 広報に関するご依頼事項

<PR活動、PRツールへのご協力>

・出店いただいた店舗・シェフの皆さまには、東京の食シーンを一層盛り上げるため、 PR等にご協力いただく場合があります。

(事務局公式SNSアカウント等での告知・PR・メディア対応など。)

- ・イベント準備期間中およびイベント当日のイベント公式メディアでの発信や店舗やシェフ ご自身のSNSでの投稿に積極的にご協力をお願いします。
  - 情報の解禁日等につきましては事務局より適宜ご案内させていただきます。
- ・各出店者様のロゴ使用についての許諾および、データの提供をお願いします。 (会場内ツールやW E Bで使用します)

## 衛生面・安全面のお願い



## 食品衛生法等の遵守について

- ①食品の取り扱いに関しては、食品衛生法及び関連法令の基準を遵守し、各関係官庁の 指示に従い、食中毒や伝染病等の発生防止に細心の注意を払ってください。
- ②万が一、食中毒やその他の事故が発生した場合は、事務局に速やかに報告を行い、 対応についての協議を行うとともに、出店者様の責任と費用負担にて対応をお願いいたします。
- ③事前に申請したメニュー以外の販売を禁止いたします。



## 保健所検査について

・初日に全メニューを検食させていただきます(料理50g以上をジップロックで冷凍し、2週間保存) ※ 提供メニューは全て工程含め、保健所へ相談させて頂きます。

## その他衛生上の注意事項

- ①水道水での手の洗浄、消毒、器具の洗浄を徹底して実施してください。
- ②食品を取り扱う場所は、直射日光が当たったり埃や虫が付くことの無いよう、衛生管理を 徹底してください。
  - また、保管には冷凍、冷蔵ケースを利用する等、細心の注意を払って管理してください。
- ③廃棄物は適切に処理してください。特に廃油等をシンクや排水溝に捨てることは 固く禁じます。必ず事務局指定の廃油用ドラム缶に入れて、固めずに廃棄してください
- ④ 責任者を定め、衛生管理の徹底を図ってください。



## 安全確認及び注意事項

- ①調理や店舗運営に関わる作業はブース内で行ってください。
- ②ブース前の通路・搬入出口・他のブース前などに装飾資材や廃材を集積しないでください。
- ③危険物の使用は禁止とさせていただきます。
- ④搬入出及び会期中の盗難、紛失、事故等について、事務局は保障・補填を含めて 一切の責任を負いかねますので、必要に応じ、各出店者様で保険に加入する等の措置を ご検討ください。



## 接客行為について

## お客様が存分に飲食を楽しめるよう、また、事故・混乱防止のため 事務局スタッフの指示には必ず従ってください。

- ①呼び込み行為は、自店ブース前のみといたします。会場内を売り歩く行為は禁止です。 またチラシ及び販促物の配布は自店ブース前でのみ可能となります。
- ②過度な接客行為(押売り的販売行為)は禁止といたします。
- ③その他、主催者が不適切と判断する行為は禁止といたします。 ※スタッフの指示及び注意事項に従って頂けない場合、出店を中止することがあります。
- ④本イベント内で利用するクーポン券(割引を含む)配布は禁止といたします。
- ⑤自店ブース前の購入待ちの列は事務局の運営指示の下、各出店者様のスタッフで整列を お願いいたします。また、各社の最後尾が明確にわかるよう、運営をお願いいたします。
- ⑥営業時間内の店舗スタッフの飲酒は禁止といたします。



#### その他注意事項について

#### 保管

- ●各出店者様の荷物は、各店様に指定されたストックブース内にて保管・管理し、 自他ブースの周囲に装飾資材、調理資材や廃材等を置かないでください。
- ●会場内・外で発生した事故・盗難等は、主催者・事務局は一切責任を負いません。装飾品を含む貴重品は各自で管理してください。
- ●各出店者様自身でのブースの施錠、夜間の商品保管の盗難防止も徹底ください。

## 喫煙

- ●喫煙は指定の喫煙所でお願いいたします。
- ※喫煙所位置は開催初日にご案内いたします。

## 服装

●イベントの雰囲気を壊さない様な清潔感のある服装にて接客に当たってください。

## 音響

●展示実演及び集客の為の、スピーカー・アンプ等による音出しは禁止といたします。



#### 中止判断、荒天時対応について

- ・大雨、強風、台風、などの荒天時、および新型コロナウイルス感染症をはじめとした、疫病の流行等によって、当イベントを中止する場合がございます。
- ・中止による費用の補償はございません。(出店料無料のため)
- ・強風での飛散防止のため、ブース周辺の資機材などは整理してください。 作業時のスタッフの安全確保(荒天時に屋外で作業を行わないなど)についても留意お願い いたします。
- ・その他、安全確保のための事務局からの指示に対してご協力をお願いいたします。



## 緊急時について

・会場内での迷惑行為や、けが人などを発見した際には、事務局、もしくは事務局スタッフに ご連絡ください。



#### 感染症対策について

- ・感染状況に応じて、東京都の「新型コロナウイルス感染症対策の基本方針」に 従い、 対策を実施します。事務局スタッフや出店者の皆さまだけではなく、来場者にも注意喚起を 行うため、会場内に注意喚起サインを設置し、イベント全体での感染症対策を行います。
- ・テーブル等は、事務局スタッフが定期的に清掃消毒を行います。
- ・体温が37.5度以上の事務局スタッフは業務を行いません。
- ・大声でのご案内はできるだけ行わず、拡声器等を使用いたします。



#### 撮影等肖像権に関する取扱いについて

当イベントにおいて、主催者・協力機関・報道機関等により撮影された映像が中継・録画放送及びインターネットによって有償あるいは無償で配信されることがあります。

当イベントにおいて、主催者・協力機関・報道機関等により撮影された静止画・動画が、新聞・テレビ・雑誌・書籍等印刷物、報告書及び関連ホームページ等に掲載されることがあります。

当イベントの来場者、出店者、主催者に許可を受けた撮影者等によって撮影された静止画・動画等が公開されることがあります。

以上、予めご了承ください。



#### 個人情報の取扱いについて

本項は、Tokyo Tokyo Delicious Museum 2024実行委員会 及び Tokyo Tokyo Delicious Museum 2024運営事務局が お預かりする個人情報の取扱いについてお示しするものです。

- (1) 当イベント運営業務受託事業者(運営事務局)の名称 株式会社テレビ朝日
- (2) 個人情報の利用目的
  - 1. イベント出店に係る各種事務手続きのため
  - 2. Tokyo Tokyo Delicious Museum 2024運営事務局 へお問い合わせいただいた内容への ご回答のため
  - 3. Tokyo Tokyo Delicious Museum 2024運営事務局 からの各種連絡、お知らせ送付のため
  - 4. PR 活動のため (イベント PR、各店 PR)
- (3) 個人情報の第三者提供について 取得した個人情報は法令等による場合を除いて第三者に提供することはありません。
- (4) 個人情報の取扱いの委託について 当社は取得した個人情報の全部又は、一部の取り扱いについて第三者に委託する場合があります。 この場合、個人情報を適切に取り扱っていると認められる委託先を選定し、契約等において 個人情報の適正管理・機密保持などによりお客様の個人情報の漏洩防止に必要な事項を 取決め、適切な管理を実施させます。
- (5) 個人情報を与えなかった場合に生じる結果 個人情報を与えることは任意です。 個人情報に関する情報の一部をご提供いただけない場合は、お問い合わせ内容に 回答できない可能性があります。
- (6) 保有個人データの開示等および問い合わせ窓口について ご本人からの求めにより、当社の保有個人データに関する開示、利用目的の通知、 内容の訂正・追加または削除、利用停止、消去および第三者提供の停止 (以下、開示等という)に応じます。 開示等に応ずる窓口は、下記「当社の個人情報の取扱いに関する苦情、相談等の 問合せ先」を参照してください。
- (7) 本人が容易に認識できない方法による個人情報の取得 ケッキーやウェブビーコン等を用いるなどして、本人が容易に認識できない方法による 個人情報の取得は行っておりません。
- (8) 個人情報保護管理者(若しくはその代理人)の氏名又は職名、所属及び連絡先個人情報保護管理者:メディアシティ戦略センター 電話番号:03-6406-1085
- (9) 本件に係る個人情報の取扱いに関する苦情、相談等の問合せ先窓口の名称:個人情報問合せ窓口

連絡先 窓口担当者: Tokyo Tokyo Delicious Museum 2024運営事務局

(事務局運営:TSP太陽株式会社)

TEL: 080-7091-1479

MAIL: tokyotokyo-dm@tsp-taiyo.co.jp