

第2回 Tokyo Tokyo Delicious Museum 2025 実行委員会

議 事 次 第

開 催 日：令和6年11月14日（木）  
14時30分～15時00分  
開催方法：対面・オンライン併用

1 開 会

2 議 事

議案 Tokyo Tokyo Delicious Museum 出店者の募集

【配布資料】

（資料1）出店のご案内（案）

（資料2）報道発表資料（案）

「Tokyo Tokyo Delicious Museum 2025～出店者を募集します～」

（資料3）Tokyo Tokyo Delicious Museum 2025実行委員会委員名簿



# 出店のご案内

お問い合わせ先

## Tokyo Tokyo Delicious Museum 2025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@tdm.jp](mailto:support@tdm.jp)

2024.11.18

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2025運営事務局



## 世界の様々な食が集まり、 多彩な食文化が息づく「食の都東京」 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、多彩な食文化が息づく「食の都東京」

Tokyo Tokyo Delicious Museumでは、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「出店のご案内」をご覧ください  
Tokyo Tokyo Delicious Museum 2025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おります。



## INDEX

はじめに	1
■ 基本事項	
実施概要	3
開催までのスケジュール	4
交通アクセス	5
会場図	6～8
会場の構成	9
参加を通じて得られる効果	10
出店に関する条件等	11
ご応募・選考	12・13
販売	14・15
■ 石と光の広場(飲食店)出店について	
提供メニュー	17
出店ブース	18～23
基本厨房機器	24
■ 花の広場(物販・体験)出店について	
出店	26・27
出店ブース	28～30
■ 各種注意事項	
コミュニケーション・広報・PR	32
衛生面・安全面のお願い	33
その他注意事項	34～37
2024年開催 記録写真	38・39

名称	Tokyo Tokyo Delicious Museum
開催日程	2025年5月16日（金）～5月18日（日）
開催時間	11:00～21:30（ラストオーダー21:00） ※最終日のみ11:00～20:30(ラストオーダー20:00)
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1500席
来場者数実績	2024年 実績 約64,000人
入場方式	入場無料（飲食等は有料） ※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 2025実行委員会/ 東京都
運営事務局	Tokyo Tokyo Delicious Museum 2025運営事務局 担当/齊藤（明）/立花 TEL/080-7091-1479 E-mail/support@ttdm.jp
公式ホームページ	<a href="https://tokyotokyo-delicious-museum.jp/">https://tokyotokyo-delicious-museum.jp/</a>

**2024年11月18日(月)応募開始**  
**2024年12月13日(金)応募締め切り**  
**2025年1月中旬～選考結果のお知らせ**

スケジュール詳細は次ページ

本イベントのご出店に向けて、以下のスケジュールにて募集を行い、選考を行ったうえで、結果等のご連絡をいたします。

2024

11/18

**公募開始**

公募開始に伴いHPを開設いたします。

12/13

**出店募集締め切り**

2025

1月中旬以降

**選考結果のお知らせ**

事務局にて応募内容を確認し、  
1月中旬以降順次選考結果をご連絡します。  
※募集状況により二次募集を行う場合があります。

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。

3月まで

**出店者説明会** (対面開催を予定)

当日の運営内容の共有。  
出店位置の決定。

5月



<開催日時>

5月16日 (金) から  
5月18日 (日) まで

## アクセス

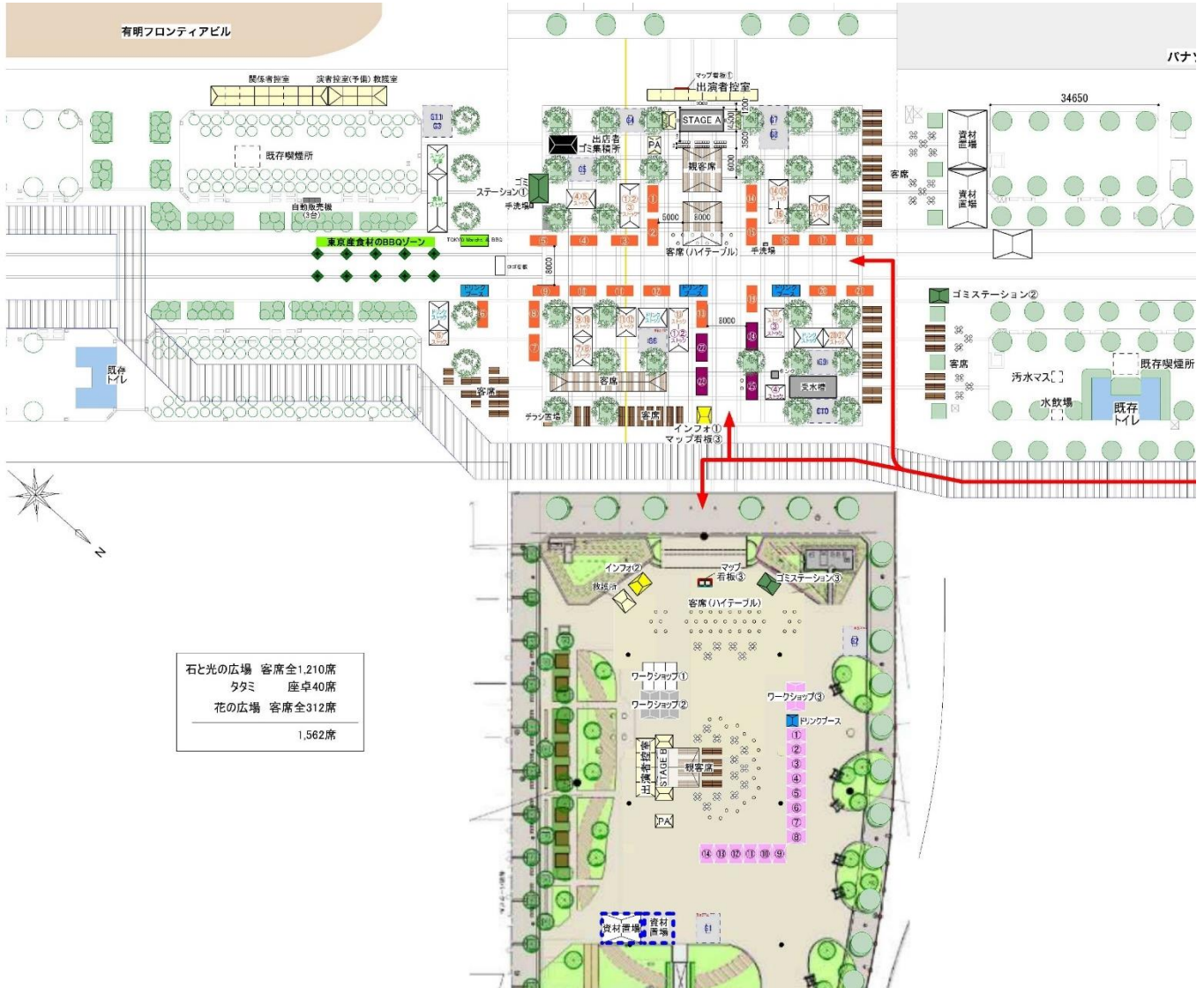
- 会場：有明・シンボルプロムナード公園（東京ビッグサイト前）  
石と光の広場、花の広場



### 【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）

## 会場全体図 (予定)



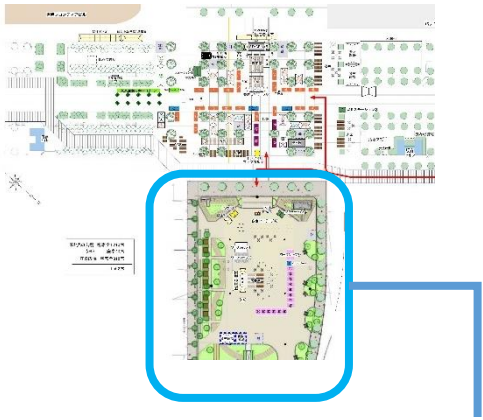
※会場レイアウト、店舗数等に変更となる可能性があります。  
 具体的な出店場所は、3月までに開催予定の出店者説明会にてアナウンス予定です。



## 石と光の広場 (拡大図)



## 花の広場（拡大図）



## 石と光の広場(飲食ブース)

- 調理器具付きブース（コンテナ）にて調理した料理を提供
- ご提供いただく料理の特色に応じたゾーニングを行う予定
  - ・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

このほか、畳敷きの囲炉裏で楽しむ東京産食材BBQのゾーンを設ける予定。

※ゾーニングの考え方等は今後変更となる場合があります。

## 花の広場（物販ブース・体験ブース）

- 調理・包装済みの東京の食品、スイーツ、特産品、伝統工芸品等を販売
  - ※物販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り扱いを予定
- 子供から大人まで東京の食文化体験を提供
  - ※食に関わるワークショップ等

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。

こうした取組により、イベントへの集客が実現する見込みです。

## 2024年PR実績

**TV10件以上！ラジオ、紙面、WEB合わせて400以上の媒体でPR**

フジテレビ「ノンストップ！」 TV朝日「グッド！モーニング」

TBS「王様のブランチ」「ひるおび」など



## 事務局が用意するコンテナ等の活用

- 石と光の広場内  
事務局が用意する調理器具付きブース(コンテナ)にて、飲食物の提供を行うこと。
- 花の広場内  
設置するテントにて、物品販売又は食文化を体験できるワークショップ等の実施を行うこと。

## 飲食店営業許可証の所持等

- ・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。
- ・その他、本案内記載事項について遵守いただけること。

## キャッシュレス対応

- ・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用意いたします)。  
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。

## 出店に関わる費用負担等

- ・出店料はありません。
- ・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。

## 応募方法

- ・公式HP (<https://tokyotokyo-delicious-museum.jp/>)  
内応募フォームより下記の必要項目をご記載いただき、ご応募ください。

### 【石と光の広場（飲食ブース）にご出店希望の店舗様】

- ・ご担当者氏名
- ・店舗名（ブース出店時に掲示する名称）
- ・ジャンル（ex. ●●料理、中華料理、和食、イタリアン、など）
- ・販売予定料理
- ・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

### 【花の広場（物販ブース・体験ブース）にご出店希望の店舗様】

- ・ご担当者氏名
- ・店舗名（ブース出店時に掲示する名称）
- ・販売予定商品/体験予定内容
- ・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/体験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

※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

※応募フォーム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。

※出店が決定した後、出店者説明会にて改めてイベント詳細をご案内します。

出店にあたって実施する選考については、次ページを確認ください。

※出店に際しては、本案内を遵守頂き、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。

※詳しくは公式HP (<https://tokyotokyo-delicious-museum.jp/>)  
をご確認ください。

## 選考

- ご出店いただく店舗を決定するに際しては、選考を行います。出店のご希望に添えない場合がございますので、あらかじめご了承ください。
- 原則として都内に所在し、営業している店舗が今回の募集の対象となります。  
(※今後新たに都内に出店する等の場合は事務局にご連絡ください。)
- このほか、ご提供いただける料理のジャンルやメニュー、価格などを総合的に考慮いたします。
- 事務局より、応募内容等について問い合わせを行う場合がございます。
- 選考の結果は、事務局よりメール等でお知らせします。
- 選考の過程や結果に関するお問い合わせ等にはお答えできませんので、予めご了承ください。

## 各種申請関係

- ・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。  
申請の手数料等はありませんが、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、希望のメニューを提供できない場合や、  
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。

## 販売時間について

11:00 ~ 21:30 (ラストオーダー21:00)  
※最終日のみ11:00~20:30(ラストオーダー20:00)

※上記時間を厳守いただくようお願いします。

※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。

## 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

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致します(例:番号札など)

#### 3 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**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みいたします  
※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



## 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、予備機を含め端末3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

※まかない券とは？

主催者側の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。

各店舗様の料理を主催者側スタッフも体験し、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円を店舗様の売りに加算いたします。



- 「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。
- 「まかない券」は、日報報告後に、**事務局で回収**します。



# 石と光の広場 (飲食店) 出店について

## 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品ほどをお願いします。
- ・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)
- ・本イベントでは親子で楽しめるイベントを目指します。特に将来を担う子供たちに皆様の料理を味わっていただきたく、ぜひキッズ向けメニューの提供にご協力をお願いします。  
量を減らす、辛さを控える等、他メニューと比較して手ごろな価格帯(500円～1,000円程度)での販売をご検討下さい(子どもに合わせて親もメニューを購入することが期待できます)。
- ・対象メニューへは「キッズメニュー」と表示することで、大人による購入を心理的に制限するよういたします。

## 多言語対応

- ・メニュー表示等は日本語と英語といたします。  
※日本語で情報提供いただき製作は事務局にて行います。

## 提供メニューの成分表示

- ・提供メニューの成分表示をいたしますので、原材料の開示にご協力ください(アレルギー表記等)。  
※ビーガンや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。  
※情報提供いただき製作は事務局にて行います。

## ドリンクメニューの販売

- ・ドリンク類はオフィシャルドリンクブースのみで販売いたします(各店で取り扱うことはできません)。  
スムージーなどドリンク系スイーツに関しては、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円程度

(※ポーションや全体のバランス感などをふまえて相談の上決定)

## 出店ブースの注意事項

- ・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いただきます。
- ・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（税抜）
- ・ゴミ回収：無料
- ・追加電源：100V 9,000円（税抜）  
200V 18,000円（税抜）

※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**

※容器の形状に制限は設けておりません。

※環境に配慮されたカトラリーの使用にご協力をお願いいたします。

容器・カトラリーの手配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。

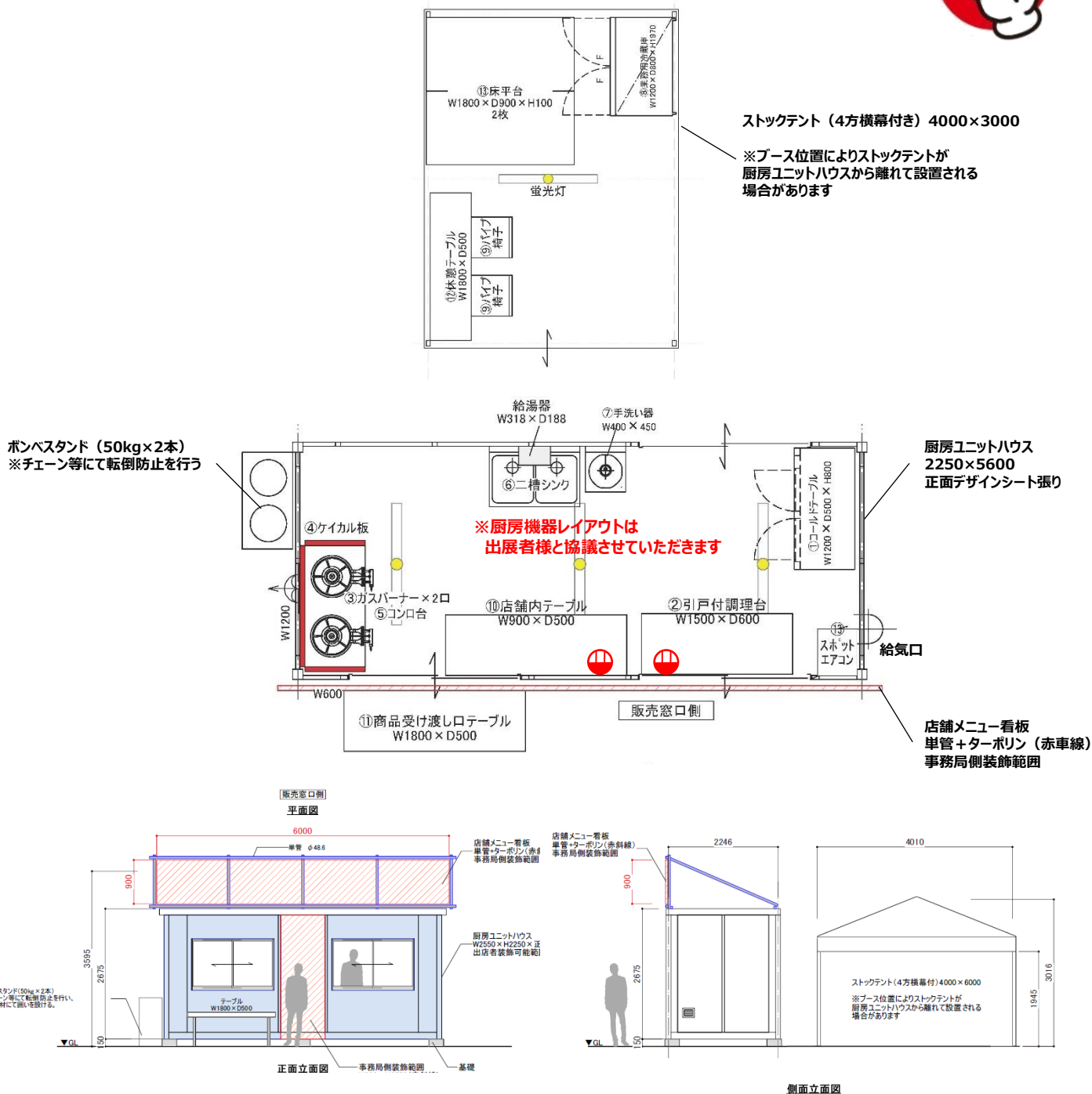
容器のサイズ、形状、発注スケジュール等に関しましては株式会社エフピコ様と直接やり取りください。

詳細は、後日改めてご案内させていただきます。

## ブース内【レイアウト】について

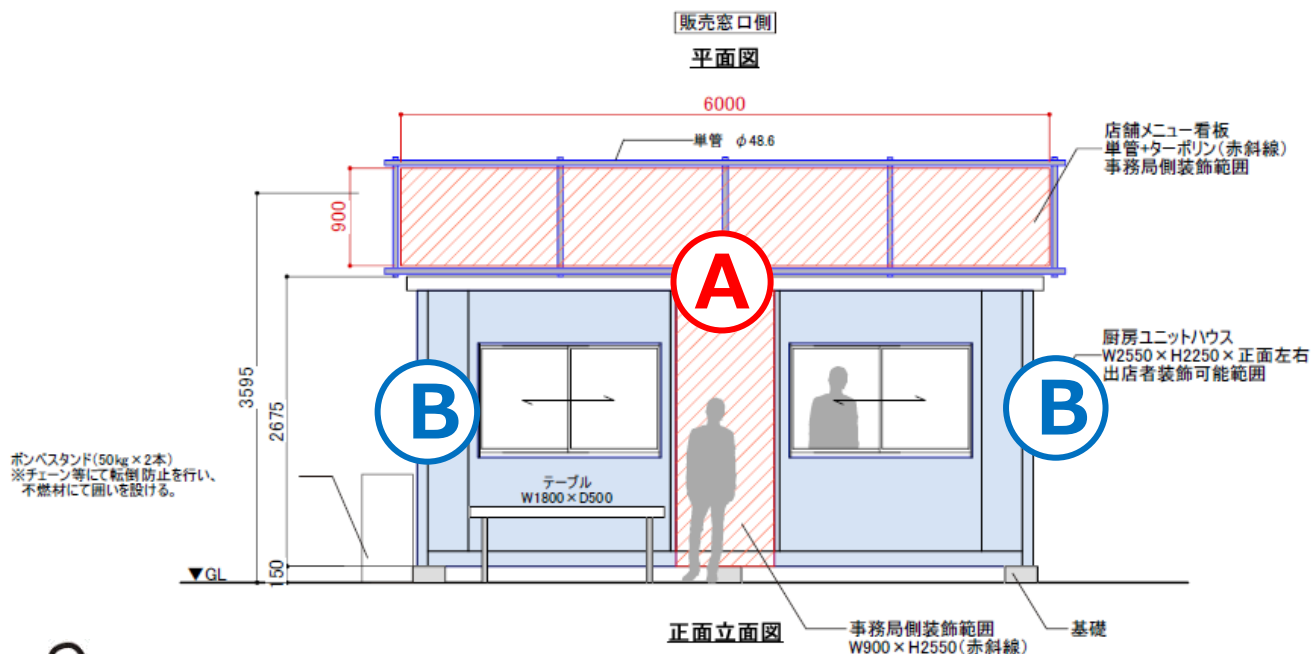
ブース内のレイアウトは、基本設備及び、ご提出いただいたオプション備品等の情報を踏まえ、各出店者様のご要望で準備いたします（下記はイメージです）。

**※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。**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**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

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。

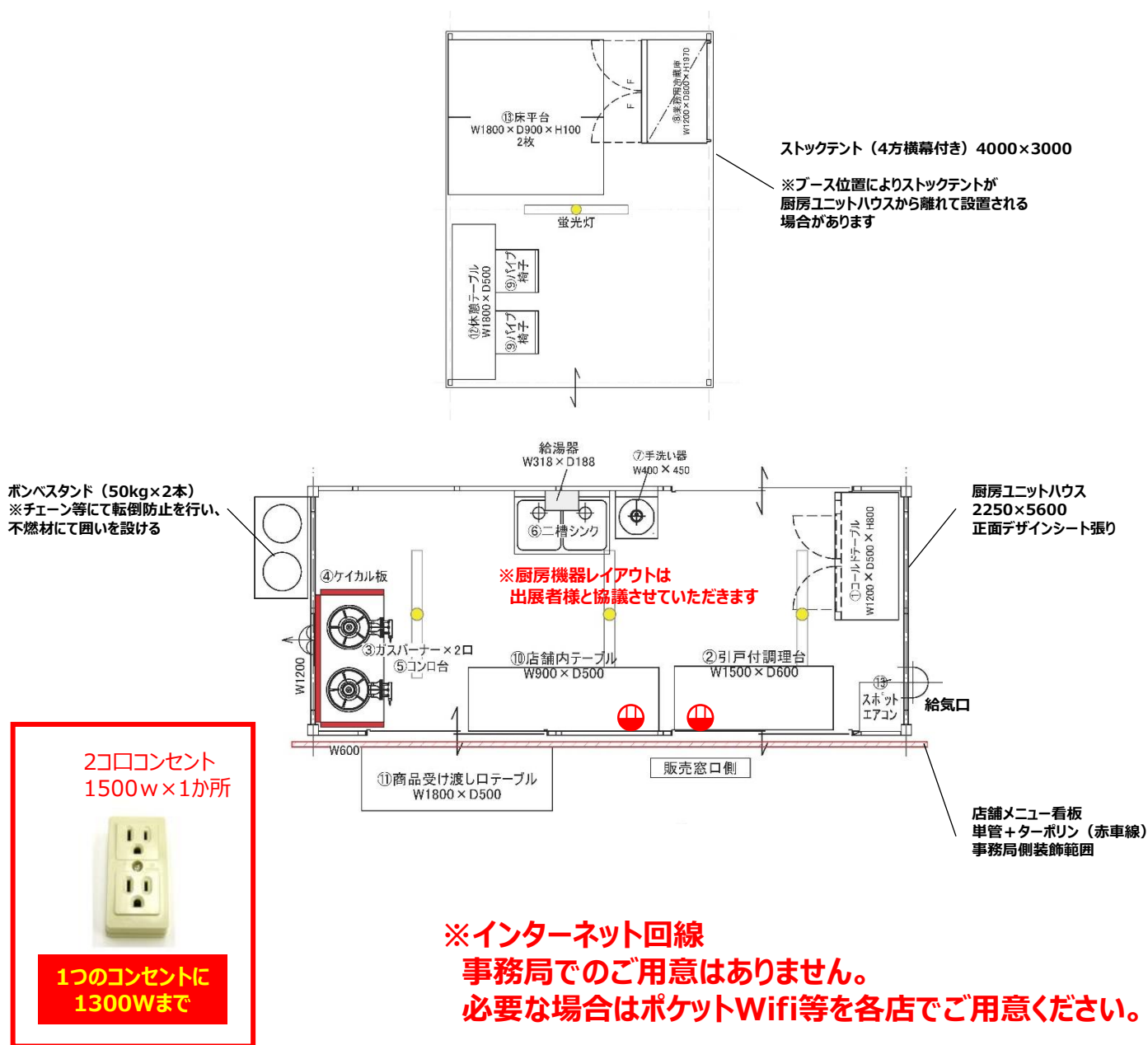


## ブース内【コンセント】について

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以内の使用をお願いします。

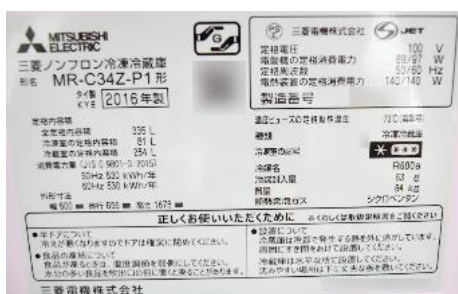


※その他追加の単相100V、三相200Vはオプションにて必要箇所に設置いたします。



## 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

単相 100V	一般			表示マーク		
	接地 極付					
単相 200V	一般			表示マーク		
	接地 極付					
三相 200V	一般					
	接地 極付					

有償  
¥9,000 (税抜)

有料  
¥18,000 (税抜)

有料  
¥18,000 (税抜)

①コールドテーブル(冷蔵) 1台



有効内容量246L

W1200 X D600

②引戸付調理台 1台



W1500 X D600

③ガスバーナー 2口

④ケイカル版

⑤コンロ台 1台



コンロ台W1200 X D600  
ガスバーナーΦ416 X H175

⑥二槽シンク 1台



W900X D600

⑦手洗器 1台



W400X D450

⑧業務用冷蔵庫 1台 ※ストックに設置



有効内容量1060L  
W1200 XD800

⑨パイプ椅子 2脚 ※イメージです。

※ストックに設置



W405 X D475

⑩店舗内テーブル 1台

⑪商品受け渡しロテーブル 1台

※ユニットハウス外に設置

※イメージです。



⑫休憩テーブル 1台

※ストックに設置

⑬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 / ◆提供用容器



# 花の広場 (物販・体験) 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。
- ・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。

### 【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（税抜）  
200V 18,000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。
- ・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、アレルギー、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

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 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

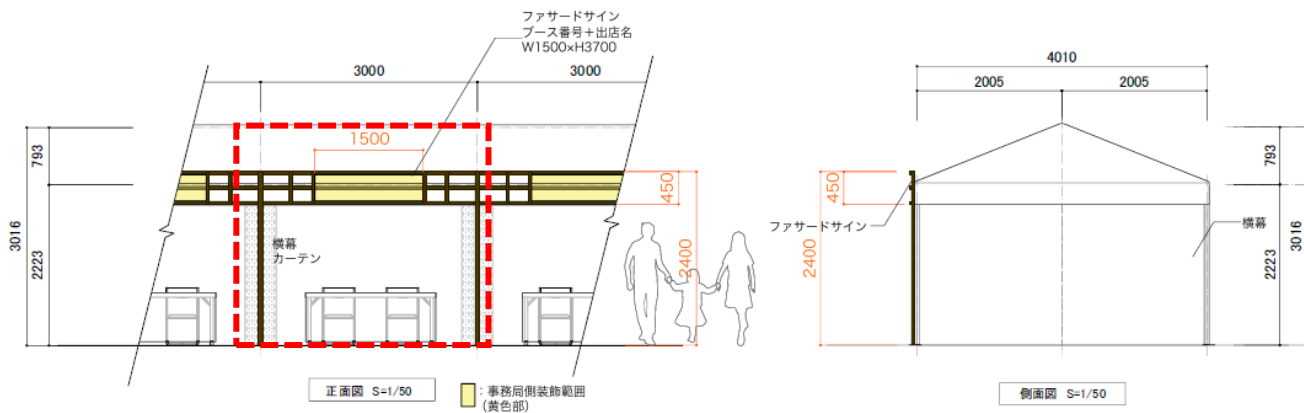
### ※ラベル例

- ・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。

## ブース内【レイアウト】について

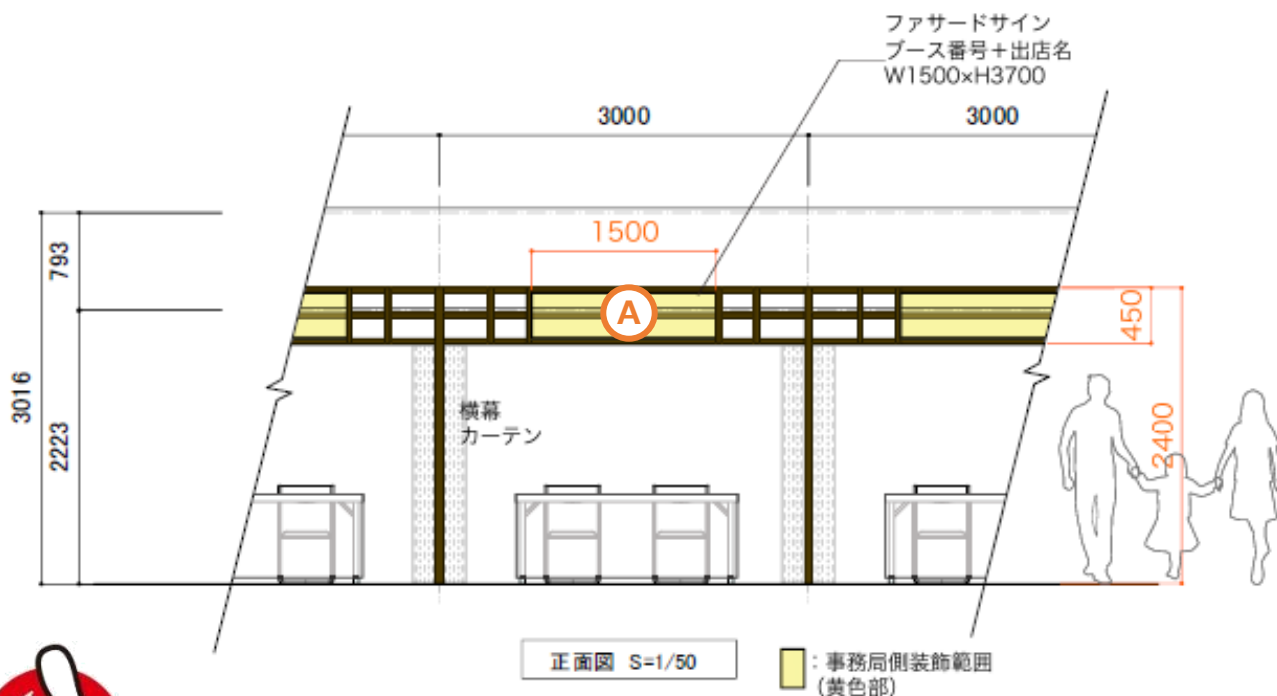
ブース内のレイアウトは、基本設備及び、ご提出いただいたオプション備品等の情報を踏まえ、各出店者様のご要望で準備いたします（下記はイメージです）。

※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**危険がおよぶと判断される装飾は禁止**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

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。



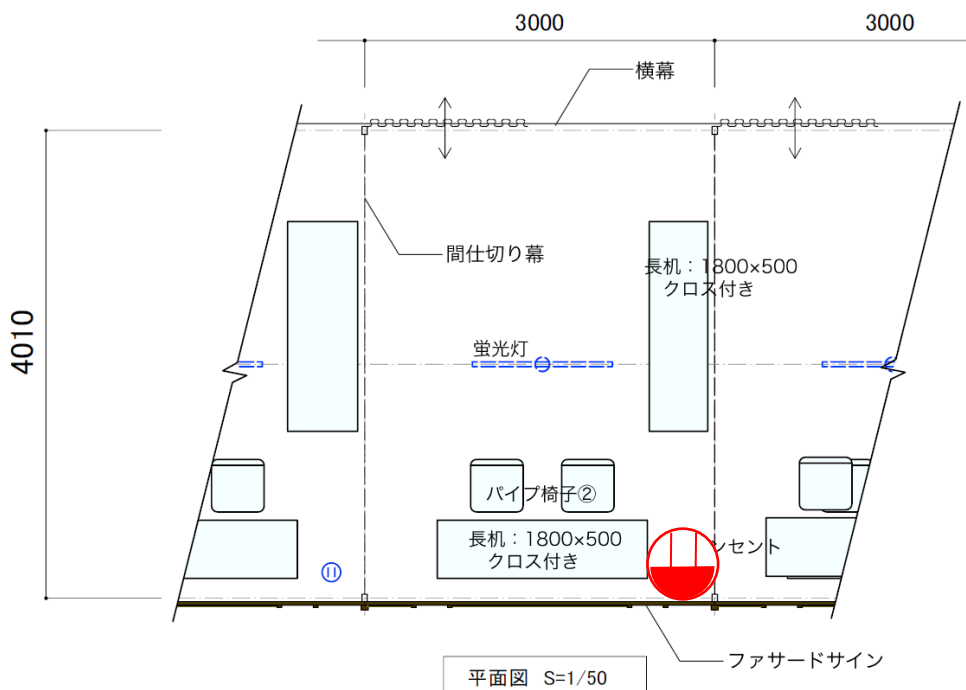
## ブース内【コンセント】について

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。

※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**の使用をお願いします。

<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

店舗内テーブル 2台



W1800 X D600

※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。

※サイズ等は変更になる可能性があります。





# 各種 注意事項

## 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。

## 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メディアでの発信や店舗やシェフご自身の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及びデータの提供をお願いします。  
(会場内ツールやWEBで使用します)
- ・今後東京都が主催する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。

## 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査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いただきます。

## 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。  
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（押売りの販売行為）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をお願いいたします。  
※喫煙所位置は開催初日にご案内いたします。

### 服装

- イベントの雰囲気や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に、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）
- ・イベントの開催可否に関しては、主催と協議の上、事務局より代表者へご連絡します。荒天等に伴う開催時間中の継続・中止についても同様とします。
- ・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、事務局又は事務局スタッフにご連絡ください。

## 感染症対策等について

- ・事務局スタッフや出店者の皆さまだけでなく、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等を行います。
- ・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 2025実行委員会 及び Tokyo Tokyo Delicious Museum 2025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続きのため
  2. Tokyo Delicious Museum 2025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 Delicious Museum 2025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  
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 2025運営事務局  
（事務局運営：TSP太陽株式会社）  
TEL：080-7091-1479  
MAIL：support@ttdm.jp  
〒153-0043 東京都目黒区東山1-17-16

記録写真





記録写真



## Tokyo Tokyo Delicious Museum 2025 ～出店者を募集します～

国内外から東京を訪れる多くの方に、東京の優れた「食」の魅力を楽しんでいただくためのフェスティバル「Tokyo Tokyo Delicious Museum」を、来年も開催します。

このたび、会場内で料理を提供いただく飲食店や、物販、ワークショップ等を実施いただく出店者の募集を開始しますので、お知らせします。

### イベント概要

- ◆開催日 令和7年5月16日(金)から18日(日)まで
- ◆会場 東京都江東区有明  
シンボルプロムナード公園  
石と光の広場 / 花の広場



### 出店者募集について

- ◆募集期間 令和6年11月18日(月)から令和6年12月13日(金)まで
- ◆出店形態 (1) 飲食ブース (飲食物の調理及び提供)  
(2) 物販ブース (調理・加工済み食品、食に関わるアイテムの販売等)  
(3) 体験ブース (食に関わるワークショップ等)
- ◆応募条件 事務局の定める条件を満たすこと  
(詳細はイベント公式サイトに掲載している「出店のご案内」のとおり)  
URL : <https://tokyotokyo-delicious-museum.jp/>
- ◆応募方法 イベント公式サイトからお申し込みください。
- ◆結果連絡 ご応募に基づき選考を行います。  
令和7年1月中旬以降、結果をご連絡いたします。



#### 【問合せ先】

(イベント全般について)

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2025実行委員会事務局(東京都産業労働局観光部企画課内)  
代表番号：03-5000-7315

(出店者募集について)

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2025運営事務局  
代表番号：080-7091-1479

## Tokyo Tokyo Delicious Museum 2025実行委員会 委員名簿

委員長	江村 信彦	東京都 産業労働局 観光部長
委員	田代 純子	東京都 産業労働局 安全安心・地産地消推進担当部長
	早乙女 芳明	東京都 保健医療局 食品医薬品安全担当部長
	町田 忠	(公財) 東京観光財団 観光事業部長
	荒田 薫	(株) 東京臨海ホールディングス 事業調整部長
	市川 聡	江東区 地域振興部長

監事	高橋 佳宏	東京都産業労働局 総務部 計理課長
----	-------	-------------------

## Tokyo Tokyo Delicious Museum 2025実行委員会 事務局員名簿

事務局長	前田 千歳	東京都産業労働局 観光振興担当部長
事務局次長	國生 哲郎	東京都産業労働局 観光部 企画調整担当課長
事務局員	大滝 一草	東京都産業労働局 観光部 企画課 事業運営担当 課長代理
事務局員	坂本 駿	東京都産業労働局 観光部 企画課 事業運営担当 主事