



全国の観光物産展 出店募集要項

募集期間／ 2026年1月29日(木)～3月19日(木)
実施期間／ 2026年5月 3日(祝)～ 5月5日(祝)

ひろしまフラワーフェスティバル実行委員会企画実施本部

〒730-0854 広島市中区土橋町7番1号 中国新聞ビル1階

TEL：(082)294-4622 [平日9:30～17:30] FAX：(082)234-2007

全国の観光物産展・フリーマーケット 担当ディレクター/佐々木裕之

個人情報はひろしまフラワーフェスティバル実行委員会企画実施本部が
責任を持って管理し第三者には開示しません。



2026(令和8)年 5月 3日(日・祝)・4日(月・祝)・5日(火・祝)

2026ひろしまフラワーフェスティバル(FF)は、49回目を迎え、5月3・4・5日の3日間広島市中区の平和記念公園と平和大通り一帯を主会場に開催します。

なお、FFでは、参加者や来場者間および関係者に重大な被害が生じ、または生じるおそれがある緊急の事態に迅速かつ的確に対応できる体制をつくり、FFに関係するすべての人の安全確保と被害の防止や軽減に努めてまいります。また、以下のガイドラインに該当する場合は、総合本部（ANAクラウンプラザホテル広島前）に設置する緊急対策本部でFFの中止を検討し、中止が決定した場合は、速やかに会場全域へ放送し、公式ホームページや主催に属するメディア（中国新聞社、中国放送）で発表します。

- 広島市において震度5強（気象台発表）以上の地震が発生したとき
- 広島市全域において風水害等が発生するおそれがあるとき
- 会場周辺地域において風水害等による被害が特に甚大であると予想されるとき
- FF開催中に会場等もしくはその周辺において災害等が発生し、その影響で参加者に危害が及んだとき、またはそのおそれがあると判断したとき
- テロ行為や暴動または建設物の倒壊などの事件または事故が発生し、その影響で参加者や来場者に危害が及んだとき、またはそのおそれがあると判断したとき
- 全国瞬時警報システム（Jアラート）により避難情報が発せられたとき
- その他の緊急対策本部が特別の理由があると認めたとき

保険加入について

FFへの参加にあたっては、団体関係者が被った事故やケガ、団体が保有する備品などへの損害、または団体関係者や団体が製作した構造物や設置物などを原因とする第三者への損害などの万一に備えた適切な保険への加入が必須です。

なお、事故やケガについての対応や補償は参加者と参加団体の責に帰すものとし、FF実行委員会は一切責任を負いません。

また、FF実行委員会では保険代理店の紹介や斡旋はいたしません。自動車保険や火災保険などの加入先に相談されるなどしてください。

< 保険の種類 >

損害賠償責任保険（対人・対物補償）

団体関係者の行為、または団体保有の備品や団体が製作した構造物・設置物などによる第三者への損害に備える保険

傷害保険（参加者自身の補償）

団体関係者が被った事故やケガによる入院・後遺障害・死亡などに備える保険

動産総合保険（団体所有物品の被害を補償）

団体が所有する什器・備品・機械・器具・商品・家財などの動産を対象とし、設営・撤去作業や運送・使用中の破損や盗難など偶発的な事故による損害を補償する保険

生産物賠償責任保険（生産物のPL事故や施工結果による対人対物事故の補償）

団体関係者が製造・販売した製品や商品または仕事の結果が原因となる第三者への損害に備える保険



参加申込みにあたっては、
上記内容の遵守と【参加誓約・免責同意】の承諾が必要です。
別紙【参加誓約・免責同意書】に必要事項を正しく記入し、申込書類とあわせ提出してください。

「広島を花と緑と音楽のあふれる都市にしよう」
「平和に生きることのすばらしさと尊さを参加者みんなで分かち合おう」
「広島から世界へ、豊かな生活文化と、温かい人間関係の交流を呼びかけよう」

この3つは1977(昭和52)年の第1回FFから受け継がれている基本テーマです。今年で49回目となるこの祭りはパレード・ひろば・ステージを中心に構成されます。基本テーマの礎である「花」に平和への願いを込め、平和記念公園を色鮮やかに飾ります。また、各企業・団体などの様々な催しも開かれ、広島を代表する祭りとして実施されます。

フラワーフェスティバルの開催時間

開	催	時	間	： 5月3～5日	11:00	～	18:30							
交	通	規	制	： 5月3～5日	10:45	～	19:00							
<hr/>														
花	の	総	合	パ	レ	ー	ド	： 5月3日	11:00	～	(15:00)			
ひ			ろ				ば	： 5月3～5日	11:00	～	18:30			
ス		テ		ー		ジ	： 5月3日	(15:30)	～	18:30				
							： 5月4日	11:00	～	18:30				
							： 5月5日	(15:00)	～	18:30				
パ	フ	ォ	ー	マ	ン	ス	パ	レ	ー	ド	： 5月5日	11:00	～	(15:00)
全	国	の	観	光	物	産	展	： 5月3～5日	11:00	～	18:15			

※営業スタート時間、終了時刻は厳守してください。

※平和記念公園内や協賛会場では上記時間外の展開もあります。

※5月3日と5日のステージの開始時刻は各パレードの終了時刻により変動する可能性があります。
各パレードのスケジュールが決定後に、変動がある場合は関係各位にお知らせします。

【お願い】

- *FF企画実施本部への問い合わせの多くが募集要項に記載してある内容です。
問い合わせる前にもう一度よく確認してください。
- *締切期限はデータ整理や申請手続き等のスケジュールに基づき設定しています。
特に、関係機関への許認可や届出が必要なものは、まとめて提出することで事務作業の効率化を図っています。1団体の提出の遅れが多くのに影響を及ぼします。
書類の締切期限は必ず厳守してください。
- *初めて出店をされる方を中心に「説明会」の開催を予定しています。
売上向上にむけての販売ノウハウや事例、会場内での準備から片付けまでの工程や注意事項を詳しく説明します。開催が決まりましたら改めてご連絡いたします。

お問い合わせ先・書類郵送先

ひろしまフラワーフェスティバル企画実施本部
〒730-0854 広島市中区土橋町7-1中国新聞ビル1F
TEL : (082)294-4622 [平日9:30～17:30] FAX : (082)234-2007

電話で問い合わせの際は
申込みをしている参加形態(全国の観光物産展)と出店団体名・氏名を必ず最初に申し出てください

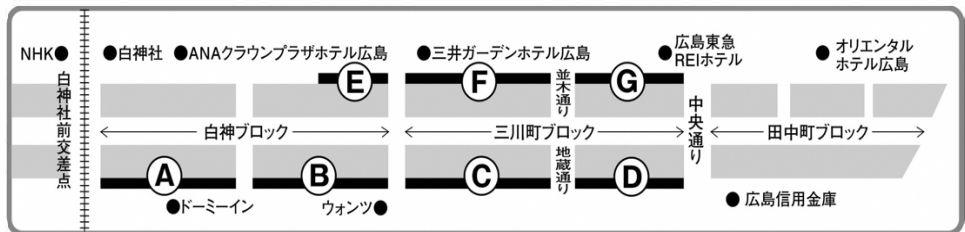
開催日時

5月3・4・5日の11:00～18:15（平和大通りの交通規制は10:45～19:00）

- 準備は5月2日(土)から可能です。
- 3日**11:00までは**〔準備中〕のプレートを出してください。
- **販売スタート時間は必ず厳守してください。**
- 3日間とも**18:15**には全ての販売を終了してください。
- 交通規制時間内は車両の乗り入れは一切できません。交通規制については出店場所の決定時にお知らせします。

出店場所
出店料金

- 会場／平和大通り側道の市営駐車場・駐輪場内(中区三川町～中区小町)
- 出店料／Ⅰ.基本料金 253,000円 A・B・C・Dエリア(約80コマ)電気付き
Ⅱ.基本料金 209,000円 E・Fエリア(約30コマ)電気なし
Ⅲ.基本料金 209,000円 Gエリア(約25コマ)電気付き
※出店料消費税込
別途：道路使用許可申請手数料(2,400円)が必要です



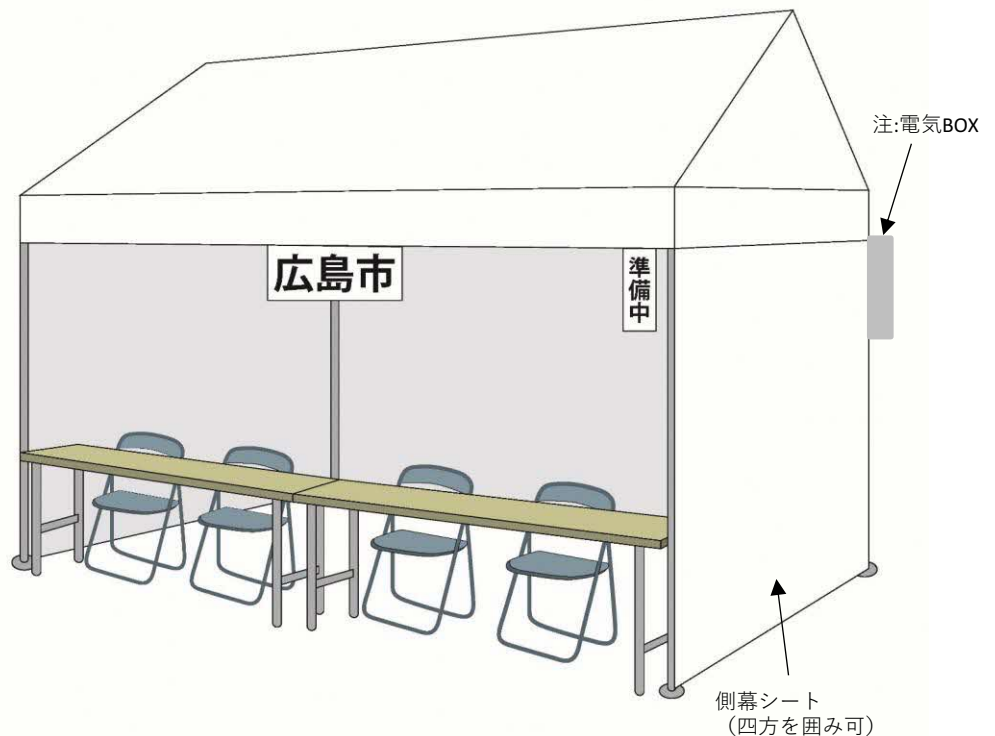
※出店場所は希望に添えない場合もあります。

※FF企画実施本部へ一任していただきます。

※共同水道、客席はありません。

ブース基本設備

- 基本設備
 - ・テント1張(間口3.6m×奥行2.7m)
 - ・長机(1,800mm×450mm ビニールクロス付)×2本
 - ・椅子×4脚
 - ・吊り看板(国または地区名入)×1枚
- 基本設備は設営・撤去費を含みます
- 電気設備はA・B・C・D・Gエリアのみ
(電気100V・1kw、テント内部上に40W蛍光灯×1本、コンセント10A)
- 基本設備以外の備品(水道設備、追加の机、椅子等)が必要な場合には、ご相談ください



参加資格

重要

- FFの観光物産は次の項目を主体とし企画しています。
 - I. 地域に根差した食材を使用したものであること
 - II. 独自の調理法や提供の仕方があること
 - III. その地方の企業、店舗、またはその地方の方が調理し提供すること
- その地方や土地に関係・ゆかりのない人、店舗、企業が適当な食材を使用し、利益のだけのために出店することは観光物産にふさわしくありません。
- 便乗販売、テーマを無視したイベント販売などの出店は悪いイメージを与えますので出店をお断りします。
- 以下の場合には申込みをお断りするか、内容の変更を求める場合があります。また、営業中であっても中止を求める場合があります。
 - ・FFの趣旨にふさわしくない
 - ・FF全体の構成や管理に支障があると認められる
 - ・実際の展開内容が申し込み時の内容と異なっている
 - ・参加権利を他の団体に転貸または譲渡した
 - ・公園や樹木、既存の物などを破損する恐れがある
 - ・原状回復が困難と思われる（樹木を切断するなど）
 - ・傷害保険や損害賠償保険などの必要な保険に未加入
 - ・反社会团体やそれらに類するまたは関わりがあると推察される
 - ・その他、広島市の公園・道路の占用許可条件及び所轄警察署の道路使用許可条件に反するもの

申込み手順
提出書類

3月19日(木)締切

重要

- 出店に必要書類、以下①～⑦をまとめて提出してください。
いずれもFAX不可です。郵送してください。
 - ①参加申込書
 - ②参加誓約・免責同意書
 - ③臨時店舗設置届（保健所）
 - ④道路使用申請書（警察）
 - ⑤出店届
 - ⑥出店者本人確認書のコピー（運転免許証、パスポートなど顔写真入りのもの）
※マイナンバーカード不可
 - ⑦保険加入証書のコピー
- 提出される書類はコピーするなどし、出店者も控えとして保存してください。
- 内容の変更、追加はその旨を記載し再提出してください。
- 書類の複製、サイズ変更等は認めません。
- **お願い**
必要書類の遅れが原因で、出店場所の調整にさらに遅れが生じます。
締切を厳守してください。

出店までの
スケジュール**募集期間：1月29日(木)～3月19日(木)**

* 前項にある必要書類をまとめて提出してください。3月19日(木)消印有効

出店者説明会：3月下旬予定 ※日程が決まり次第ご連絡させていただきます

* 初出店の方を対象に行います。日時が決まり次第改めてご連絡します

オプション・追加備品申込締切：3月27日(金)

* 追加・変更は郵送またはFAX等記録が残るものでご連絡ください

酒類販売申請書（税務署）：4月8日(水)

* 企画実施本部が発行する書類とあわせ、出店者が税務署に提出してください

出店場所の決定：4月中旬

* 郵送でお知らせします。

出店資料の郵送・出店料の請求：4月中旬

* 出店に関する資料と請求書を発行します。期日までに指定の口座にお振込みください。

* 出店料は前払いとなります。入金確認できない場合、出店は取りやめとなります。

準備：5月2日(土)**本番：5月3日(日・祝)～5日(火・祝)****撤去：5月5日(火・祝)**

臨時店舗設置届 保健所からの指導

- ノロウイルスなどによる食中毒の影響で、保健所の指導が厳しくなっています。
申請書類②の臨時店舗設置届の内容に漏れがあると、訂正・追記ではなく、全て記入し直してもらうことになります。
 - ・調理方法は詳細に記入してください
 - ・仕入先の住所、連絡先も記入必須です。
 - ・珍しい商品（料理）、外国料理の場合は、材料や調理方法、提供の仕方を日本語で分かりやすく記入してください。また、料理の内容が分かる写真等の資料を添付してください。

保険の加入

- 出店関係者の事故や怪我、保有する備品などへの損害、製作した構造物、設置物等が原因となる第三者への損害など、万一に備えた適切な保険への加入が必要です。
なお、事故や怪我についての対応や補償は出店者の責に帰するものとし、フラワーフェスティバル実行委員会は一切の責任を負いません。
加入する保険会社の指定はありませんが、下記3種の保険に加入が必要です。

※P.1参照

- ・損害賠償責任保険（対人・対物補償）
- ・傷害保険（参加者自身の補償）
- ・生産物賠償責任保険（生産物のPL事故や施工結果による対人対物事故の補償）

- 保険加入証書のコピーの提出が必要です。3月19日(木)締切
既に加算されている方、年間契約をされている方はその契約証書のコピーを提出してください。

火気の使用

- 火気（炭火、プロパンガス、カセットコンロ、電熱器、発電機※など）の使用に際し、
下記Ⅰ～Ⅲの事項を義務とし、参加申込書に記載してください。
4月中旬に『火気取扱注意事項』をお送りします。

- Ⅰ 火元責任者の配置
- Ⅱ 消火器の設置
- Ⅲ 不燃ボード・防災シート(消防署許可済)の使用

- 発電機を使用される場合は、次項.発電機の使用についても確認してください。

発電機の使用

- フラワーフェスティバル観光物産展会場内において、発電機の使用について諸条件があります。
 - ・ガソリン式の発電機 ⇒ **持ち込み及び使用禁止**
 - ・軽油式・プロパンガスの発電機 ⇒ 条件付で使用可。参加申込書に記載必須
 - ・大型発電機（固定式）⇒ 使用可。消防局へ設置届の申請が必要。参加申込書に記載必須

本人確認書類の 提出

- 2012年から開催期間中に警察の巡回が実施されています。
出店代表者、現場責任者の本人確認書類のコピーを提出してください。
- 本人確認書類は免許証、パスポートなど顔写真の入ったものに限りです。マイナナンバー不可

厳守！！ 指定ごみ袋の使用



- **ごみは『FF指定ごみ袋90ℓ 1枚（300円）』の使用を厳守**してください。
指定ごみ袋以外のごみ袋に入ったごみは回収できません。
- ゴミ袋の購入案内は、出店場所決定時にお知らせします。
- 違反を確認した場合、その場で出店を取り消します。

出店場所の決定

- 詳細な出店場所はFF企画実施本部が決定します。
設備や販売品目などを考慮し調整しています。
- 申込み時にご希望は伺いますが、全体の構成上、希望通りにならない場合があります。
あらかじめご了承ください。
- 出店場所の確定は4月中旬頃を予定しています。決まり次第、詳しい資料を郵送します。

出店料の請求

- 出店決定のお知らせとあわせ、出店料・道路使用申請手数料の請求書をお送りします。
- **出店料は前払いとなります。**請求書記載の期日までに指定の口座にお振込みください。
- プロパンガスや追加設備などオプションの料金は委託会社から直接発行されるものがあります。
- アルバイト料は勤務時間等を計算後、フラワーフェスティバル終了後に請求書をお送りします。
5月中にお支払いください。
- いずれも支払い手数料は出店者にてご負担ください。

出店の権利	<ul style="list-style-type: none"> ■ 出店権利の譲渡や申込内容に故意の虚偽があった場合、フラワーフェスティバルの出店者として不適当であると判断した行為、企画実施本部からの注意に対して改善が見られない場合は、開催前・途中に関わらず出店を取り消します。その場合も出店料の払戻しはいたしません。
宿泊先・駐車場	<ul style="list-style-type: none"> ■ 遠方の方で、出店者及びスタッフの宿泊の手配は各自で早めに行ってください。会場付近のホテルは大変込み合います。間近になると広島市内はもちろん、市外のホテルも予約困難になります。また、宿泊料金も高くなることが予想されます。 ■ 駐車場含め各自で確保してください。宿泊先のホテル、または近隣のコインパーキング、立体駐車場などがあります。
終了後アンケート	<ul style="list-style-type: none"> ■ FFの終了後、5月中旬を目途にアンケートをお送りします。企画実施本部が加入している保険会社への報告と今後の運営の参考にいたします。ご協力ください。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ■ 申込書に記入された担当者宛に連絡をすることがあります。 ■ 準備・設営・撤去作業は《安全第一》を念頭におこなってください。 ■ 当日の出店状況をテレビ中継などライブ配信する場合もあります。また、FF企画実施本部や各ひろばの出展者、一般ステージの主催者、新聞社やテレビ局などの各種メディアが記録・収録する写真や映像ならびに音声は、WebサイトやSNS、新聞紙面、テレビ番組、報告書や広報物などに上映・掲載されることがあります。これらの写真や映像などの著作権や二次使用の権利は著作者に帰属します。参加・出演者が写り込むことがあります。予めご了承ください。 ■ 安全管理を徹底してください。万一のケガや事故、各種施設や備品への損害、団体の行為による第三者への加害などへの対応や補償は団体責任とさせていただきます。必要な保険への加入を必ずお願いします。何らかの事案が発生した際は、総合本部へ必ず連絡してください。 ■ 団体専属のカメラマンを帯同する場合は団体名を明記した腕章やビブスなどを着用し、団体関係者であることを明確にしてください。撮影時は他来場者の邪魔にならないよう配慮し、極力、自団体の関係者以外を被写体に入れないようにしてください。 ■ 貴重品は各自・各団体で管理してください。 ■ 何らかの社会状況が悪化した場合、説明会の開催を延期または中止することもあります。その際は、ご案内いたします。
お問合せ先 申込書等郵送先	<p>ひろしまフラワーフェスティバル企画実施本部 〔全国の観光物産展〕宛</p> <p>〒730-0854 広島市中区土橋町7番1号 中国新聞ビル1階 TEL：(082)294-4622 [平日9:30～17:30] FAX：(082)234-2007</p> <p>担当ディレクター：佐々木 裕之 Moble：080-1647-3992</p> <p>電話で問い合わせの際は 申込みをしている参加形態(観光物産展)と 出店名・氏名を必ず最初に申し出てください。</p>

FF公式サイト内 観光物産展PR枠のご案内

ひろしまフラワーフェスティバル公式サイト当日詳細ページに広告を掲載しませんか？

※出店者一覧ページに、**画像、PRコメント、出展場所の地図、販売商品**などの詳細情報を掲出します
※広告申し込みがなくても一覧ページには団体名、主な提供商品、出店ブロック、都道府県名を記載します

【当日詳細サイトイメージ】（画像は2025FF）



トップページ



ひろば一覧



観光物産展一覧

【掲載イメージ】

団体名

Aブロック

3日 4日 5日 観光地産・グルメ

主な提供商品

小籠包、ソフトクリーム

都道府県

広島県

ブロック

A

画像1点

PRコメント

熱々で肉汁たっぷりの小籠包と、パリッと香ばしい焼き餃子が自慢です！お祭り限定の特別仕上げで、できたてをそのままご提供。子どもから大人まで楽しめる人気メニューをぜひお召し上がりください！

【PR枠での掲載内容】

- ・画像1点（JPG、PNG画像）
- ・PRコメント（200文字程度）
- ・販売商品
- ・出展場所の地図
- ・一覧ページ上部に優先的に掲出

【通常の掲載内容】

- ・団体名
- ・主な提供商品
- ・都道府県・国名
- ・出店ブロック

※PRコメントはFFの事柄にのみ限ります
※複数の場合は五十音順に記載

【2025FF当日詳細ページ情報】

- ・期間：2025年4月21日～5月5日
- ・ページビュー：317,746PV

【申し込み方法】 以下のURL、または右下のQRコードの応募フォームより申し込みください。

<https://research2.tarupo.jp/s/f9e01811/o>

●記入事項

団体名、担当者名、担当者連絡先（電話番号、メールアドレス）、請求書送付先、PRコメント、販売商品、画像

●スケジュール

- 3月19日（木）：申し込み締め切り
- 4月10日（金）：校正原稿をメールで連絡します（校正は1度だけ可能）
- 4月17日（金）：校正確認締め切り
- 4月21日（火）：FF公式サイトに掲載開始

広告掲載料：30,000円（税別） 申し込み締切：3月19日（木）

※FF終了後5月下旬に請求書を送付します。



内容をよく確認して、①から④のすべてに必ず、記入してください。記入もれや記入間違いがある場合は、申込みが完了しません。なお、それらについて事務局から問合せ連絡はいたしません。予め、ご了承ください。

※団体名や氏名などが参加申込書への記入内容と違っていると無効になります。

記入例

2026ひろしまフラワーフェスティバル

參加制約・免責同意書

①参加申込書に記入した団体名と代表者の氏名

私(参加団体: フラワーカンパニーズ 代表者 花好太郎)は
2026ひろしまフラワーフェスティバル(FF)に参加申込みをするにあ
たり、参加マニュアルなどに記載されているすべての事項に同意し、
安全な運営に努めます。

また、団体内の被害及び団体が起因する加害が生じた場合に備え必要な保険に加入するとともに、そのような事態が発生した際は私が責任もって対応しFF実行委員会に補償や賠償を請求したり責務を負わせることは一切いたしません。

②記入日 2026年 3 月 1 日

③参加カテゴリー **FF全国の観光物産展**

④参加申込書に記入した団体名と代表者の氏名及び連絡先

参加団体名	フラワーカンパニーズ
-------	------------

代表者名 花好太郎 電話 082-247-6282

⑤記入者名

記入者名(自署) 電話

必ず手書きでお願いします！※団体の代表者が未成年の場合、親権者の自署も必要です

記入上の注意

内容をよく確認して、必ず①から⑤のすべてご記入ください
記入漏れや記入間違いがある場合、再提出を求めます

※団体名や氏名などが参加申込書への記入内容と違っていると無効になります。

2026ひろしまフラワーフェスティバル

参加制約・免責同意書

①参加申込書に記入した団体名と代表者の氏名

私(参加団体: _____ 代表者 _____)は
2026ひろしまフラワーフェスティバル(FF)に参加申込みをするにあたり、参加マニュアルなどに記載されているすべての事項に同意し、安全な運営に努めます。

また、団体内の被害及び団体が起因する加害が生じた場合に備え必要な保険に加入するとともに、そのような事態が発生した際は私が責任もって対応しFF実行委員会に補償や賠償を請求したり責務を負わせることは一切いたしません。

②記入日 2026年 月 日

③参加カテゴリー FF全国の観光物産展

④参加申込書に記入した団体名と代表者の氏名及び連絡先

参加団体名 _____

代表者名 _____ 電話 _____

⑤記入者名

記入者名(自署) _____ 電話 _____

警察への届出は企画実施本部が取りまとめ行います。

太枠内のみ記入してください。 記入もれや記入間違いがある場合は、申込みが完了しません。他の申込書類とあわせ提出してください。

申請の手数料として2,400円が必要ですが、出店料とあわせて請求します。

道 路 使 用 許 可 申 請 書				
広島中央警察署長 殿				
令和 8 年 月 日				
住 所 広島市中区土橋町 7-1 中国新聞ビル 1F				
申請者 氏 名 ひろしまフラワーフェスティバル企画実施本部 本部長 守田 靖				
道 路 使 用 の 目 的	フラワーフェスティバル 観光物産展出店			
場 所 又 は 区 間	広島市中区平和大通り緑地帯市営駐車場・地図参照			
期 間	令和 8 年 4 月 30 日 22 時から 令和 8 年 5 月 6 日 19 時まで			
方 法 又 は 形 態	仮設テント内で観光 PR 及び物品の販売			
添 付 書 類	地図参照			
現場責任者	住 所			
	氏 名	団体名(企業名)	電 話	
		担当者	携 帯	
第 号				
道 路 使 用 許 可 証				
上記のとおり許可する。ただし、次の条件に従うこと。				
条 件				
令和 年 月 日 警察署長 印				

日付は記入しない

太枠内のみ
現場責任者欄は
出展団体名と
氏名の両方を記載

- 備考 1 申請者が法人であるときは、申請者の欄には、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名を記載すること。
- 2 申請者は、氏名の記載と押印に代えて、署名することができる。
- 3 方法又は形態の欄には、工事又は作業の方法、使用面積、行事等の参加人員、通行の形態又は方法等使用について必要な事項を記載すること。
- 4 添付書類の欄には、道路使用の場所、方法等を明らかにした図面その他必要な書類を添付した場合に、その書類名を記載すること。
- 5 用紙の大きさは、日本工業規格 A 列 4 番とする。

手数料名	道路使用許可申請手数料		
所属コード	消込区分	産入科目	手数料額
50200	700	6481	2,400円
			1 申請窓口へ提出 2 収納窓口で受取

道路使用許可申請書

広島中央警察署長 殿

令和 8 年 月 日

住 所 広島市中区土橋町 7-1 中国新聞ビル 1F
申請者 氏 名 ひろしまフラワーフェスティバル企画実施本部
本部長 守田 靖

道 路 使 用 の 目 的	フラワーフェスティバル観光物産展出店
場 所 又 は 区 間	広島市中区平和大通り緑地帯市営駐車場・地図参照
期 間	令和 8 年 4 月 30 日 22 時から 令和 8 年 5 月 6 日 19 時まで
方 法 又 は 形 態	仮設テント内で観光 PR 及び物品の販売
添 付 書 類	地図参照

現場責任者	住 所			
	氏 名	団体名(企業名)	電 話	
		担当者	携 帯	

第 号

道路使用許可証

上記のとおり許可する。ただし、次の条件に従うこと。

条 件	
-----	--

令和 年 月 日

警察署長 印

- 備考 1 申請者が法人であるときは、申請者の欄には、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名を記載すること。
- 2 申請者は、氏名の記載と押印に代えて、署名することができる。
- 3 方法又は形態の欄には、工事又は作業の方法、使用面積、行事等の参加人員、通行の形態又は方法等使用について必要な事項を記載すること。
- 4 添付書類の欄には、道路使用の場所、方法等を明らかにした図面その他必要な書類を添付した場合に、その書類名を記載すること。
- 5 用紙の大きさは、日本工業規格 A 列 4 番とする。

手数料名 道路使用許可申請手数料				
所属コード	消込区分	歳入科目	手数料額	申請書提出先
50200	700	6481	2,400円	
				① 申請窓口へ提出 ② 収納窓口で受取
2 10500811011301				

フラワーフェスティバルにおける臨時店舗の営業について

フラワーフェスティバルにおいて臨時店舗を出店する場合は、事前に保健所にご相談いただくとともに、「営業開始届」を提出してください。（「開催等における臨時店舗の営業について」）を必ずご確認ください。

I 臨時店舗設置届の届出・掲示について

○出店を行う場合は、臨時店舗設置届を提出してください。提出後、受付印を押印して交付書類をFF事務局より配布しますので、**店舗の見やすい場所に掲示**してください。

II 食品の取扱いについて

食品の取扱いは、「調理を行う場合」、「調理を行わずに販売だけ行う場合」となります。出店内容に該当する箇所をよく確認してください。

調理を行う場合

(1) 提供できるもの・調理できること

○①調理を認めない品目、②条件付きで調理を認める品目、③調理を認める品目があります。次の表で必ず確認してください。

○提供は**加熱調理品に限り**ます。（アイス類、ドリンク類を除く。）**生ものの提供や、加熱後の加工成型は行わない**こと。加熱はしっかり行うこと。

○調理は全てテント内で行い、**現地での原材料のカット、串刺し等の仕込み行為は行わず**、原則として**事前に仕込み、調理された食材を加熱する等の簡易な調理のみ**とすること。

○器類は原則として使い捨て容器とし、**持ち帰らせない**こと。売れ残った調理済みの食品は、廃棄等を行い、翌日に販売しないこと。

○食品は**直射日光が当たらないように、保存、陳列**すること。

①調理を認めない品目例

分 類	品 目 例	取扱いを認めない食品の基準
米 飯 類	おむすび、巻寿司、にぎり寿司	(1) 未加熱のまま提供するもの。 (2) 加熱後に、成型及び具材をはさむ、トッピング等の処理があり、簡易な調理とは認められないもの。 (3) 冷却に多量の水を使用するもの。 (4) その他、衛生上の危害が認められるもの。
め ん 類	冷やし中華	
菓 子 類	あん餅、きな粉餅、クレープ（焼成後に生クリーム等をサンドするもの）	
調 理 パ ン	サンドイッチ、ハンバーガー、ホットドッグ	
そ の 他	生卵を使用するミルクセーキ、粉末ミックスを使用するソフトクリーム、刺身、生クリーム（既製品除く）	

②条件付きで調理を認める品目例

分 類	品目例	取扱いを認める条件
米飯類	肉巻きおにぎり	(1) 冷凍食品の再加熱に限る (2) 1 回当たりの解凍については最小限の個数とし、再凍結はしないこと。加熱後の長時間の保存や翌日に再使用する等の行為は行わないこと。 (3) トッピングの調理は、トッピング後に加熱調理するものに限ることとし、生ものや挟む行為は不可とする。 (4) 販売に当たって使用する包装については、おにぎりを簡易に包む形態に限り、持ち帰りができないものにする事。 (5) 届出の際に冷凍食品に関する資料（表示の切りぬき、写し等）を添付すること。
めん類	つけ麺 冷麺 ざるそば	(1) 専用の冷却設備（シンク）があること。 (2) 麺の冷却のために、上水道に直結する等、飲用適の水が十分に確保できること。 (3) 専用の手指の洗浄・殺菌設備があること。 (4) 冷却後の食品を衛生的に保管できる設備があること。
その他	浅漬け類 （冷やしきゅうり等）	【原材料等の取扱いについて】 (1) 原材料の洗浄は、飲用適の水を用いて流水で十分に洗浄すること。 (2) 原材料は、次のいずれかの方法により殺菌を行うこと。 ① 次亜塩素酸ナトリウム溶液（100mg/l で 10 分間又は 200mg/l で 5 分間）等の消毒液で殺菌した後、飲用適の流水で十分すすぎ洗いすること。 ② 75℃で 1 分間の加熱、又はこれと同等以上の効力を有する方法で殺菌すること。 (3) 半製品の保管及び漬込み並びに製品が販売されるまでの間は、低温（10℃以下）で管理すること。 (4) 漬込み液は、その都度交換すること。また、漬込みに用いる器具・容器は、十分に洗浄、消毒を行うこと。 【食品取扱者等の衛生管理について】 (1) 次の場合には、必ず流水・石けんによる手洗いを行うこと。 ① 作業開始前及び用便後 ② 食品に直接触れる作業にあたる直前 (2) 下痢や腹痛等の症状を呈する者は、食品取扱作業に従事しないこと。

③調理を認める品目例

分 類	取 扱 条 件	品 目 例
煮物類	事前に仕込んだ具材を、その場で煮込む。	おでん、豚汁
焼き物	事前に仕込んだ具材を、その場で焼く。	焼き鳥、いか焼、焼かき
お好み焼類	事前に仕込んだ具材と、その場で調製した生地を混ぜ合わせて焼く。	お好み焼、たこ焼、ピザ
めん類	事前に仕込んだ具材と、その場で加熱調理したものを調製する。	うどん、そば等の最終加熱がある麺類
揚げ物	事前に仕込んだ具材を、その場で調製した生地等をつけて揚げる。	唐揚げ、フライドポテト、コロッケ
アイス類	事前に調製された材料を、その場で小分け等の簡易な加工をする。器具類、手指等からの汚染防止措置がとられていること。	アイスクリーム、ソフトクリーム、かき氷
焼菓子類	事前に仕込んだ具材と、その場で調製した生地を焼く。	たい焼き、ベビーカステラ、焼餅、クレープ（生クリームをサンドするものを除く）
蒸し物類	事前に仕込んだ具材を、その場で蒸す。	蒸し饅頭、ちまき、シュウマイ
揚げ菓子類	事前に仕込んだ具材を、その場で揚げる。	ドーナツ、フライケーキ
餅・団子類	その場で蒸す、焼く。又は、これに簡易な加工を行う。	平餅、みたらし団子、いが餅
あめ菓子類	事前に調製された原材料に、その場で簡易な加工を行う。	綿菓子、べっこう飴、果実飴
ドリンク類	既製品については、コップに小分けする。生ジュース、スムージーについては、事前に調製された原材料に、その場で簡易な加工を行う。器具類、手指等からの汚染防止措置がとられていること。	清涼飲料水、酒類、生ジュース、スムージー
レトルト食品 冷凍食品	加熱調理後、手を加えず提供し、その場で喫食させる。	各種食品
米飯類	その場で炊飯及び具材の加熱調理を行い、熱い状態で提供し、その場で喫食させる。	カレーライス、焼飯、炊き込み御飯
ドッグ類	その場で焼く、又は揚げる。	アメリカンドッグ、フレンチドッグ
その他	事前に仕込んだ具材に、その場で簡易な加工を行う。	果実チョコ

(2) 原材料についての注意事項

- 原材料又は製品の仕入れにあたっては、品質、鮮度及び表示について点検を行うこと。
- 原材料を解凍する場合は直射日光で解凍せず、冷蔵で解凍し、当日使いきること。
- 原材料又は製品は、食品の種類に応じて適切な温度で保管すること。

(3) 施設・従事者についての注意事項

- 施設は、テント屋根等を設置して、三方を区画する等、土ぼこり等の汚染を防ぐこと。
施設及びその周辺は、毎日清掃し、衛生上支障のないよう清潔に保つこと。
- 作業台は、地面又は床面から70cm以上の高さがあること。
- 衛生上支障がない構造の排水設備がある、衛生的な水を供給できる流水式の水場を確保すること。また、食器、器具類及び手指の洗浄・消毒設備（場所）を確保すること。
- 必要に応じて冷蔵又は冷蔵設備があること。
- 衛生的に処理ができる廃棄物処理設備（ふたつきゴミバケツ等）があること。
- 食器や包装資材は保管箱や戸棚等に保管し、地面に置かないこと。
- 従事者は、作業中は清潔な外衣を着用し、爪を短く切り、食品を扱う前やトイレに行った後は手指の洗浄及び消毒を行うこと。下痢・発熱の症状があった時、手指に化膿創があった時は、調理に従事しないこと。
- 責任者は従事者の健康状態の確認を行い、食中毒の症状を呈している場合は、従事させないこと。

調理をせずに販売だけを行う場合

- 加工食品（弁当、調理パン、菓子、ドリンク等）は、許可を不要とする食品を除き、許可施設で製造又は加工された製品を仕入れて販売すること。食品のカット、スライス等の加工及び小分けはしないこと。
- 果物、野菜及び未処理の魚意外は、容器包装に入れられたものであること。
- 表示が適正であることを確認して販売すること。
- 保存基準が定められている食品は、温度計を設置した冷蔵又は冷凍庫に保管し、基準を遵守すること。
- 食品は直射日光が当たらないように、保存、陳列すること。その他、食品に応じて、適切な保存温度で保管して販売すること。

【問合わせ先】 広島市保健所 食品指導課（広島市中区富士見町11番27号）
電話：（082）241-7404、FAX：（082）241-2567



保健所と連絡を取り合った後に、企画実施本部にその内容を必ず報告してください。
電話：（082）294-4622、担当ディレクター 佐々木：080-1647-3992

イベント・臨時営業での 衛生管理チェックポイント



計画段階

- ☐ 取扱品目（メニュー）は安全に提供できる品目にする

取り扱いを認めない食品

- × 直前に加熱しないまま提供する食品（アイス・ドリンク類を除く）
- × 加熱後に具材を挟む行為や、加工成型、トッピング等を行うもの
- × 冷却に多量の水を使うもの
- × その他、衛生上危害があるもの



分類	取り扱いを認めない品目例
米飯類	おむすび、寿司
麺類	冷やし中華
菓子類	あん餅、きな粉餅、クレープ（生クリームをサンド）
調理パン	サンドイッチ、ハンバーガー
その他	刺身、生クリーム（既製品除く）



取り扱いができる品目や条件付きで取り扱いができる品目、取扱条件については、「臨時店舗や地域活動等での食品の提供について」の別紙2、3を参照。

※不明な場合は相談してください



広島市HP

- ☐ 原材料の仕込みは、許可施設等の衛生的な場所で行う
- ☐ 当日の出店場所は、次の取扱条件を満たした設備を確保する

- ☐ 施設には屋根を設置し、三方をテントなどで区画すること（※よくある質問を参照）
- ☐ 食品を取り扱う場所は、地面または床面から70cm以上の高さがあること
- ☐ 給排水設備（場所）があること
- ☐ 手洗い設備（場所）や消毒設備があること
- ☐ 冷蔵・冷凍保存が必要な食品を扱う場合は、冷蔵・冷凍の保管設備があること



出店前（原材料の仕入れ）

- ☐ 仕入れた原材料や製品の品質、鮮度、表示を点検する
- ☐ 肉や魚介類は必要な大きさにカットされたものを仕入れる
- ☐ あらかじめ加熱済みの食品を仕入れる



仕込み（当日）









下痢・腹痛などの症状がある人、
手指に傷がある人は、仕込みや調理に従事しない
※家族に同様の症状がある人も調理しない



- ☐ 原材料の仕込みや食品の調理は、食品を提供する当日に行う
 - ・仕込みは許可施設等の清潔な場所で、加熱調理は施設内で、いずれも出店当日に行う
 - ・事前に調理した食品は提供できません
※一部の許可施設では可能な場合もあります
- ☐ 使い捨て手袋を使用し、清潔な作業衣で仕込みや調理に従事する
※一度はずした使い捨て手袋は再利用せず、新しいものを使用する
- ☐ 仕込みや調理の前、トイレの後、使い捨て手袋の交換後は、必ず石けんを使ってしっかり手洗いを行う
- ☐ 調理に使用する器具類は、使用の前後にしっかり洗浄し、塩素系漂白剤や熱湯で消毒する
- ☐ 原材料の解凍は冷蔵庫内で行い、当日中に使い切る
- ☐ 生肉や生魚を扱う包丁やまな板は専用とし、他の食品用と使い分ける
- ☐ 肉、魚、卵に触れた調理器具や手はしっかり洗浄・消毒する
- ☐ 清潔な水（水道水）を使用する
- ☐ 仕込みをした原材料は、個別に蓋付き容器やビニール袋に入れて保管する
- ☐ 原材料は、事前に冷却した温度計付きのクーラーボックス等に入れ、温度管理をして持ち込む



調理（当日）

-  下痢・腹痛などの症状がある人、手指に傷がある人は従事しない
-  調理は提供直前に行い、前日調理や作り置きをしない
-  出店場所で食品のカットやスライス等の仕込み作業は行わない
-  生ものの提供や、加熱後の成型、トッピング、挟む行為は行わない
-  卵は割り置きしない
-  調理したものや残った原材料は翌日以降に持ち越さない
- ☐ 業務につく前、トイレの後、作業の前後、使い捨て手袋の交換後は、必ず石けんで手洗いを行う
- ☐ 調理に使用する器具類は、使用の前後にしっかり洗浄し、塩素系漂白剤や熱湯で消毒する
- ☐ 清潔な水（水道水）を使用する
- ☐ 冷凍・冷蔵保存の原材料は、必ず冷蔵・冷凍庫やクーラーボックスで保存し、解凍は冷蔵庫で行う。食品を直射日光にさらさない！
- ☐ 加熱調理は、中心部までしっかり加熱する
- ☐ 使い捨ての容器で提供する

弁当や菓子類の販売は

- ☐ 弁当は「飲食店営業三類」または「（新法）飲食店営業（自ら販売に限る）」または「（新法）そうざい製造業」の許可施設が調理したものを、菓子類は「菓子製造業」の許可施設が調理したものを仕入れる
- ☐ 直射日光を避け、冷所で保管する（大量の仕入れ・陳列はNG）
- ☐ 持ち帰りは避け、早めに食べてもらうよう販売する
- ☐ 消費期限等、適正な食品表示がされたものを仕入れ・販売する

臨時店舗に関するよくある質問

Q

臨時店舗の届出はいつまでに
出したらいいですか？

A

仕入れの変更が可能な時期(約
10日前)までに提出してください。
大規模なイベントは1カ月~2週
間前までに提出してください。

Q

仕込場所は、自宅や公民館でも
いいですか？

A

食材の仕込みは、許可施設や公
民館等の衛生的な場所で行って
ください。自宅での仕込みはやめ
ましょう。

Q

ドリンクを注ぐだけであれば
臨時店舗の届出は不要ですか？

A

ドリンクを注ぐ行為も「調理」に該
当するため、臨時店舗の届出が必
要です。

Q

現場で加熱した食材を
パンなどに挟みたいのですが。

A

サンドイッチやホットドッグなど、食
材を挟む行為は食中毒のリスクが
高いため臨時店舗の届出では行
えません。同様に、現場で食材の
カットや串刺し行為も原則行え
ません。

Q

出店時の「三方を隔壁で区画す
る(三方囲い)」とは何ですか？
隔壁はブルーシートでもOK？

A

屋根があり、側壁の三方向が囲
われた状態をいいます。
隔壁はブルーシートや
ビニールカーテンでも
問題ありません。



Q

別の店で作ったお菓子を仕入れ、
小分けして販売していいですか？

A

現場で食品の小分けは行わない
でください(アイスやドリンクを除く)。
菓子の販売では、菓子製造業の
許可施設でつくられたものを仕入
れ、小分けせず販売してください。

Q

「飲食店営業」の許可がある店で
つくった弁当や菓子を仕入れて
販売してもいいですか？

A

弁当は「飲食店営業三類」または
「新法※の飲食店営業(自ら販売
に限る)」または「新法※のそうざ
い製造業」の許可施設から仕入
れたものに限りです。
旧法の飲食店営業一類で調理し
た弁当は販売できません。

※令和3年6月1日以降の改正食品衛生法に基づく許可

仕入先が取得している許可に注意！

取得許可	できること◎	弁当の 卸し	菓子の 卸し
飲食店営業 一類	現場で注文を受けての 調理	×	×
飲食店営業 三類	弁当やサンドイッチの卸し	○	×
飲食店営業 (新法)	現場で注文を受けての 調理	※1 ×	×
そうざい製造業 (新法)	そうざい半製品、弁当の 製造	○	×
惣菜製造業 (旧法)	惣菜の製造	×	×
菓子製造業	パン、菓子の卸し	※2 ×	○

※1 営業者が自ら販売する場合は可

※2 新法の菓子製造業は、サンドイッチの卸しは可

Q

臨時店舗で冷凍の枝豆を
解凍して提供してもいいですか？

A

加熱工程のない食品は食中毒の
リスクが高いため、臨時営業の届
出では取り扱いできません(アイ
スやドリンクを除く)。