

秋田県南地域 春の芽吹き市
出展者募集要領

1 出展者の決定

- (1) 出展者数は12団体程度を予定しています。
- (2) 仙北・平鹿・雄勝地域振興局管内から募集するため、応募多数の場合は主催者にて調整の上、出展者を決定します。

2 募集条件等

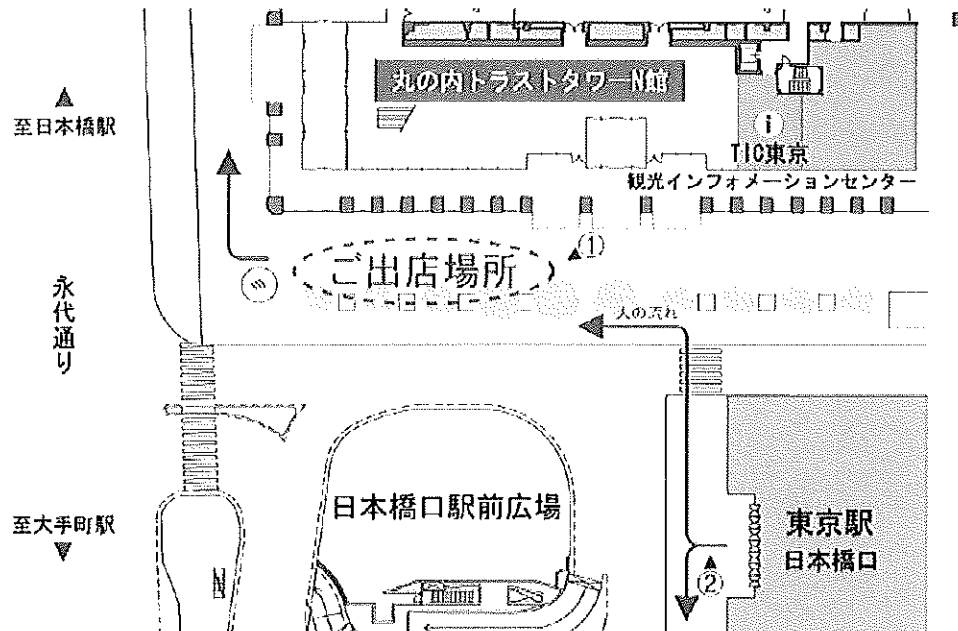
- (1) 出展者自らが販売してください。
- (2) 販売品は秋田県の農産物とその加工品や特産品（伝統工芸品含む）に限ります。販売に適さない商品を見かけた場合は、主催者の判断により撤去を求めます。
- (3) 食品表示法の適正な表示を行ってください。
- (4) 保健所への届出を必要とする商品は販売することができません。
- (5) 酒類の販売を行う場合は、出展者自らが税務署へ手続きを行ってください。
- (6) 販売品（食品）については、別紙「食品の取扱いについて」を参照してください。ただし、販売形態によっては販売できる商品もありますので、主催者までお問合せください。
- (7) 火気の使用や強い臭気を伴う食品の試食・販売はできません。
- (8) 電気機器類について、出展会場の電気容量2,000ワット×3カ所、1,150ワット×2カ所と制限があるため、使用を希望する方は事前に申請してください。
- (9) ブース内に給排水施設はありません。会場内の指定された水道・場所を使用してください。
- (10) 販売に必要な機材、試食容器、ゴミ袋、販売商品を入れる袋、テーブルクロス、値札、POP等は出展者でご用意ください。
- (11) 商品の搬入については、車または宅配で対応してください。宅配を利用する場合、倉庫の容量が限られているため、一度に大量の発送はご遠慮ください。また、保管用の冷蔵庫がないため、常温保管できないものは当日着をお願いします。
- (12) 販売に必要な備品等については出展者で用意してください。
なお、TIC東京にてリース業者の斡旋を行っておりますので出展決定後に直接申込みを行ってください。
- (13) 販売手数料やブース代金はいただきませんが、参考のため、3日間の売上金額を主催者に後日報告していただきます。

3 募集期間

平成27年1月5日(月)

別紙 F A X 申込書 にてお申し込みください。

4 会場位置図 (T I C 東京 イベントスペース)



- ・ J R 東京駅日本橋口すぐ。
- ・ 高層ビルが立ち並ぶビジネス街であり、人通りの多い場所に面しています。
- ・ 秋田らしいお土産に加え、野菜や果物の農産物やその加工商品が人気です。
- ・ 小分けにされた商品の方がお買い求めいただける傾向にあります。

(参考)

会場 TIC 東京 イベントスペース
イベント名 秋田県南地域 春の芽吹き市
開催期間 平成26年3月5日(水)～7日(金)
出展者数 11社

食品の取扱いについて

TIC 東京イベントスペースにおいて食品を取り扱う場合、次のことに注意してください。

1 保健所への届出不要について

保健所への届け出の必要のない範囲※1での食品の取扱いをしてください。

- ※1 千代田区保健所に確認したことを基に、範囲の概略として下記【参考】資料を作成しましたので、ご参照ください。なお、食品の形態等によって取扱いが異なる場合がありますので、具体的な内容及び取扱い方法等については、平成26年12月16日までに仙北地域振興局あてお問合せください。
皆さまからいただいたお問合せをとりまとめの上、まとめて回答させていただきます。

仙北地域振興局 地域企画課 観光振興班
〒014-0062 大仙市大曲上栄町13-62
TEL.0187-63-5226

2 試食・試飲について

TIC 東京イベントスペース内で行ってください。

3 食品の表示関係について

食品衛生法による表示事項

- ①名称（一般的に通用する名称、商品名ではない）
- ②原材料（アレルギー物質を含む【参考1】記載のものは必ず表示）
- ③使用添加物（原材料に含まれるものを含む）
- ④製造者氏名、製造者所在地
- ⑤保存方法
- ⑥消費期限又は賞味期限

【参考1】アレルギー原因物質を含む食品の表示について

平成14年4月より容器包装された加工食品・食品添加物でアレルギー物質を含むものについてはアレルギー物質の表示を義務化または推奨となっておりますので、ご注意ください。

次の原料を使用している場合は、表示が必要です。なお、使用とは主原料だけではなく調味料等に微量使用されているものも必要となります。ご不明な点は最寄の保健所へお尋ねください。

省令で表示義務化(7品目)	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
表示を推奨(18品目)	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイ、牛肉、さけ、くるみ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

食品を取り扱う場合には、衛生状態に注意し、製造者等の記載がないものや賞味期限が過ぎているものは販売等を行わないでください。

【参考2】販売できない品目

にぎりめし、赤飯、すし、サンドイッチ、煮豆、納豆、豆腐、ゆでめん類、つくだ煮、漬け物、嘗めみそ、塩辛、くん製品、バター、チーズ、はっ酵乳、乳酸菌飲料、食肉製品、魚肉、ねり製品、ゆでだこ、たらこ、すじこ、いくら等（缶詰食品、瓶詰食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品<レトルト食品>除く）

なお、上記品目の加熱食肉製品、鯨肉製品、魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこのうち、容器包装詰加圧加熱殺菌食品に相当する、「気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの」については販売できます。

Q&A

Q：その場で調理加工した食品は販売できるの？

A：できません。

弁当類、そう菜類、乳製品、食肉製品、魚介類加工品その他の調理加工を要しないで直接摂食できる食品のみ販売できます。

Q：魚介類の加工品は販売できるの？

A：できます。

魚介類加工品は販売できます。また、魚介乾製品※2も販売できます。

※2 保存を目的とした加工品の一種であって魚介類を生そのまままたは塩づけ、焙焼等の処理を行った後、乾燥したもの（くん煙中で乾燥したものおよび食塩、しょう油、しょ糖、の調味料を加えて乾燥したものも含む）なおおむね水分量50%以下のものであることをいう。

Q：くん製品って具体的にどういう商品なの？

A：くん製品は、スモークサーモンなど主にスモークにより保存性を持たせているものを指しています。

いわゆる珍味である「いかくん製品」「たこくん製品」は、魚介乾製品に含まれるものとして販売できます。

Q：つくだ煮や漬け物は保存性が確保されていそうだけど？

A：つくだ煮、漬け物、くん製品、嘗めみそ等については、一般的に保存性があると考えられますが、種類が多く例外もあるので、加熱せずに摂食できること等も考慮して販売できないとされています。

Q：加熱処理をしたものであれば、ポリエチレン袋に密封したもので販売できるの？

A：できません。

密封または密栓したポリエチレン袋詰そう菜等の販売はできません。