



開催日時

2026年 10月24日（土）・25日（日）

開催会場

**広島城とその周辺
ひろしまスタジアムパーク**

2026年度 出展要領

市町用

～ 出展の心得 ～

- その1 出展される皆様がお祭りの雰囲気を楽しんで
- その2 来場された方々に心より楽しんでいただける工夫を
- その3 来場者とのふれあいを大切に
- その4 当日出展されるスタッフの一人ひとりにルールの徹底を
- その5 安心・安全をモットーに

ひろしまフードフェスティバル実行委員会

開催目的

「食」をキーワードに、全国に広島県の魅力を情報発信するとともに、県内外や都市と農山漁村など幅広く人々との交流を図り、地域の自然環境を生かした食文化の継承と、新しい食文化の創造並びに県内産業の活性化を目的とする。

出展条件

ひろしまフードフェスティバルでは、「地産地消」を大きなテーマとして掲げております。

地産地消とは・・・県内で生産された農林水産物及びこれらを県内で加工した食品を県内で消費すること
(ひろしま地産地消推進県民条例より)

その為、原則として、広島県内の食材を提供する県内団体を優先に受け付けるものとします。

以下、出展に関しての条件を明記します。(以下のいずれかにあてはまること)

【出展条件】

- 広島県内の自治体が地元を代表する特産品・民芸品であると認めたもの
- ひろしまフードフェスティバル実行委員会の会員であること
- 上記会員が推薦し、かつ出展内容が開催目的を果たすと判断されたもの
- 集客を図る上で、演出上必要と思われる企画を実施するもの

ひろしまフードフェスティバル実行委員会運営委員会（以下、運営委員会。）において協議し、申込のあった出展内容・出展品目によっては、出展をお断りする場合があります。

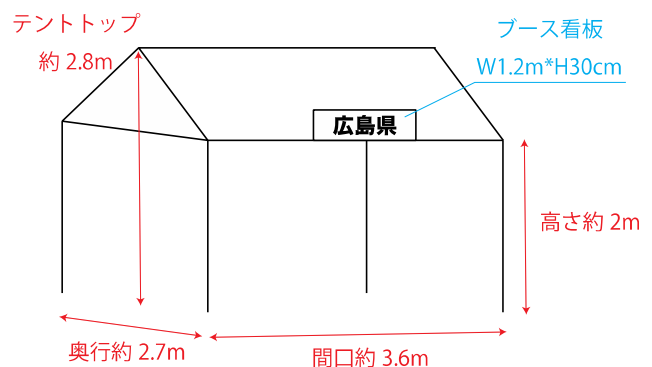
また、内容によっては、出展品目数に制限を加えていただく場合もあります。

2日間開催のうち、**1日目と2日目の出展団体を替えることも可能**とします。

申込後の出展団体の決定は、会員ごとにひろしまフードフェスティバル実行委員会事務局（中国放送 以下、事務局）と個別に協議します。

出展スペース

- (1) 出展は、原則テント形式となります。
- (2) 1ブースの大きさは、間口3.6m×奥行2.7mとなります。
- (3) まとまって集客しやすい出展を希望する場合は、事前にお知らせください。
- (4) 決められたスペース（テント内）をはみ出して物を置く等の展開はできません。
- (5) 出展者が別途持ち込んだテントやタープ類は一切設置できません。



出展場所

出展団体は、出展する広場や場所について、指定することは出来ません。
決定は、出展内容・出展規模等を考慮し、運営委員会が行います。

ブースの装飾

(1) ブースの基本設備については、ひろしまフードフェスティバル実行委員会事務局（中国放送 以下、事務局。）が施工します。その内容は次の通りです。

【1ブース当たり】

- ① ブースの基本となるテント（3.6m×2.7m）
- ② テントを囲うように張る横幕（販売間口を開放したコの字型）※必要に応じて外すことは可能
- ③ 団体名を表示するブース看板（1.2m×0.3m）※自動的に窓口となる自治体名となります

(2) 上記以外の物品等については、出展団体で持ち込むか、ひろしまフードフェスティバル実施本部（RCCフロンティア 以下、実施本部。）に手配（有料）を依頼することができます。

- ① 実施本部に手配を依頼する場合は、別紙「[書式3]備品申込書」を提出
- ② 発電機の持込はできない
- ③ 出展団体で持ち込む（手配する）プロパンガスは、8 kg以内のボンベとする

(3) ブース内への給排水工事は、原則行いません。ただし、特定の広場には、共同水場を設置する予定です。

【仮設設備】・・・本丸、北堀、三の丸、スタジアムパーク

【常設設備】・・・本丸、北堀 ※ただし給水のみ

(4) 持込看板やブース装飾については、以下の範囲内でお願いします

【装飾可能な例】

- ① 隣接するブースに迷惑のかからない範囲で幟旗設置
- ② 商品ポップ等の貼りだし
- ③ 自立縦型看板の設置
- ④ 机の前面に横断幕やポスターの設置

【装飾不可の例】

- ① ブースナンバー表示を隠す
- ② 単管や竿などを使用した大がかりな看板設置
- ③ 既存看板（W1,200×H300）を超える大きさの看板設置

【その他】

※持込看板がある場合は、事前に実施本部と協議すること。

事前協議のない持込看板は、いかなる理由においても設置は認められません。



火気の使用

裸火（炭火やガスなど）や熱源が露出（鉄板などの焼き台やホットプレートなど）するものを使用する場合には、耐火ボードなどの養生を各出展団体ごとに行ってください。

特に、対面販売を行う際に、販売間口へこれらの熱源が設置される場合には、来場者が手を触れられないように必ず設置してください。

プロパンガスを使用する際には、各自でボンベの転倒防止（チェーン、紐等で固定）の工夫をお願いします。
また、プロパンガスの交換作業については、残存ガスの量や元栓を閉め、近くに火種がないことを確認し、ブース内のスタッフに交換作業をする旨を伝えてから細心の注意を払って行って下さい。

いずれも、上記設備を設ける場合は、必ず消火器を設置してください。

※広島市が定める火災予防条例に基づきます

飲食品の販売

（１）販売する加工食品は、食品衛生法、計量法等に違反しないよう注意し、小分けしたものなども含む全ての販売物について、定められた食品表示（名称、産地、製造加工所住所、製造加工者名、連絡先、賞味期限、添加物の表示）を必ず明記してください。

（２）試食・販売等に供する食品の衛生管理は厳重に行い、特に、米飯・餅等の加工実演を行う際は、手袋・白衣・三角巾などを着用し、手などが食品に直接触れないように注意してください。

ただし、おにぎりやあん入り餅の実演は保健所の許可が得られません。

（３）会場内での飲食品販売の営業届は、実施本部で一括して行います。

ただし、他の場所で加工した食品を販売する場合は、許可を得た加工品目かつ、許可を得た加工施設で製造したものであることの確認が必要。許可を得ていない場合は、早急に管轄の保健所と協議してください。

※この確認のため、会場内での飲食品の販売を行う場合は、「[書式4]飲食品取扱届A・B」を。

また、自社の加工食品で、他の場所で加工されたものを販売する場合には、上記書類とその施設に発行されている、「営業許可証」の写しをそれぞれ提出してください。

（４）会場内での実演調理が認められる品目例

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、煮込み、いも煮 など
焼き物類	事前に仕込んだ具材をその場で焼く。	焼鳥、イカ焼、焼トウモロコシ、焼牡蠣、焼肉、焼芋 など
お好み焼き類	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、タコ焼、ピザ、モダン焼、チヂミ、はしまき、焼そば など
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、ラーメン など
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。	フライドチキン、フライドポテト、コロッケ、串カツ など
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 など
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、二重焼、ベビーカステラ、焼餅、五平餅、クレープ（生クリームは使用不可） など

分 類	取 扱 条 件	品 目 例
蒸し物類	事前に仕込んだ具材をその場で蒸す。	中華饅頭、ちまき、いが餅、餃子、焼売 など
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、アンダーギー など
餅・団子類	その場で蒸す、焼く等をしたものに、簡易な加工をする。	平餅、みたらし団子 など
あめ菓子類	事前に調製された原材料をその場で簡単な加工を行う。	綿菓子、べっごう飴、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（ビール、日本酒、焼酎）、茶、コーヒー、おしるこ、甘酒、生ジュース など
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。	丼物、カレーライス、ハヤシライス、焼飯、炊き込みご飯 など
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、フランクフルト など
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。	果実チョコなど

（５）条件付きで取り扱いが認められる品目例

分 類	取 扱 条 件	品 目 例
米飯類	冷凍食品の再加熱に限る。 1 回当たりの回答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。 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。 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。こと。 届け出の際に冷凍食品に関する資料（表示の切り抜き、写し等）を添付すること。	肉巻きおにぎり
めん類	専用の冷却設備（シンク）があること。 麺の冷却のために、上水道を直結する等、飲用適の水が十分に確保できること。 専用の手指の洗浄・殺菌設備があること。 冷却後の食品を衛生的に補完できる設備があること。	つけ麺、冷麺、ざるそば
その他	【原材料の取扱いについて】 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。 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/1で10分間又は200mg/1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すること。 ②75℃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。 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。 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】 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 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。	浅漬け類（冷やしきゅうり等）

（６）会場内での実演調理が認められない品目例

分 類	品 目 例	取扱を認めない食品の基準
米飯類	おむすび、巻き寿司、にぎり寿司 など	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挟む、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 など	
菓子類	あん餅、きな粉餅、クレープ（生クリーム入り） など	
調理パン	サンドイッチ、ハンバーガー、ホットドック など	
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）	

（７）販売を行う場合の取扱条件

- １ 加工済食品は、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。
- ２ 食品のカット、スライス等の加工及び小分けは行わないこと。
- ３ 販売品目例及び販売に係る注意事項は次のとおりとする。

品 目 例	注 意 事 項
牛乳、乳製品、清涼飲料水、弁当、調理パン、食肉製品、魚介加工品、レトルト食品、鮮魚介類、食肉、菓子類、びん詰食品、缶詰、果物、野菜 など	１．果物、野菜及び未処理の魚以外は、容器包装に入れられたものであること。 ２．適正に表示されていることを確認して販売すること。 ３．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庫又は冷凍庫に保管し、基準を遵守すること。 ４．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。

（８）調理を行う場合の取扱条件

- ① 提供は加熱調理に限り（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。アイス類、ドリンク類を取扱う場合は、器具類、手指等からの汚染防止措置がとられていること。
- ② 原材料のカット、串刺し等の仕込み行為は行わず（現地にて）、簡易な調理のみを行うこと。
- ③ 取扱いを認める品目又は条件付きで取扱いを認める品目であること。
- ④ 次の設備を満たすこと。
 - ・施設は、屋根を設置して、三方を隔壁等（テント横幕）により区画すること
 - ・食品を調理し、又は加工する箇所は、地面又は床面から70cm以上の高さがあること
 - ・給排水設備（共同炊事場等）があること
 - ・食器、器具類の洗浄設備（共同炊事場等）及び殺菌設備があること
 - ・手指の洗浄設備（場所）及び消毒設備があること
 - ・衛生上支障がない構造の排水設備（共同炊事場等）があること
 - ・衛生的に処理ができる廃棄物処理設備があること
 - ・食品又は器具を保管する衛生的な設備があること
 - ・必要に応じて、冷蔵又は冷凍設備があること

⑤ 次の注意事項を遵守すること。

- ・原材料又は製品の仕入にあたっては、品質、鮮度及び表示について点検を行うこと
- ・調理は全て、施設内で行うこと
- ・調理は原則として、提供直前に行うこと
- ・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
- ・原材料を解凍する場合は、衛生的に行い、当日使い切りとすること
- ・食品、器具及び容器包装は、衛生的に取り扱うこと
- ・従事者は、食品を取り扱う前及び用便後は手指の洗浄及び消毒を行うこと
- ・従事者は、下痢・発熱の症状があった時、手指に化膿創があった時は、調理作業に従事しないこと
- ・施設、設備及び施設周辺は、衛生上支障ないよう清潔に保つこと
- ・食器類は、原則、使い捨て容器とし、持ち帰りが出来ないものであること
- ・**現地で食材のカット、スライスをしないこと**

（９）酒類は、転売が可能な形態で販売する場合、別途届出「酒類取扱届 関係書類」が必要となります。

関係書類については、出展申込締切後、実施本部より個別に案内します。

税務署への届出は、実施本部が一括して行います。

※転売可能な形態で販売する場合は、小売りの資格が必要となります。

（１０）販売品の価格は出展団体が個別に定めますが、良心的な価格としてください。

（１１）販売品に対する苦情等については、出展団体が誠意を持って対応してください。

実演調理品の内容

できるだけ多くの来場者に、多くの特産品（実演調理品目）を楽しんでもらうために、小皿で安価なもの（ハーフサイズなど）を用意してください。

例） お好み焼きハーフ、ラーメンハーフ、カレーライスハーフ など

ごみ処理

- （１）環境に配慮した祭りとするため、ゴミのリサイクルに取り組みます。
完全分別収集を実施し、リサイクル可能なゴミについては、全てリサイクル化します。
- （２）会場内にはゴミリサイクルステーションを設置し、以下の内容で分別収集を行います。
①可燃ゴミ※生ゴミ含む ②段ボール ③ビン ④缶 ⑤ペットボトル ⑥割り箸、竹串、串 ⑦その他
※上記分別内容は、今後のリサイクル業者との打ち合わせ内容により、変更する場合があります。
- （３）汁物（うどん・そば・ラーメンなど）を取り扱う出展者は、必ず各自で汁受けを用意し、ブース前に設置してください。
- （４）出展団体から発生するゴミ（準備時や運営上発生するもの）については、原則持ち帰りとし、やむを得ず持ち帰りが不可能な場合は、出展運営説明会においてお配りする運営マニュアルに沿って、当日の処分が可能となります。

出展料等

【出展料】

参加出展料は次の通りとします。

- ① 1ブース当たり = **86,000円（税別）**

【電気工事】

通電時間は、祭り開催両日共に 8時30分～17時 となります。※別紙〔書式2〕設備申込書の提出が必要です

①100v 電気工事／使用料	16,500円（税別）	※1.5kw毎にコンセント1個付（2口）
②100v 24時間通電	16,500円（税別）	※前日金曜日正午～祭り終了後まで通電
③100v 追加コンセント	3,300円（税別）	※1個につき2口
④200v 電気工事／使用料	27,000円（税別）	※1系統毎にコンセント1個付
⑤200v 24時間通電	21,000円（税別）	※前日金曜日正午～祭り終了後まで通電

【プロパンガス】

実施本部でのプロパンガスの取り扱いはしていません。各出展者・団体で専門業者等へ依頼をお願いします。

【その他備品】

その他の備品については、別紙〔書式3〕備品申込書を提出してください。

【お支払い等】

原則として、出展のキャンセルは認められませんが、何らかの理由で、やむを得ず出展を取りやめる場合は、実施本部までご連絡ください。

有料備品等の請求は、祭り終了後に事務局より請求書を発行させていただきます。

原則として、申込窓口となる自治体へ一括請求とさせていただきます。

別途指示がある場合については、事務局へ事前にお知らせください。

尚、入金締切は**令和8年12月18日（金）**とさせていただきます。

決められた期日に入金がない場合は、事務局より未入金状況を申込窓口である自治体の担当者に連絡させていただきますので、各出展団体へ入金確認の連絡をお願いします。

スタッフの体調管理

- 出展者、運営スタッフは、以下の通り、体調管理の徹底をお願いします。

- （１）当日のブース運営に従事する全てのスタッフの健康管理。

発熱や咳などの症状がある場合は、ブース運営に従事しない。

- （２）ブース内での換気（側幕を開けて、空気の入替え）や、**手指消毒**を徹底する。

中止の場合

万が一、ひろしまフードフェスティバルの開催を中止する場合は、以下の基準を元に判断します。

- 日本国内で大きな災害が発生した場合
- 大型の台風が広島を直撃することが予想される場合
- その他、自然災害等により、会場が避難場所に指定された場合（警戒レベルに応じて判断）
- なんらかの事情により、広島市内の公共交通機関が全てストップした場合
- 行政機関等からの中止要請が出た場合

中止になった場合、各出展団体が準備した材料費などの諸経費について、実行委員会では責任を負えませんので、あらかじめご了承ください。

その場合、出展料や有料備品等の経費は発生しないものとします。

提出書類

出展品目、実演調理の有無、ブース内レイアウト等の出展計画に応じて、別紙「ひろしまフードフェスティバル提出書類一覧」の必要書類を提出してください。

それぞれの書類ごとに締切が設定されていますので、注意してください。

尚、酒類の取扱があり、転売可能な形態で販売される場合に必要となる「酒類取扱届」の各資料については、申込確認後、必要な団体へ送付させていただきます。

区分	名称	締切日	その他・備考
書式 1	出展申込書 A基本データ・Bブース展開	8月21日（金）締切	基本情報となる申込書です。必ず期日までに提出してください。
書式 2	設備申込書	8月21日（金）締切	電気工事を実施本部へ依頼する場合やプロパンガスを持ち込む場合に提出してください。
書式 3	備品申込書	8月21日（金）締切	レンタル備品を実施本部へ依頼する場合に提出してください。
書式 4	飲食品取扱届／A・B	8月21日（金）締切	飲食品を取り扱う場合に提出してください。試飲・試食や飲料のみでも提出してください。
書式 5	酒類取扱届について	8月21日（金）締切	酒類の取扱がある場合に提出してください。必要に応じて申請書類を郵送します。
書式 6	車両関係申請書	8月21日（金）締切	車両を使用するの搬入出作業や駐車場を利用する場合に提出してください。1 出展（1 ブース）あたり、1 台の駐車スペースとさせていただきます。それ以上の車両は、出展団体各自で、駐車場の確保をお願いいたします。
書式 7	出展誓約書	10月2日（金）締切	出展に際して、実行委員会で定められたルールの厳守を誓約していただきます。
その他 1	d払い決済確認書	8月21日（金）締切	ブース店頭でのd払い決済（電子決済）の実施意向について、Googleフォームから申請してください。
その他 2	夜間営業申請書	8月21日（金）締切	夜神楽の開催に伴い、10月24日（土）のみ、広島城広場限定で、夜間延長営業を行います。実施意向の申請をお願いします。

その他

- (1) 持参した展示物・特別装飾等は、昼夜を問わず、出展団体の責任において、管理してください。
(夜間は事務局で警備員を配置しますが、雨対策や出展物を布で覆うなどの工夫、高価な物は持ち帰るなど、各自で対策をとってください)
また、万一破損・紛失等の事故が発生しても、事務局はその責任を一切負いません。
- (2) 出展団体の車は、別紙「車両関係申請書」を提出し、『作業許可証』『駐車許可証』の交付を受けて下さい。
- (3) 出展に係わるその他の詳細は【出展運営マニュアル】を別途作成します。
- (4) 最終的な出展運営説明会を別途開催します。出展団体は必ず参加してください。
祭りへ参加するための非常に重要な説明会となります。
日程：9月29日(火) 13：00～
場所：広島市中区橋本町5-11 RCC文化センター 7F 7-12会議室
- (5) **側幕の使用方法について、ご注意ください。**
過去、雨天時に地面へ敷物として使用される出展団体が見受けられました。
側幕は、あくまでも前後左右の仕切り壁の役割しかありません。
また、側幕といえど、あくまでもレンタル備品ですので、他のレンタル備品同様、きれいに使うことを心がけてください。
- (6) **共同の水場を利用する場合は、固形物（残飯類）や油を直接流さないようお願いします。**
過去、利用マナーが悪く、配水管の詰まりなどが多発していました。利用者は十分に気をつけてください。
- (7) 申込書をデータで希望される方は、以下のメールアドレスへ送信してください。
確認後、メールで返信させていただきます。

問合せ

【ひろしまフードフェスティバル実施本部】

※各種提出書類などのお問い合わせは、こちらへお願いします

※昨年までと住所・連絡先が異なります。ご注意ください。

住所：〒730-0011 広島市中区基町21-3 株式会社RCCフロンティア 内

電話：082-222-1120

FAX：082-223-4199

担当：江草（えぐさ）・高田（たかた）

mail：egusa.yuichi@rccf.co.jp ・ takata.kohei@rccf.co.jp