Tokyo Tokyo Old meets New
Delicious Museum
［デリシャスミュージアム］

東京の人気店が大集結
世界一おいしい東京を食べに行こう！

# 出店のご案内（別紙）

※本紙と併せてご確認ください

2026.11.27














## お問い合わせ先

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2027 運営事務局

●運営時間　平日　10:00～18:00
※土日祝、年末年始は除く
※本番日は対応いたします

●電話番号　080-7091-1479

●メールアドレス　support@ttdm.jp

# 別紙目次


概要 2

会場予定図 3～5

販売について 6～7

広報について 8

出店ブース 石と光の広場（飲食店） 9～15

出店ブース 花の広場（物販・体験） 16～20

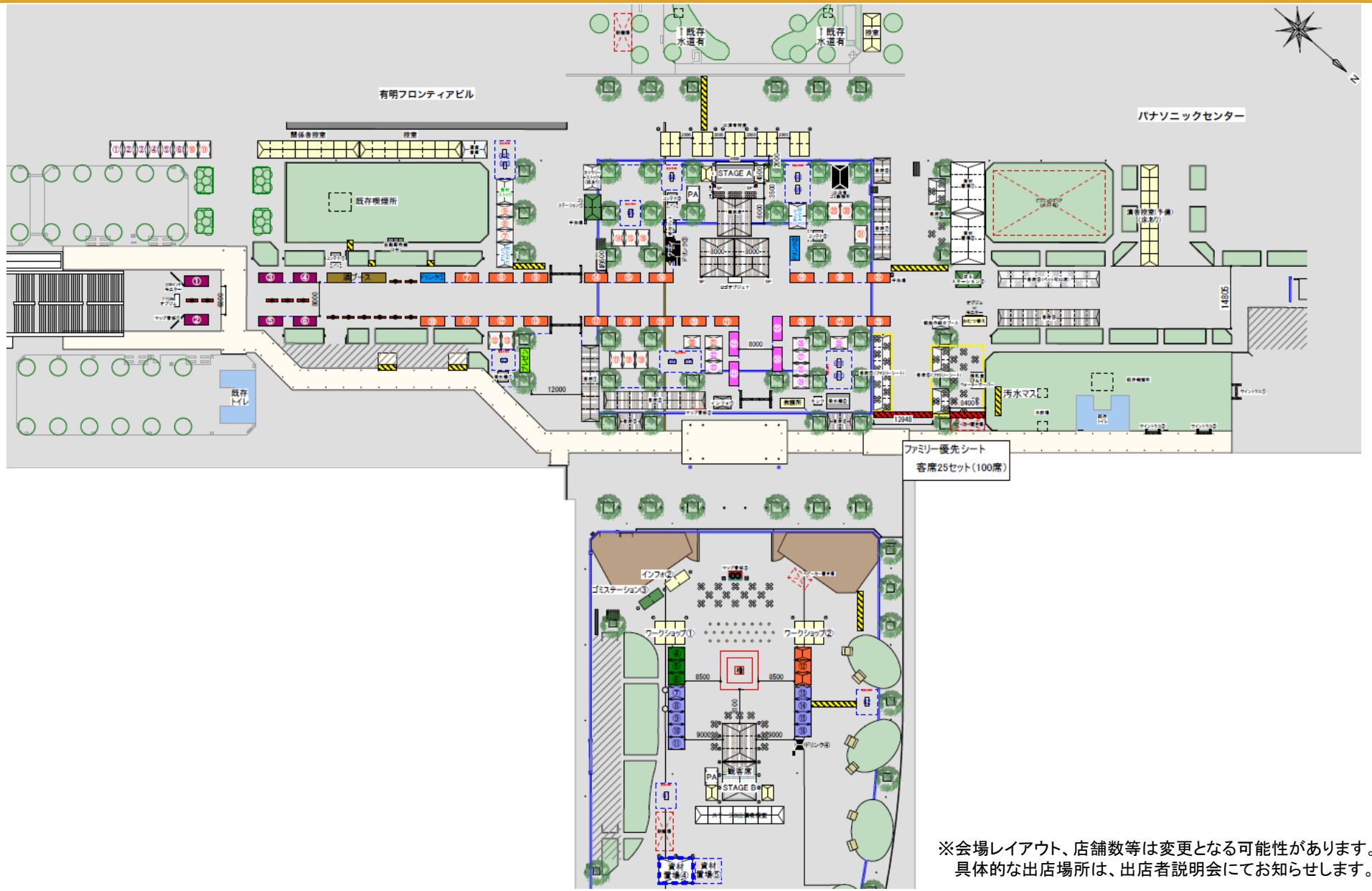
各種注意事項 21～25

# 概要

| | |
|---|---|
| **名称** | Tokyo Tokyo Delicious Museum 2027 |
| **開催日程** | 2027年5月21日（金）～5月23日（日） |
| **開催時間** | 11:00～22:00（ラストオーダー21:30）<br>※最終日のみ11:00～20:00（ラストオーダー19:30）<br>※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） |
| **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）<br>石と光の広場、花の広場 |
| **アクセス** | ■りんかい線 国際展示場駅下車 徒歩1分（新宿駅から30分）<br>■ゆりかもめ 有明駅 徒歩3分 （新橋駅から24分、豊洲駅から6分）<br>■東京BRT 国際展示場下車（新橋駅から17分） |
| **会場席数** | 約1,500席 |
| **来場者数実績** | 2026年 実績 約65,000人 |
| **入場方式** | 入場料：無料（飲食等は有料） |
| **主催** | Tokyo Tokyo Delicious Museum 実行委員会 / 東京都 |
| **運営事務局** | Tokyo Tokyo Delicious Museum 2027 運営事務局<br><br>TEL/080-7091-1479<br>E-mail/support@ttdm.jp |
| **公式ホームページ** | https://tokyotokyo-delicious-museum.jp/ |



# 会場予定図(全体)



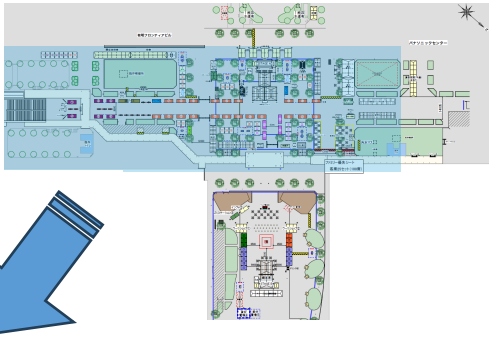

※会場レイアウト、店舗数等は変更となる可能性があります。
具体的な出店場所は、出店者説明会にてお知らせします。

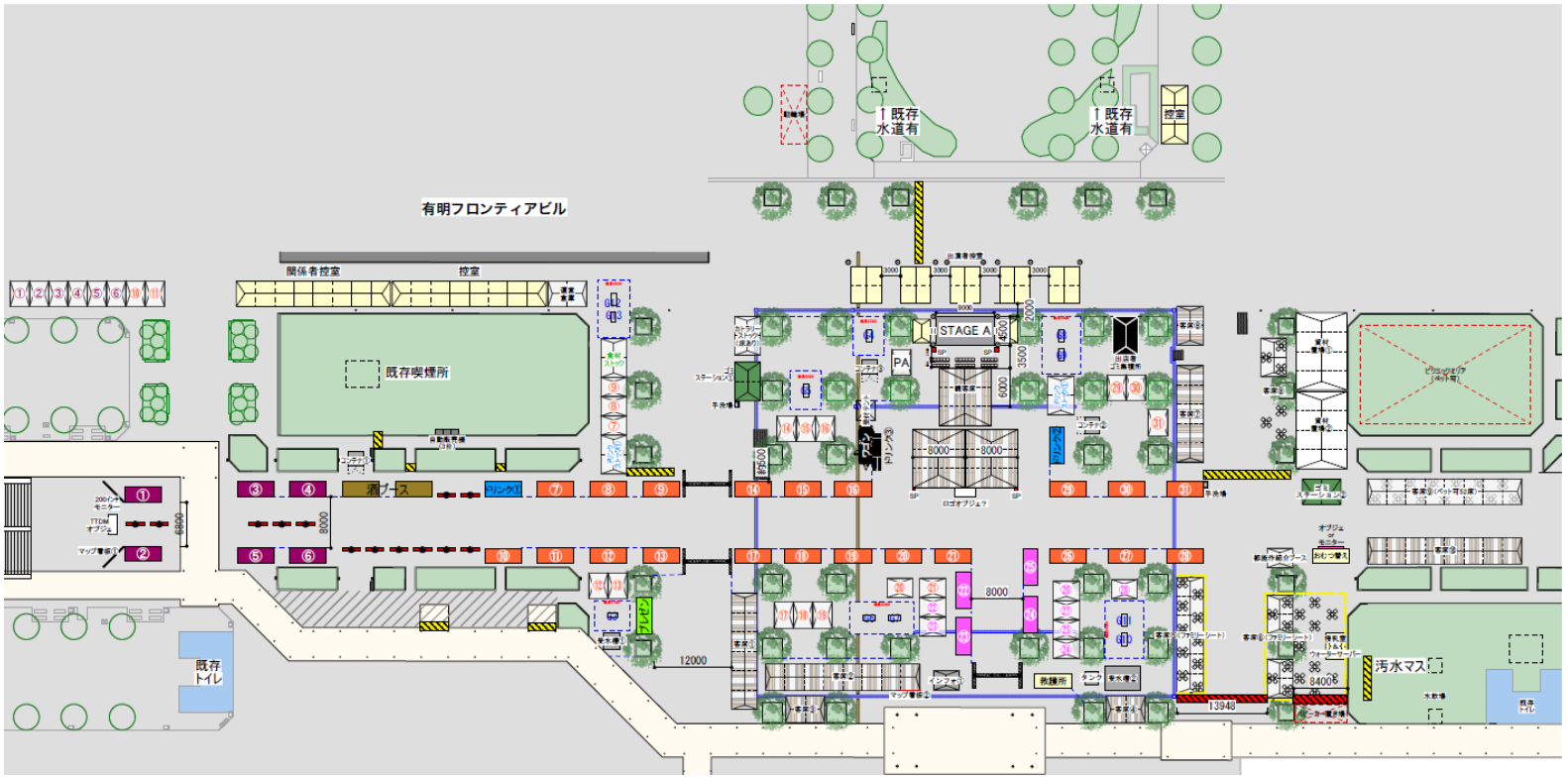
# 会場予定図（石と光の広場）

## 石と光の広場（飲食ブース）

味、食材、調理法など「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調理・提供

※東京の今を感じる料理、江戸前料理、日本各地の特色ある料理など
※衛生管理の徹底をお願いいたします。





# 会場予定図(花の広場)

## 花の広場(物販ブース・体験ブース)



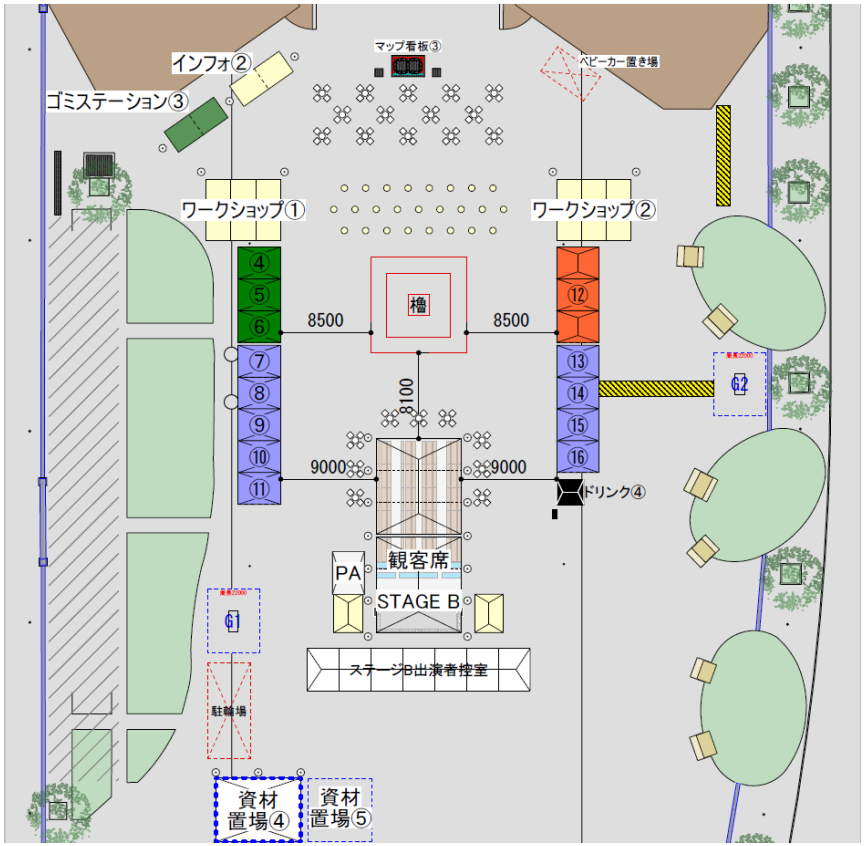
### ●物販

伝統、食材、調理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(スイーツ、特産品、伝統工芸品等)の販売

※花の広場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。
※衛生管理の徹底をお願いいたします。

### ●体験

子供から大人まで、東京の食文化や伝統文化・工芸に関連する
体験、ワークショップ等の実施



# 販売について

## 販売時間について

**※下記時間を厳守いただくようお願いいたします※**

11:00～21:30

**※最終日のみ11:00～19:30**

※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。
※可能な限り最後まで売切れを出さないようご協力をお願いいたします。

## 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。**
**事務局の用意するキャッシュレス決済対応端末でご決済ください。**



1.決済したい金額を入力
2.支払い方法を選択
3.支払い

※取り扱いの説明は事務局より出店者説明会時に実施します。

## 販売方法について

**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**

キャッシュレス決済対応端末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ご説明いたします）

※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いたします（例：番号札など）

**3 売上を集計し、事務局に毎日提出**

キャッシュレス決済対応端末での集計結果、及びTTDMチケット枚数など日々の売上を「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3～4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**運営事務局へ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

## TTDMチケット

**TTDMチケットとは？**

主催者側の会場運営スタッフが各店舗様での購入時に使用するチケットです。
各店舗様の料理や商品を主催者側スタッフも体験し、その魅力を理解することで、共にイベントを盛り上げられるように設けております。

※使用されたTTDMチケットの金額分を、
店舗様の売上に加算いたします。




- **受け取ったTTDMチケットは必ず保管してください。**
- **毎日の営業終了後、「TTDMチケット」の数量を日報に記入の上、その日受け取った「TTDMチケット」と一緒にご提出ください。**
- **日報提出時に、事務局スタッフにて、日報に記載の数量と、実際のチケットの枚数を確認いたします。**

## 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、来場のお客様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、来場のお客様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いたします。

# 広報について

## イベント広報について

本イベントでは、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ツアー等を実施。
テレビ、ネットニュース、雑誌等の様々なメディアでのPRを目指します。

また、各種SNS上での情報拡散など出店者の皆様の情報も積極的に拡散していきます。

さらに、外国人旅行者の集客に向けて、積極的に海外に向けた情報発信を行います。

## 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・静止画等が新聞・テレビの中継・録画放送・雑誌・書籍等印刷物・報告書及びインターネット・ホームページ等によって掲載されることがあります。

また、当イベントの来場者、出店者に加えて、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。予めご了承ください。

## 広報に関するご依頼事項

＜PR活動、PRツールへのご協力＞

- 出店いただく店舗・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メディアでの発信や店舗及びシェフご自身のSNSでの投稿などに積極的にご協力をお願いいたします。
情報発信の解禁日等につきましては事務局より適宜ご案内いたします。
- 各出店者様のロゴ使用についての許諾及びデータの提供をお願いいたします。（会場内ツールやWEBで使用します）
- 今後東京都の東京の食の魅力発信に関わる事業等において、ご協力をお願いする場合がございます。

Tokyo Tokyo Old meets New
Delicious Museum
［デリシャスミュージアム］

# 石と光の広場（飲食店）
# 出店について

# 出店ブース 石と光の広場（飲食店）

## 出店ブースの注意事項

- 会場は屋外です。
- 事務局が用意するもの以外の展示、販売に必要な備品や什器は店舗様でご用意ください。
- 出店ブースの配置（レイアウト）は、主催者側で決定いたします。
- 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。
  ※お持ち込みを希望する器材や火器については、出店が決定した後に申請方法などをご案内いたします。
- マイクまたは音楽等を大音量で使用することは禁止です。
- 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ください。

## 出店にかかる費用

- 出店費用：無料

- ガス使用料：10kg 13,000円（税抜）
- ゴミ回収：無料
- 追加電源：100V 10,000円（税抜）
  200V 20,000円（税抜）

※その他、有償オプションにて、厨房設備・備品の追加を承ります。
詳細は出店確定後にご案内いたします。

## 主催によるブース出店

- 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

- 本イベントでは、環境に配慮した容器・カトラリーの使用を推進しています。
- 詳細は、追ってご案内いたします。

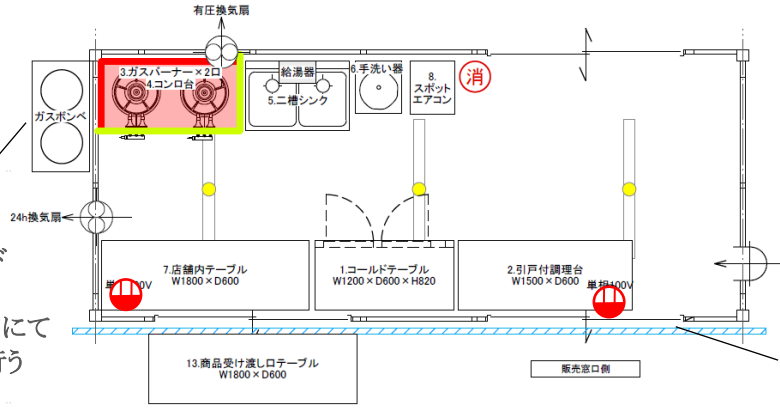
## ブース内【レイアウト】について

基本設備のレイアウトは、各出店者様のご要望に対応いたします。（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、不可とします**

厨房ユニットハウス　2250×5600
正面デザインシート張り

**※厨房機器レイアウトは出店者様と協議させていただきます**

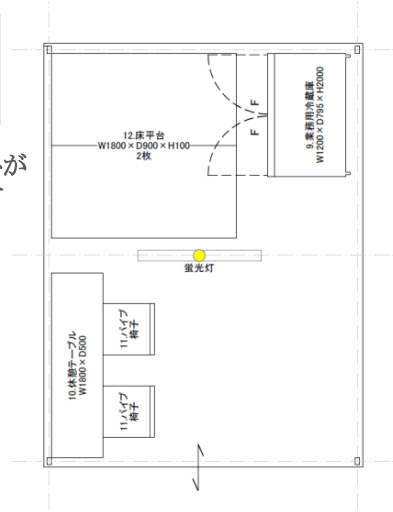


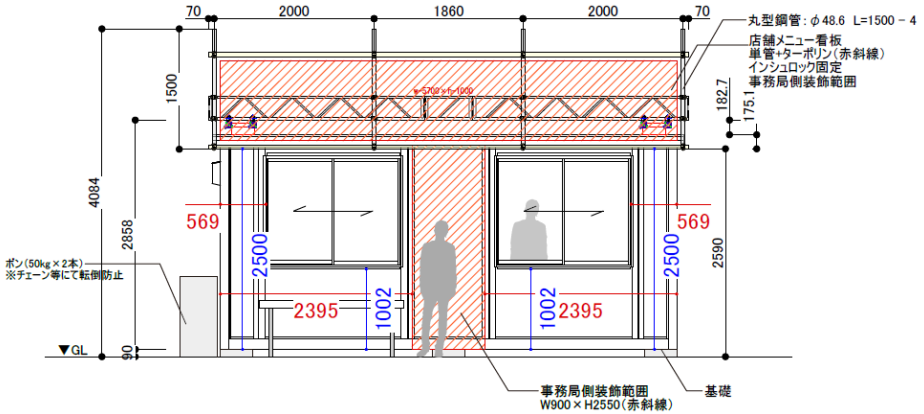

ボンベスタンド
（50kg×2本）
※チェーン等にて
転倒防止を行う

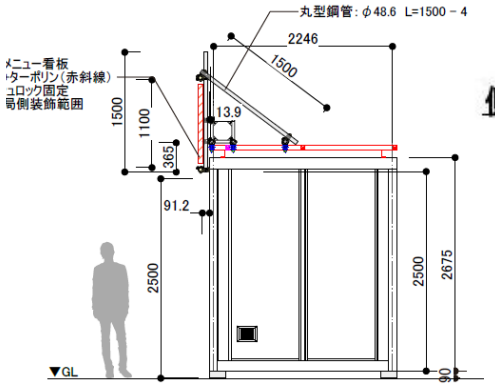
店舗メニュー看板
単管＋ターポリン（赤車線）
事務局側装飾範囲

ストックテント
（4方横幕付き）
4000×3000

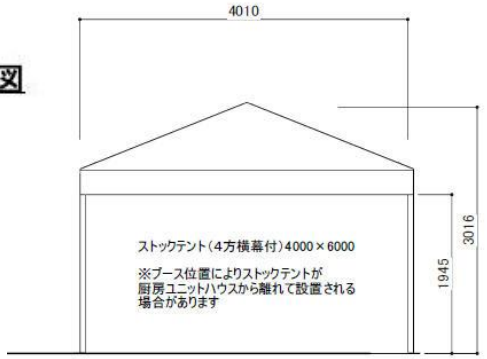
※ブース位置によりストックテントが
厨房ユニットハウスから離れて
設置される場合があります



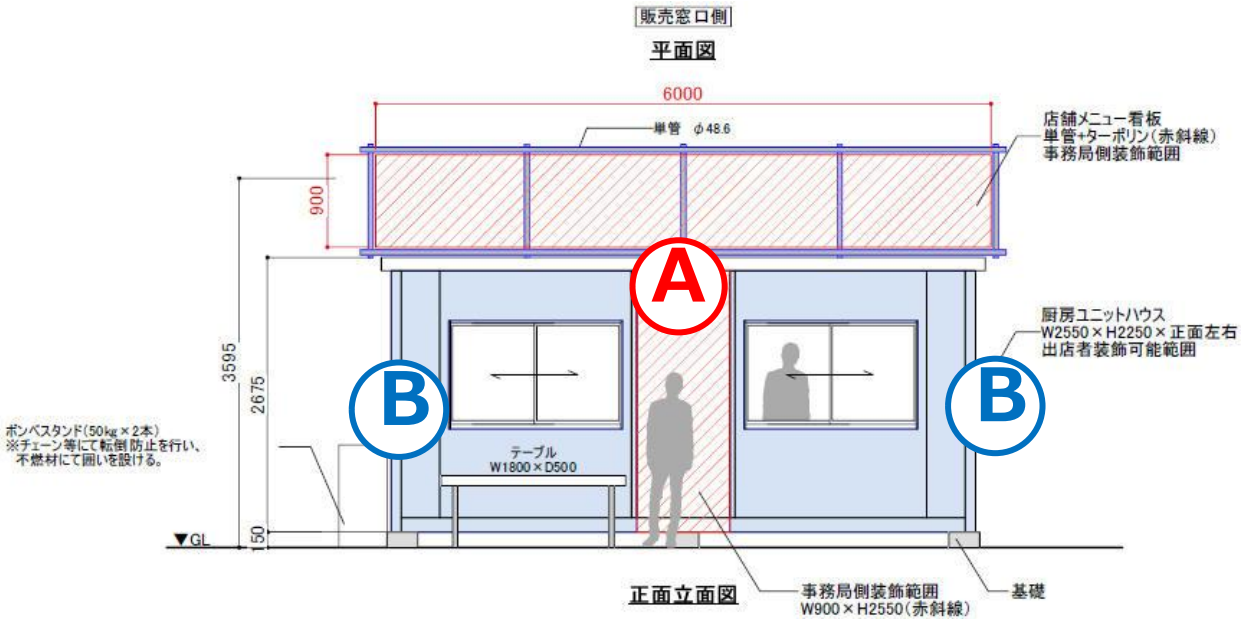

**側面立面図**



## ブースの装飾について

Ⓐ 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。

Ⓑ 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。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危険がおよぶと判断される
装飾は禁止いたします。
（※会場は風が強い場合があります。）

➢ 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いたします。

### イベント終了後、退店時の原状回復について

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、清掃費用を別途請求する場合があります。

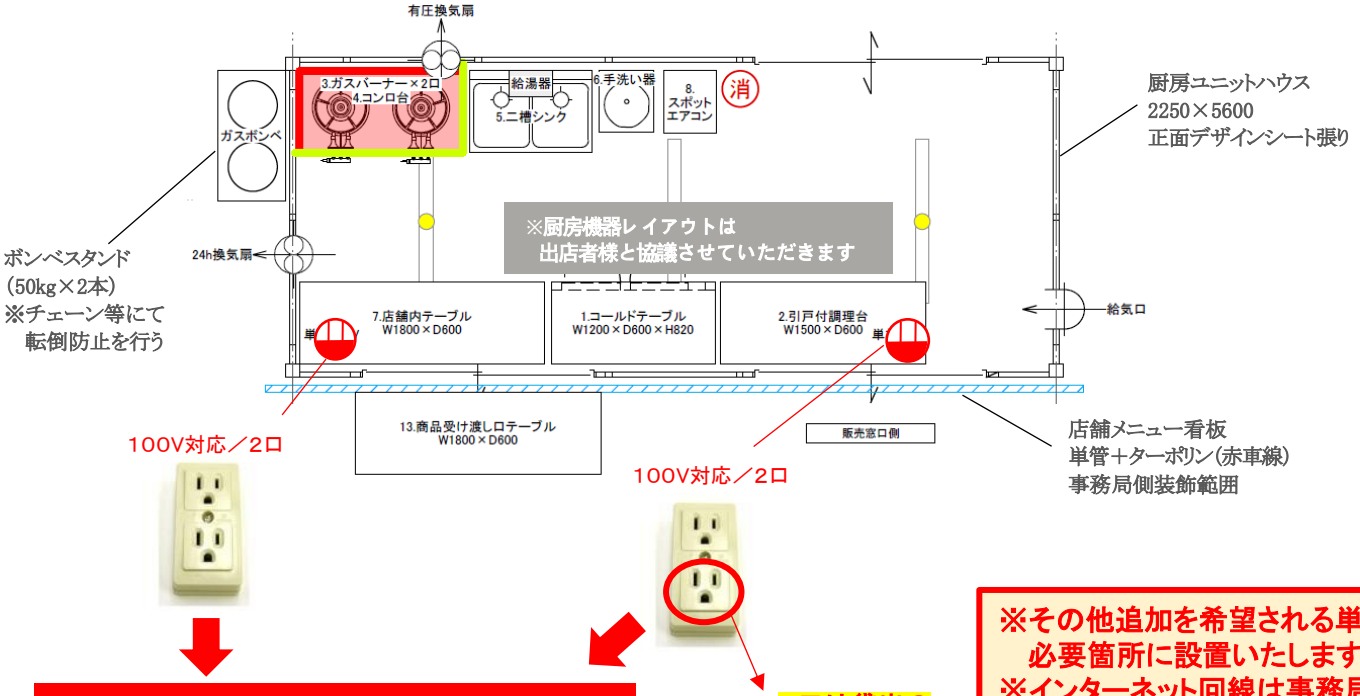
## ブース内【コンセント】について

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

### ＜単相100Vコンセント位置＞

厨房ユニットハウス　2250×5600
正面デザインシート張り

・100V対応の2口コンセントを2か所に設置します。
・設置位置は変更となる場合がございます。




**接続可能な電気容量は**
**2か所合わせて 1300w以内 です**

**1口は貸出の決済端末専用となります**

ストックテント（4方横幕付き）
4000×3000



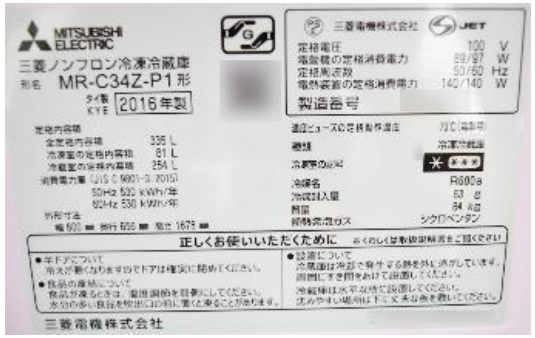

ストックテントには
コンセントはありません

※ブース位置によりストックテントが厨房ユニットハウスから離れて設置される場合があります

**※その他追加を希望される単相100V、三相200Vはオプションにて必要箇所に設置いたします。**
**※インターネット回線は事務局でご用意しません。必要な場合はポケットWi-fi等を各店でご用意ください。（事務局から貸し出す決済端末には、予め通信機能がついています）**

## 持ち込み機材の電圧の確認方法

① 持ち込み機材の裏面、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 仕様書を紛失した場合や、裏面の記載が見えない場合は、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）、海外からの持ち込み機材など
⑤ 判断がつかない場合は以下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対応のコンセントをご用意しております。（100V対応／2口コンセント×2か所、計1300wまで）**
**別途持ち込み機材がある場合は、以下をご確認の上、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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 単相 100V | 一般 | 125V 15A | 125V 20A | | 有償 ￥10,000（税抜） |
| | 接地極付 | 125V 15A | 125V 20A | | |
| 単相 200V | 一般 | 250V 15A | 250V 20A | 250V 30A | 有償 ￥20,000（税抜） |
| | 接地極付 | 250V 15A | 250V 20A | 250V 30A | |
| 三相 200V | 一般 | 250V 15A | 250V 20A | 250V 30A | 有償 ￥20,000（税抜） |
| | 接地極付 | 250V 15A | 250V 20A | 250V 30A | |

# 出店ブース 石と光の広場（飲食店） 基本厨房機器（無償設備）

①コールドテーブル（冷蔵） 1台



W1200 X D600
有効内容量
246L

②引戸付調理台 1台



W1500 X D600

③ガスコンロ 2口
④コンロ台



コンロ台 W1200 X D600
ガスバーナー Φ416 X H175

⑤二槽シンク 1台



W900X D600

⑥手洗器 1台



W400 X D450

⑦業務用冷蔵庫 1台 ※ストックに設置



有効内容量1060L
W1200 X D800

⑧パイプ椅子 2脚 ※ストックに設置



W405 X D475 ※イメージです。

⑨商品受け渡し口テーブル 1台
※ユニットハウス外に設置

⑩休憩テーブル 1台
※ストックに設置



W1800 X D600
※イメージです。

⑪スポットクーラー 1台



※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

Tokyo Tokyo Old meets New
Delicious Museum
［デリシャスミュージアム］

# 花の広場（物販・体験）
# 出店について

# 出店ブース 花の広場（物販・体験）

## 全体概要

【 物 販 】

- 販売いただく商品は、東京の食の魅力を来場のお客様に伝えられるものを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いたします。
- 花の広場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ります。

【 体 験 】

- 東京の食文化や伝統文化・工芸に関連する体験、ワークショップ等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。
・手作り体験など、英語対応ができるスタッフの常駐をお願いいたします。

## 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 10,000円（税抜） ／ 200V 20,000円（税抜）

## 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。
  衛生管理の徹底をお願いいたします。
- 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、原材料名、原料原産地名、
アレルゲン、添加物、
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

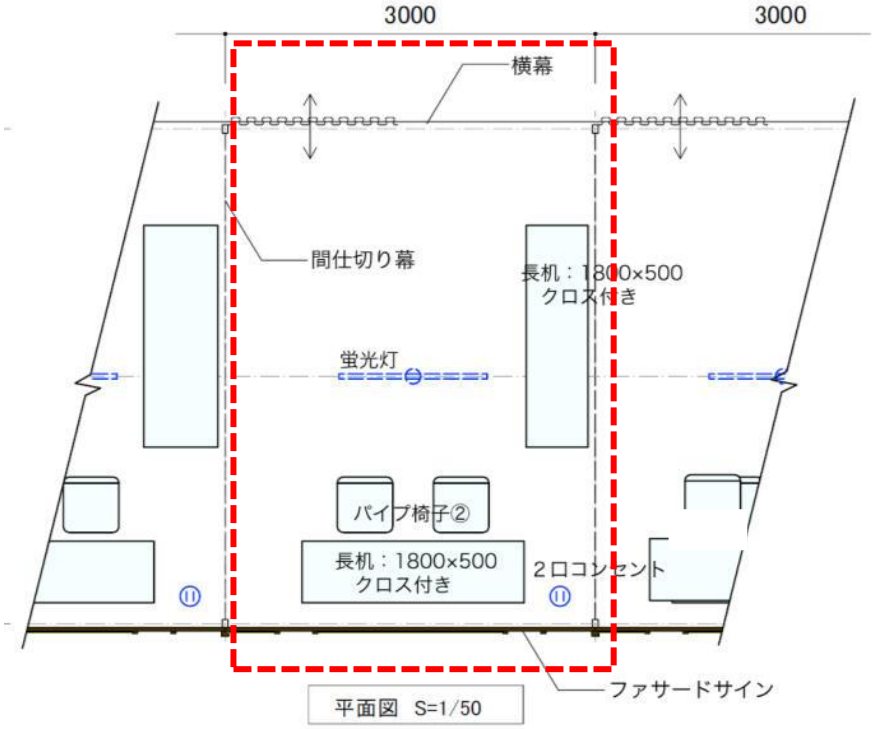
ラベル例→

| 名 称 | 幕の内弁当 |
|---|---|
| 原材料名 | ご飯（米（国産））、野菜かき揚げ（小麦・卵を含む）、鶏唐揚げ（小麦を含む）、焼鯖、スパゲッティ（小麦を含む）、エビフライ（小麦・卵を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（大豆・小麦を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、メンチカツ（小麦・卵・牛肉を含む）、付け合わせ（小麦・卵・大豆を含む） |
| 添 加 物 | 調味料（アミノ酸等）、ｐＨ調整剤、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸Ｋ） |
| 消費期限 | 令和〇年〇月〇日〇時 |
| 保存方法 | 直射日光及び高温多湿を避けてください |
| 製 造 者 | 〇〇食品株式会社<br>○○県○○市○○町 ○ー○ー○ |

- 事務局が用意するもの以外の展示、販売に必要な備品や什器は 店舗様でご用意ください。
- 冷蔵保存が必要な商品を販売する場合、必ず冷蔵ショーケースをご使用ください。保管時も必ず冷蔵設備をご利用ください。（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ください。

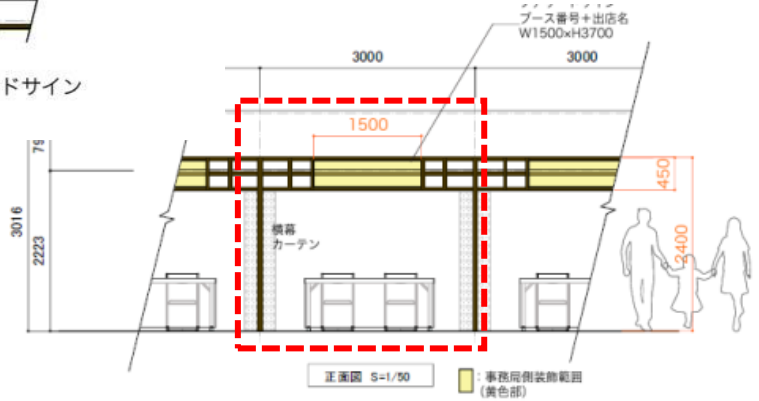
## ブース内【レイアウト】について

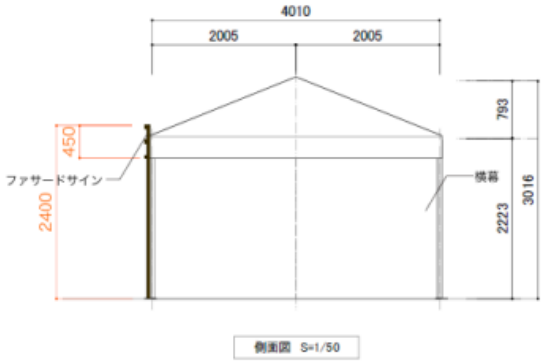
基本設備のレイアウトは、各出店者様のご要望に対応します。（下記はイメージです）




※レイアウトは出店者様と協議させて
いただきます

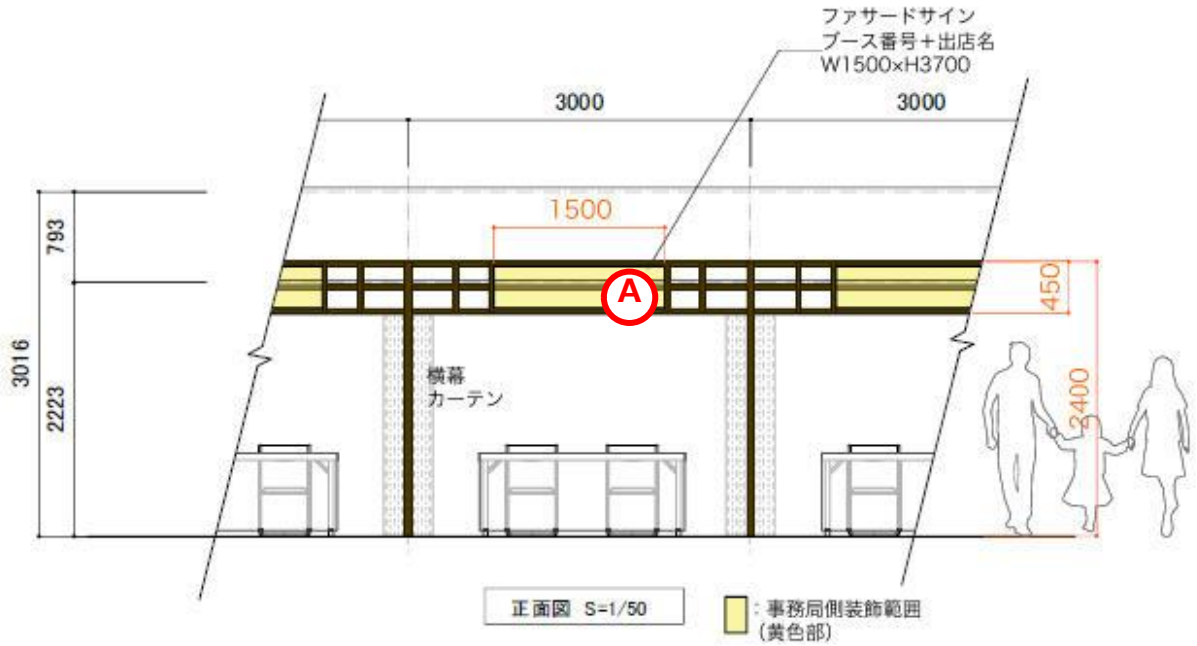
**※オプション備品の当日の追加・変更は、
対応いたしません。**



## ブースの装飾について

Ⓐ 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ようご注意ください。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危険がおよぶと判断される装飾は禁止いたします。
（※会場は風が強い場合があります。）

➢ 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いたします。

### イベント終了後、退店時の原状回復について

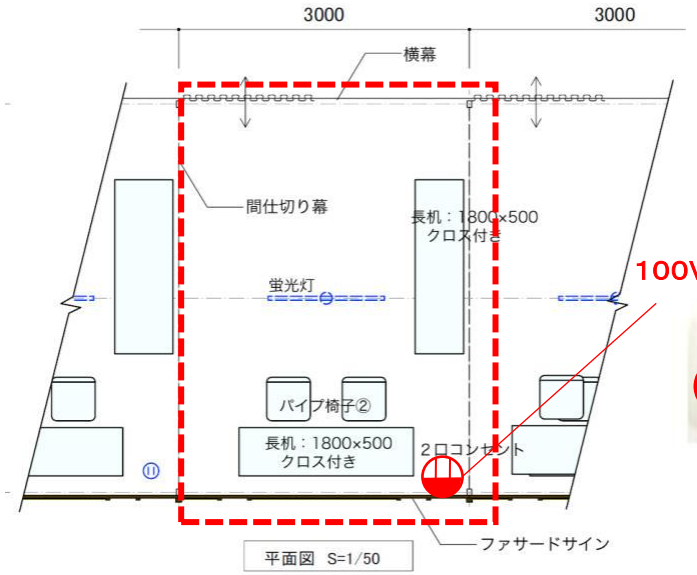
退店時には必ずブース内、外回り装飾の取外し、使用備品、素材の残置など、原状回復（使用前の状態に戻した状態）にて、ブースの明け渡しをお願いいたします。明け渡し時には、事務局が立ち合いのもと確認作業を行います。
原状回復がなされない場合には、清掃費用を別途請求する場合があります。

## 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
コンセントを1か所ご用意しています。

※既存設備と連結しているコンセントは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いたします。

＜単相100Vコンセント位置＞ ※設置位置は変更となる場合があります




100V対応／2口



1口は貸出の
決済端末専用
となります

接続可能な電気容量は1300w以内です

## 基本備品について

※サイズ等は変更になる可能性があります

**パイプ椅子 2脚**



W405 X D475

**店舗内テーブル 2台**



W1800 X D600

**※インターネット回線は事務局でご用意いたしません。
必要な場合はポケットWifi等を各店でご用意ください。
（事務局から貸し出す決済端末には、予め通信機能がついています）**

Tokyo Tokyo Old meets New
Delicious Museum
［デリシャスミュージアム］

# 各種注意事項

# 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、食品衛生法等を遵守し、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（発生が疑われる場合を含む。）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。

※第一報以降も対応と報告について迅速な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

- 食中毒等発生時の追跡のため、対象の店舗には、検食を実施いたします（飲食店舗および食品物販店舗）
  ・・・料理・商品50g以上をジップロックで冷凍し、2週間保存
  ※対象店舗や商品等の詳細は追ってご案内いたします

- 提供メニューは全て工程含め、事前に保健所へ相談させていただきます。
- 保健所からの指示等には従っていただくようお願いいたします。

## 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です。

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ません。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。

**※注意事項を遵守いただけない場合は出店取り消し、翌年度以降の応募受付不可になる可能性がございます。**

## 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。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いただけない場合、出店を中止いただくことがあります。

④ 本イベント内で利用するための店舗様独自のクーポン券（割引を含む）等の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、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。商品保管時の衛生管理の徹底をお願いいたします。

**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します。

**※注意事項を遵守いただけない場合は出店取り消し、翌年度以降の応募受付不可になる可能性がございます。**

# その他 注意事項-02

## 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、およびノロウイルス発生等によって、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)
- イベントの開催又は継続可否に関しては、主催者と協議の上、事務局より 店舗代表者へご連絡します。荒天等に伴う開催時間中の中断・再開についても同様といたします。
- 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)についても留意をお願いいたします。
- その他、安全確保のための事務局からの指示に対して従っていただきますようご協力 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、事務局又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

- 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、会場内に予防・注意喚起サインを設置する等イベント全体での感染症対策等を行います。
- お客様用のテーブル等は、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。

## 賠償責任について

- 来場者に提供した商品が原因の損害(食中毒・異物混入等)は主催者が加入する生産物賠償責任保険(PL保険)で対応いたします。
- 出店に関連する事故や苦情があった場合は開催期間中・終了後に関わらず速やかに運営事務局に報告をお願いいたします。
- その他、出店者会場や他の出店者のブース、設備並びに人身等に損害を与えた場合、当該補修または賠償は出店者の責任において行うものといたします。

**※注意事項を遵守いただけない場合は出店取り消し、翌年度以降の応募受付不可になる可能性がございます。**

## 個人情報の取扱いについて

本項は、Tokyo Tokyo Delicious Museum 実行委員会（以下、「実行委員会」という）、及び Tokyo Tokyo Delicious Museum 2027 運営事務局（以下、「事務局」という）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（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続きのため
2. 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. 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） 個人情報を提供いただけない場合

個人情報の提供は任意です。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 等 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

ク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）の所属及び連絡先

個人情報保護管理者：株式会社テレビ朝日 メディアシティ戦略センター

TEL：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

窓口担当者：事務局（事務局運営：TSP太陽株式会社）

TEL：080-7091-1479