

やたい しゅってんぼしゅうあんない
屋台 出店募集案内

かながわけん まんにん こ がいこくじん ひと す
神奈川県には30万人を超える外国人の人が住んでいます。

あーすフェスタは、たくさんの国や地域の人たち、いろいろなグループのみなんで、力を出し
あつて作るイベントです。2000年から始まったこのイベントは、今年で26回目です。

あーすフェスタの「屋台」は、「食」を楽しむことを通じて、さまざまな国や地域の文化への理解を深めてもらうために実施します。

開催日時: 2026^{ねん}年11^{がつ}月28^{にち}日(土)^ど、29^{にち}日(日)^{にち} 10^じ時~16^じ時

開催場所: 神奈川県立地球市民かながわプラザ(あーすぷらざ)

よこはましさがえくこすかがや
横浜市栄区小菅ヶ谷1-2-1

(JR根岸線「本郷台」駅 徒歩3分)

主 催: あーすフェスタかながわ実行委員会



ぼしゅう 募集について

しゅってんに ちじ 出店日時	2026年11月28日(土)、29日(日) 10時～16時(開催日時と同じ) ※必ず両日とも出店してください。どちらかの日だけの出店や、時間を短くしての出店はできません。
しゅってん ばしよ 出店場所	あーすぷらざ(開催場所と同じ)内の所定の場所(池の周辺) ※主催者が指定します。場所の希望はできません。
ひつようぶつぴん 必要物品	バケツ、石けん、手洗い用の蛇口付きタンク、アルコールスプレー、調理用使い捨て手袋、クーラーボックスと温度計(クーラーボックスを使う場合)、調理器具とその保管容器、使い捨て食器、ゴミ箱など

	やたい だい 屋台・大	やたい しょう 屋台・小
しゅってん 出店料	ひえいり 非営利 だんたい 団体 20,000円 その他 40,000円	10,000円 20,000円
やたい おお 屋台の大きさ	テント(3.6m × 2.7m)	テント(3.6m × 2.7m)の1/2 ※一つのテントに2つの店が入ります
びひん むりよう 備品(無料)	テント テーブル(1.8m×0.45m)2台、 イス2脚 消火器1つ	テント テーブル(1.8m×0.45m)1台 イス2脚 消火器1つ

※そのほか有料でご用意できるものもあります。相談してください。

きんし 禁止すること

- せいじかつどう せいじだんたい しゅうきょうかつどう しゅうきょうだんたい せんでん
政治活動や政治団体、宗教活動や宗教団体の宣伝
- ほか だんたいとう ひぼうちゅうしょう
他の団体等の誹謗中傷
- さんかしゃ あんぜん おびやかすこうい
参加者の安全を脅かす行為
- ふようひん はんばい
不用品の販売
- ぼきんかつどう
募金活動

き 気を付けてほしいこと

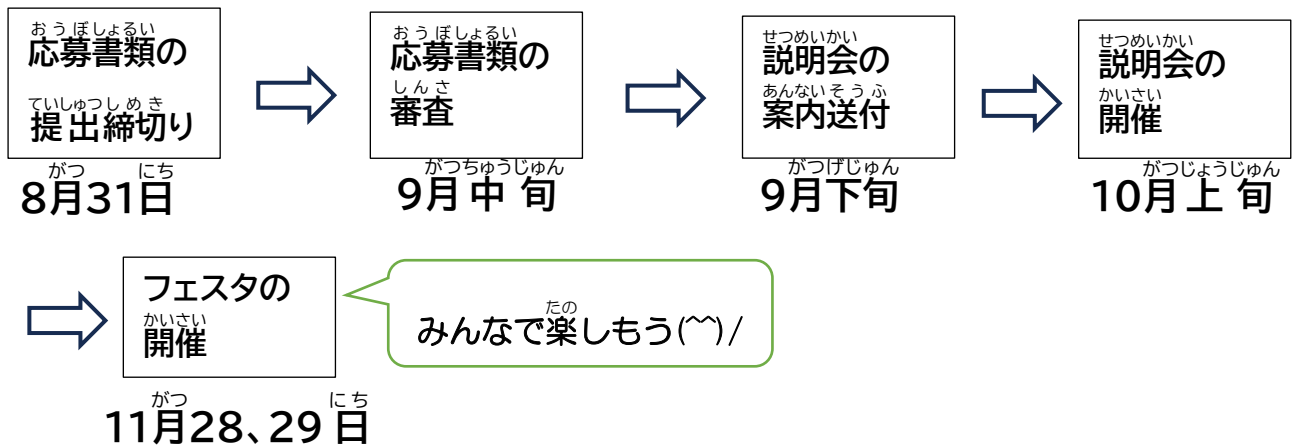
- しゅってん ばしよ おくがい こうてん てんさい あんぜん いべんと かいさい しゅさいしゃ
出店場所は屋外です。荒天や天災などで安全にイベントを開催できないと主催者が判断したときは、中止になることがあります。中止になっても出店料は返金しません。



- 会場内数か所に発電機を設置します。容量の制限があるので、利用する団体は、あらかじめワット(W)数を申請してください。発電機の持ち込みは原則として禁止します。
- 温度管理が必要な食材(肉、魚 など)の保管には、必ずクーラーボックス(温度計や保冷剤も)を用意してください。
- 搬入・搬出を目的として、出店場所近くへは車両で乗り入れができます(イベント開催時間外)。駐車場もあります(1店につき1台のみ)。

応募について

応募から出店までのながれ



応募のきまりごと

- 応募は別紙「屋台村出店申込書」を、主催事務局にE-mailで8月31日までに提出してください。受け取ったら必ず返信します。3日たっても返信がない場合はお問い合わせください。
- 応募書類は審査します。その結果を、9月下旬までにE-mailで決定通知を送ります。
- 出店決定の通知が来たら、記載されている支払先に、指定の日までに出店料を振り込んでください。指定の日までに振り込みが確認できないときは、決定を取り消します。
- 説明会(10月上旬)には、保健所の説明がわかる人が必ず出席してください。どうしても都合がつかない場合は相談してください。なお、連絡なく欠席した場合は決定を取り消します。



おも 主なメニューの調理の決まりごと

煮物類 (例: 煮し鶏)	・事前に調理場で下処理した食材を現地で煮込んだもの。 ※煮物類は現地でゆでるなどして加熱すること。肉は短時間で中心部まで加熱できる大きさに切る
焼き物類 (例: 焼き串)	・当日に調理場で下処理した食材を現地で焼いたもの ・肉は事前に下ゆでなどして加熱し、短時間で中心部まで加熱できる大きさに事前に切る
茹で物・蒸物 (例: 蒸し鶏)	・当日に調理場で下処理した食材を、現地で茹でるか、蒸したもの。 ※そのまま提供したり、電子レンジで温めることはできません。
揚げ物類 (例: 揚げ春巻き)	・当日に調理場で下処理した食材(春巻き等)、もしくは、市販品を現地で油で揚げたもの。 ※現地で春巻きを包むなどの下処理をすることはできません。
お好み焼き類 (例: たこ焼)	・当日に調理場で下処理した食材を、現地で中心部まで火が通るまで焼く。 ・生地は現地で水に溶いて作って焼く。
麺類 (例: 焼きそば、ミ ーゴレン)	・当日に調理場等で下処理した食材と麺類を現地で焼いたもの。 ※現地で肉や野菜等の食材を切る、洗浄することはできません。 ※肉類は短時間でも火が通りやすいように切り方の工夫や下茹でする等してください。 ※目玉焼きをトッピングする場合は、黄身まで完全に火を通してください。半熟は不可。
麺類 (例: うどん、そ ば、ラーメン)	【麺】 ・原則市販品を使用すること。 ・当日に、75℃以上の沸騰したお湯で1分以上茹でる(湯通し、加熱後の冷却は不可)。 ・ため水による水さらしはしないこと。 ・必要に応じて冷蔵・冷凍など適切に保管すること。 【かけ汁】 ・当日に調整した汁をかける。 ・出汁は当日に取ること。加熱後の冷却は不可。当日だけでは出汁が取れない場合は、市販品を使用すること。 【トッピング】 ・パクチーやネギなど、加熱せずにそのまま提供するものは、必ず市販のカット済みの野菜(200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで消毒され、袋詰めされたもの)をその場で開封し、そのまま使用すること。 ・トッピングの蒸し鶏や牛肉は、現地で必ず加熱すること。出汁をかけて温めたり、電子レンジで温めたりするのではなく、沸騰したお湯に入れて加熱すること。 ※事前に自分でカットした野菜を持ち込んだり、現場で野菜を洗って切って使用したりすることはできません。
ホットドッグ 類(例: サンドイ ッチ、パインミ ー、ケバブ)	・フランスパンに、市販品または当日に調理場で下処理した具材を、現地で加熱し挟んだもの ・パクチーやキュウリなど、加熱せずにそのまま提供するものは、必ず市販のカット済みの野菜(200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで消毒され、袋詰めされたもの)をその場で開封し、そのまま使用すること。

デザート類 (例:タピオカ ミルクティー)	・果物など現地で加熱しないものは、事前に自分でカットしたものを持ち込まず、缶詰などの市販品を現地で開封し、そのまま使用すること。 ・事前に茹でたタピオカを使うときは、現地でもう一度加熱すること。 ・小豆は当日に調理場で下処理した完成品を現地で加熱し直すか、市販の缶詰を使用する。 ・ココナッツミルクは市販の缶詰を使用する。 ・氷は市販品を使うこと。現地で砕く等の加工はしないこと。
飲料／(例:コ コナッツ ユース)	・果実にストローを刺して飲むタイプは、市販のものを使用し、ストローを刺さずに(購入者が自ら刺すように)提供すること。※自分でココナッツを加工する必要があるものは提供不可
飲料 (例:コーヒー、ジ ュース、アルコー ル類等)	・市販品をカップに注ぐ又はそのまま提供する。 ※氷は市販品を使用すること。※練乳を使用する場合は、必ず申告すること。 ※ビールサーバを使用する場合は、専門の業者により管理調整されたサーバを用いること。 ※生の果物、生の鶏卵等を添えることや、卵黄を泡立てたもの(エッグコーヒー等)は禁止。

※調理場とは、設備の整った衛生的な調理場(町内会館、公共施設の調理場)や、食品衛生法に基づく許可施設(飲食店等)を指します。

※不明な点はお問い合わせください。

※調理の決まりごとなどが守られていないことがわかったとき、事務局の指示に従わなかったときは、イベントの途中であっても退店を命じます。また、今後フェスタへの出店はお断りします。

出店の決まりごと

- 調理や運搬など出店するためにでたごみは、必ず持ち帰ってください。
- いろいろな国や地域の食べ物を楽しんでもらうため、必ずひとは 500円以下の値段 にしてください。子どもがお小遣いで買える 300円以下のもの(量を少なくするなど)も、必ずひとつ用意してください。
- フェスタのごみ回収所のごみのほとんどが、来場者の飲食のごみです。ごみの回収所のごみの運搬のお手伝いを、順番でお願いします。
- 出店する人たちも、フェスタの大切なキャストです。料理の内容や文化の紹介など、積極的にPRし、フェスタを大いに楽しんでください。
- その他詳しいことは、説明会でお話しします。

問い合わせ先: あーすフェスタかながわ実行委員会事務局

(公社)青年海外協力協会(齊藤、カジ)

E-mail: earthfesta_kanagawa@earthplaza.jp

TEL: 045-896-2916

