



参道マルシェ出店者 募集要項

「要項や出店ルールは必ず熟読してください」

- 募集期間：2025 年 6 月 9 日（月）～7 月 20 日（日）
- 店 舗 数：25 店舗程度（模擬店 20 店、キッチンカー5 店）
※募集は定数になり次第終了（場所は先着順）

- 参加申込：公式 Instagram（QR コード）より



★開催当日は雨天中止です（雨天保証なし）

主催：マンパワー

募集要項

1. イベント 水かけ祭り&参道マルシェ ～冬は砂かけ、夏は水かけ～
2. 主 催 マンパワー
3. 開催目的 屋外遊びが少なくなっている子どもたちに、夏休みの思い出としてウォーターガンバトルを企画し、競技を通じてチームワークや仲間づくりを学ぶ機会を提供する。また、同時に参道マルシェを開催し地域の交流を促進する。
4. 日 程 ★ウォーターガンバトル（雨天中止）
2025 年 8 月 24 日（日）10:00～16:00
★参道マルシェ（雨天中止）
2025 年 8 月 24 日（日）9:30～16:00（時間厳守）
5. 会 場 廣瀬大社（北葛城郡河合町）
6. 資 格 開催目的に賛同し、出店ルールやマナーを守っていただける方の中で、主催者が出店を承認した者とし、目的や趣旨に合わない場合は出店をお断りします。
7. 募 集 数 25店舗程度（模擬店 20 店、キッチンカー5 店）
※食品系 10 店、雑貨系 10 店、キッチンカー5 店予定。
※募集は定数になり次第終了とします。
8. 出店内容 ★食品系→別紙「取扱い可能食品（簡易な調理加工のできるもの）」参照
※飲料系は主催者で販売予定のため出店不可とします。
★雑貨系→日常雑貨、子ども向け雑貨、ワークショップ など
9. 出店ブース ★模擬店…①テント：持込みで設置（サイズ 2.5m×2.5m 以内）
②準 備：当日 7:30～8:15 まで（前日不可）
③販 売：9:30～
★キッチンカー…①乗入れ（準備）：当日 8:15～9:00 まで（前日不可）
②販 売：9:30～
◎設置位置の目安は案内いたしますが、各出店者間で協力調整下さい。
◎出店位置は申込順に主催者で決定（1 店舗／1 ブース）
10. 会場の設備 ◎ガス、テーブル等は各自でご準備ください。
※ガスを使用される場合は、必ずガスボンベを固定してください。
※安全対策のため、消火器は必ず持込み下さい。また、当日消防署の巡回点検もあります。
◎給水設備は共同使用で 1 箇所あります。
※使用の際は、各自衛生管理を徹底して下さい。
◎安全対策の観点から発電機、カセットコンロ、炭火の使用は禁止とします。
但し、出店品目の関係上電気が必要な場合は、必ず事前に申し出て下さい。
※境内にある電気設備には、限界がありますので使用は先着順となります。
※事前申し出のない当日使用は禁止とします。
11. 出 店 料 3,000 円（当日受付にて集金します）

12. 出店申込

期間：2025 年 6 月 9 日（月）～7 月 20 日（日）

申込：公式 Instagram（QR コード）より



※注意：申込時点では手続きは完了していません。下記の書類の提出及び確認作業をもって受付が完了します。

提出：①「出店承諾書」（申込確認後に主催者より配布）

②食品を販売する場合は、必ず「営業許可証」及び「食品営業賠償共済」・「PL 保険（生産物賠償責任保険）」のコピー

15. 中止決定

判 断：当日の気象状況及び会場（砂地）の状態

決 定：前日 8 月 23 日（土）の正午時点

連 絡：公式 LINE（可能な限り TEL でも連絡させていただきます）

その他：気象状況等により主催者が中止の判断をした場合は、出店料を返金いたします。

16. 出店ルール

◎衛生対策について

- ・風邪の症状など、体調がすぐれない場合は出店を見合わせてください。
- ・接客時等は、マスクを着用するなど飛沫防止対策を行ってください。
- ・店舗には、消毒液等を準備しこまめな手指の消毒を行ってください。

◎販売価格等について

- ・販売価格は、適正な価格設定をお願いします。

◎販売開始・終了時刻等について

- ・販売開始時刻（9:30）～終了時刻（16:00）を厳守してください。
- ・売切れ等で販売を終了された場合でも、撤去はイベント終了後に行ってください。

◎ゴミについて

- ・主催者側でゴミ箱は設置しません。
- ・容器などのゴミ箱等が発生する品目を販売する場合は、必ずゴミ箱を店舗前に設置してください。
- ・当日発生したゴミは、各出店者が責任をもってお持ち帰りください。
- ・終了後、店舗周辺及び神社境内（参道）の清掃作業にご協力をお願いします。特に店舗周辺の食べこぼしや油飛び汚れの清掃は念入りをお願いします。

◎出店ブースについて

- ・店舗テントは、強風対策として必ず固定ウエイト（重し）を設置してください。
- ・店舗は決められたレイアウト及び範囲内で行ってください。過度な飾りやテントの高さを超える看板等は禁止（のぼりは可能）とします。
- ・大声を出しての客寄せ等を行わないでください。

※店舗前行列等ができ混雑する場合は、各出店者で整理する等の対応を必ず行ってください。

◎搬入と搬出について

- ・搬入は指定された搬入時間と場所（ブース）でお願いします。
- ・模擬店のテント設置及び搬入は当日 7:30～8:15 までとします。
- ・キッチンカーの乗入れ（搬入）は当日 8:15～9:00 までとします。
- ・各出店者の会場へのテント設置、商品搬入、キッチンカー等車両の乗入れは、出店が決定次第に順次連絡します。
- ・前日のテント設置、商品搬入、キッチンカー等車両の乗入れは、すべて禁止とします。
- ・当日、各店舗の場所（ブース）が出きるだけ分かりやすいよう目印を設置しますが、出店者同士でご協力（調整）のうえ設置してください。
- ・搬入と搬出は、主催者の指示に従ってください。

◎食品の出店について

- ・食品の販売は衛生上万全を期すとともに、「食品営業賠償共済」・「PL 保険（生産物賠償責任保険）」に必ず加入してください。
※申込時に加入が確認できる書類のコピーを提出してください。
- ・当日、消防署の巡回点検がありますので、火気を使用される店舗は必ず消火器を設置してください。
※安全対策の観点から発電機、カセットコンロ、炭火の使用は禁止とします。
- ・食品営業類似行為に係る衛生上の注意点は、奈良県保健所の指導内容に留意してください。

◎その他

- ・服装は基本的に自由ですが、肌にタトゥー等のある方は見えないように配慮ください。
- ・保健所、消防署等により指導があった場合は遵守してください。
- ・出店者の行為により事故等が発生した場合は、出店者の責任において解決してください。主催者側では対応はできません。
- ・会場周辺（神社境内、参道、駐車場等）は、喫煙禁止ではありませんが、喫煙マナーを守り、喫煙場所以外での喫煙は禁止とします。
- ・当日は、主催者が出店ルール等の徹底に各店舗を巡回させていただきます。
- ・7月21日（月）以降の自己都合による出店キャンセルは、出店料等の返金はいたしません。
- ・保健所、消防署、警察署への届出の関係上、出店商品等の変更については、7月30日（水）までをお願いします。
- ・その他詳細は、出店者説明会でご案内いたします。
- ・出店ルール等を破った場合は、今後イベントに出店できません。

取扱い可能食品（簡易な調理加工のできるもの）

分 類		条 件	例
1	煮物類	事前に調理場等の清潔な場所（個人宅の台所を除く。以下、調理場という。）で下処理した食材もしくは市販のカット品（半製品または市販品）を、その場で煮込むこと。	豚汁、おでん、煮込み、けんちん汁、ぜんざい、みそ汁、スープ等
2	焼物類	事前に調理場で下処理した食材もしくは市販品（半製品または市販品）を、その場で焼くこと。	フランクフルト、焼き鳥、焼き貝、いか焼、焼きようざ、焼魚、ホットドッグ等
3	揚げ物類	事前に調理場で下処理した食材もしくは市販のカット品（半製品または市販品）を、調製した溶き粉、パン粉につけてその場で油により揚げること。	串カツ、フライドチキン、フライドポテト、からあげ、コロッケ、アメリカンドッグ等
4	茹で物類、蒸し物類	事前に調理場で下処理した食材もしくは市販品（半製品または市販品）を、その場で茹でる又は蒸すこと。	じゃがバター、蒸しきょうざ、蒸ししゅうまい、肉まん、あんまん等
5	お好み焼類	水に溶いた小麦粉等と、事前に調理場で下処理した食材もしくは市販のカット品（半製品または市販品）を、その場で混ぜ合わせて焼くこと。	たこ焼き、お好み焼等
6	めん類	事前に調理場で下処理した食材もしくは市販のカット品（半製品または市販品）とめん類を、その場で加熱調理すること。	焼きそば、うどん、ラーメン、にゅうめん等
7	ごはん類	ご飯はレトルト又は冷凍市販品を使用すること。炊飯器を用いての炊飯は不可。レトルト又は無菌包装米（いわゆるパックご飯）に、提供直前に加熱したカレールウや丼の具材を乗せたもの。	カレー、牛丼等
8	レトルト食品	現地で加熱し、又はそのまま盛り付けること。	
9	菓子類	提供食品は調理場で下処理したものを、加熱調理したものとする。その場でのフルーツのカットは不可。フルーツを使用する場合は冷凍品や缶詰を利用し、開封日に使い切る。※クリーム類はしぼる状態で販売されている既製品に限る。	たい焼き、回転焼、ベビークーステラ、焼き餅、みたらし、五平餅、クレープ（ただし、現地で最終加熱を伴わないものを除く）、蒸しパン、中華まん等、揚げパン、大学芋等
10	アイスクリーム類	市販品または一食分のパックアイスを押し出す機器によるアイスクリーム類に限ること。	
11	酒類	缶や瓶の小分けによる提供とする。ビールサーバーによる提供は、専門の業者により衛生的に管理されたサーバーを用いること。複数の既成飲料を直接提供するコップに注ぐ、マドラー等の単純な構造の器具を用いて混合することを含む。ミキサー、シェイカー等の使用は不可とする（次の飲料の項目も同様）。※使用する氷は市販品とする。	日本酒、ビール、焼酎サーバー、カクテル等
12	飲料	ジュースは市販品を小分けするものに限ることとし、その場での製造（ミキサーを用いての生ジュース、タピオカを茹でてドリンクを注ぐ等）は不可とする。お茶やコーヒー類はお湯を注ぐだけで提供できるものや、市販品の小分けのみとする。複数の既成飲料を直接提供するコップに注ぐ、マドラー等の単純な構造の器具を用いて混合することを含む。ミキサー、シェイカー等の使用は不可とする。※使用する氷は市販品とする。	ジュース、お茶、コーヒー、甘酒等
13	かき氷	かき氷に使用する氷は市販品を用いること。市販の蜜をかけるだけの調理とする。カットフルーツは使用不可。	
14	その他	品目に応じて、簡易な加工を行う。	わた飴、りんご飴、チョコバナナ等

