

令和6年8月吉日

各位

#とやまイタリアン実行委員会  
富山県観光振興室コンベンション・賑わい創出課  
富山市コンベンション・菓業物産課  
富山県市場戦略推進課

## 「#とやまイタリアン普及事業」出店者要項

### 「#とやまイタリアン普及事業」説明会を

9月10日(火)13～15時、地場もん屋(総曲輪ウイズビル)3F会議室で開催いたします。

【当日の次第(予定)】 ※オンライン参加可

[1部] 13:00～13:40 出店者説明会(要項説明)

[2部] 13:40～14:00 自主勉強会① 生産者・食材勉強会(自由参加)

[3部] 14:00～15:00 自主勉強会② SNS 広報勉強会(自由参加)

出欠について、別添の申込概要に沿って専用フォームからご回答ください。

※お車でお越しの場合は、近隣の有料駐車場をご利用ください。

※割引サービス等はありません。費用の負担は各自でお願いいたします。

※本会は3部制となります。イベント出店希望の場合は1部の出店者説明会には可能な限りご参加ください。

また、「1部のみ」、「2部と3部参加」など、ご都合に応じてご参加ください。

### 【主催】

#とやまイタリアン実行委員会

### 【実施事業概要】

#### ① 事業名:「Buono! #とやまイタリアン 2024」

日時:令和6年11月16日(土)～17日(日)11:00～18:00

場所:グランドプラザ/地場もん屋/SOGAWA BASE 広場

参加対象:イタリア料理店、ワイナリー、直販を希望される県内生産者

#### ② 事業名:「#とやまイタリアンナイト」

日時:令和6年11月16日(土)19:00～20:30 中締め

場所:グランドプラザ

参加対象:イタリア料理店、ワイナリー

## ①「Buono! #とやまイタリアン 2024」(昼の部) 概要

### (1)事業名称

「Buono! #とやまイタリアン 2024」(読み:ぼーの はっしゅたぐとやまいたりあん にせんにじゅうよん)

### (2)開催日時(イベント開催時間)

令和6年11月16日(土)~17日(日)11:00~18:00

### (3)会場

グランドプラザ/地場もん屋/SOGAWA BASE 広場

### (4)各ブース出店場所

- ① 飲食店ブース【最終調理有】 (グランドプラザ)
- ② ワインブース【最終調理無】 (グランドプラザ)
- ③ 生産者直販ブース【最終調理無】 (グランドプラザ)
- ④ キッチンカーブース【最終調理有】 (SOGAWA BASE 広場)

※別添レイアウト図をご覧ください。

※イベント開催時間中に完売した場合でも、「SOLD OUT」の掲出をする等し、閉店なさないようご協力ください。

### (5)出店料

上記ブース①、②、④:1日間 5,000 円/2日間 10,000 円(全て税込)

上記ブース③ :1日間 2,500 円/2日間 5,000 円(全て税込)

※当日本部ブースにおいて現金徴収させていただきます。

### (6)参加条件

- ・#とやまイタリアン普及事業協力店や今後協力店加盟の見込みがある店舗、又は県内生産者やワイナリー等であること。  
(まだ協力店ではなく、出店希望の方は、協力店申込み併せて申込フォームまたは FAX よりお願いいたします。)
- ・反社会的勢力とのつながりがないこと。

### (7)イベント内容(予定)

- ・イタリア料理店の出店のほか、飲食スペースも設置
- ・県産食材、県内ワイナリーが生産するワインの販売等
- ・富山県知事と富山市長ほか県内市町村首長、イタリア大使館、SP ゲスト、生産者のトークセッション
- ・音楽家によるステージイベント
- ・両日とも MC は富山テレビアナウンサー

### (8)その他

- ・出店希望の飲食店の方は、可能な限り県内生産者の食材の使用にご協力をお願いいたします。  
P1「#とやまイタリアン普及事業」説明会[2部]にて事務局よりご案内いたします。
- ・新型コロナウイルス感染予防対策の徹底にご協力をお願いいたします。
- ・食品衛生法を厳守して、食品の安全かつ衛生的な取扱いをお願いいたします。
- ・各店舗において開催告知や PR(SNS での周知等)のご協力をお願いいたします。  
事務局においても次の通り広報に努めます。  
SNS、TVCM(10月中旬~11月17日)、BBT 情報番組、FNN プライムオンライン、  
「とやまグルメ・フードフェス 2024」サテライトブース、近隣商業施設及び総曲輪商店街店舗等

・ポスター、チラシは以下部数を配付します。店舗への配架など PR へのご協力をお願いいたします。

協力店:ポスター1部、チラシ50部

出店者:ポスター2部、チラシ200部

#### 【出店要項】

##### ■各ブース出店募集店舗数

- (1)飲食店ブース【最終調理有】 (グランドプラザ:10店舗)
- (2)ワインブース【最終調理無】 (グランドプラザ:5店舗)
- (3)生産者直販ブース【最終調理無】 (グランドプラザ:5店舗)
- (4)キッチンカーブース【最終調理有】 (SOGAWA BASE 広場:5店舗)

##### ■基本設備

###### (1)飲食店ブース【最終調理有】

1ブース=間口2.7m×奥行3.6m(グランドプラザ内グランドパーキング側にテント配置)

###### (1)~(3)共通

・長机/W1800×D500×H700 ×2台

・パイプ椅子 ×2脚

※但し上記(4)キッチンカーブースは除きます。

※追加のご希望がある場合はご相談ください。

##### ■メニューおよび調理法について

メニューおよび調理法、使用電力を出店決定時に送付するヒアリングシートにて事前に伺います。

回答期限は10月中旬予定。出店者説明会にてご案内いたします。

出店者の負担軽減のため、主催者側で取りまとめの上、保健所申請を予定しております。

##### ■設営及び搬出入について

・搬入、搬出は車の乗り入れが可能です。出店者説明会にてご案内いたします。

冷蔵庫や電子レンジ等、重量のあるものについては、ご相談ください。

搬入中は歩行者や他車両への安全配慮に十分留意ください。万が一の事故等については、主催者側で一切責任を負いませんのでご了承ください。

・食品や貴重品等は必ず出店者の責任でお持ち帰りください。

・出店者やスタッフ用の駐車場はありません。最寄りの駐車場をご利用ください。出店中の駐車場代は出店者にてご負担ください。

## ■ 搬入・搬出可能な時間について

### < 搬入 >

[昼の部出店者] 11月16日(土)8:30~10:30、11月17日(日)8:30~10:30の間

※但し、[平和通り側]は9:30まで、9:30以降は[総曲輪通り側]からのみ搬入可能です。

※昼の部は10:45頃には販売開始できるよう、ご準備をお願いいたします。

### < 搬出 >

[昼の部出店者] 11月16日(土)18:00~、11月17日(日)18:00~随時

## ■ 各種設備

### (1) 電気

- ・ヒアリングシートの情報を基に電源を準備させていただきます。
- ・主催者側で用意する電源から調理機器使用にかかるコンセント(延長コード等)は各出店者でご用意ください。  
※電気使用申請があった店舗にのみ、受け口(コンセント)を設置します。
- ・申込時に明記した機器以外の使用は禁止とします。ご了承ください。
- ・上記以外の電源が必要な場合は、出店者にて手配し、設置場所を協議してください。
- ・会場内は既存照明のみになります。必要な場合は各自でご用意ください。  
※ブースおよびテント内で照明を使用する場合、電気容量の調整上、使用機器の申請が必要です。

### (2) 火気

- ・ガスボンベの準備はありません。コンロが必要な場合は、携帯コンロ等の利用をお願いします。  
※ガスコンロの管理は各出店者で行って下さい。  
※炭火の使用は禁止しております。

### (3) 給排水

- ・飲食店出店ブースグラウンドプラザ(屋外テント)内に共用の水道、排水設備を設置いたします。
- ・会場内の側溝などに廃棄物(生ごみを含む)や油等は絶対に流さないでください。

## ■ その他

### (1) 廃油

- ・フライヤー等で使用した廃油は、各自持ち帰ってください。
- ・高温の油等でやけどなどには十分に注意してください。
- ・会場内の側溝などに排油等を流さないでください。

### (2) 消火器

- ・出店者側で各自消火器10型1本を必ずご用意ください。当日消防査察が入りますのでご協力ください。  
主催者側では各会場に最低限の消火器のみ準備いたします。
- ・消防の手続きは、主催者にて取りまとめのうえ申請いたします。

### (3) 氷、食材の温度管理

- ・主催者側で氷の準備はいたしません。各出店者でご用意ください。
- ・食材の温度管理は各店舗でお願いいたします。

#### (4)アルコール・飲料等の提供

##### [ワイン店]

- ・アルコール提供時の統一料金の定めはございません。
- ・提供する容器やグラス等は各自でご用意をお願いします。
- ・ワイン・飲料等の空きビンは出店者で回収、お持ち帰りください。

##### [その他店舗]

- ・飲食店はノンアルコール飲料の提供は可能です。

#### (5)場内美化

- ・ブース内での調理の際、美化を心がけてください。
- ・地面に油類や食材、調味料などが散乱しないように、各自で対策してください。
- ・床面等を汚された場合は、現状復帰にかかる実費を請求することがあります。
- ・テント内およびキッチンカーから出たゴミは、出店者側で回収・処分のご協力をお願いします。
- ・リユース推進のため、空きビンについては、各出店者で回収、お持ちかえりください。  
(クリーンステーションに空きビンコーナーは設けません。)

#### (6)衛生管理

- ・主催者側でイベント保険には加入しますが、食中毒は保険内容に含んでおりません。  
各店舗の保険でご対応ください。
- ・衛生面にはくれぐれもご注意ください。
- ・飲食ブースのアルコール消毒液は主催者側にて設置します。
- ・出店者側のアルコール消毒液等は出店者側にてご用意ください。

#### (7)保健所への申請

- ・提出いただいたヒアリングシートを元に事務局で一括して行います。

#### (8)期限付酒類小売業免許の申請

- ・ボトルワインの販売に要する税務署(富山税務署/TEL:076-432-4191)への届出は、各出店者で行ってください。
- ・申請期限は出店者説明会にてご案内予定です。
- ・窓口での届出のほか、郵送(※左記期限までに必着)又はオンライン申請も可能です。

#### (9)補償等について

- ・出店に伴う営業補償や売上補填等はありません。あらかじめご了承ください。
- ・11/16(土)夜間警備は行いますが、出店物の保護については出店者が責任を負うものとし、主催者は盗難、紛失、火災、損傷など、会場内で発生したあらゆる事故等について、一切の責任を負いません。

#### (10)トイレ

- ・グランドパーキング内ほか、公共施設をご利用ください。

(11)開催判断・晴天・雨天の判断

<催行判断>

3日前の 18:00 まで…台風や災害等の発生が見込まれ、開催が危険と判断した場合  
実施判断となった後でも安全面から実施できない可能性もございます。

<雨天時の判断>

屋内の為、雨天決行いたします。

(12)トラブル等の対応

- ・会場内で起きたトラブル等については、所轄の警察署に連絡のうえ、対応を依頼いたします。
  - ・病気、ケガ、災害事故等が起きた場合は、所轄消防署や救急に連絡のうえ、対応を依頼いたします。
- ※上記の事案があった場合は、P9 の緊急連絡先までご連絡ください。

## ②「#とやまイタリアンナイト」(夜の部) 概要

### (1)事業名称

「#とやまイタリアンナイト」(読み:はっしゅたぐ とやまいたりあんないと)

### (2)開催日時

令和6年11月16日(土)19:00~20:30

18:00~19:00 会場セッティング、食材・飲料等の搬入

19:00~19:15 開場

19:15~20:30 ビュッフェ形式での食事提供、音楽ステージショー

20:30~21:00 撤収作業

### (3)会場

グランドプラザ(ステージ前広場) ※当日はパーテーションで仕切ります。

### (4)イベント内容

会費制の飲食イベントを夜の部として実施いたします。

事前チケット制とし、先着100名を上限にプレイガイドでチケット販売いたします。

会費:11,000円(税込)

プレイガイド:e+スマートチケット(予定) ※9月10日の出店者説明会にて詳細ご案内いたします。

### (5)出店概要

- ・食事及びワイン等の提供はビュッフェ形式で行います。
- ・100名分の料理及びワイン等の買取をさせていただきます。
- ・取り分け用のおしぼり、ナイフ、フォーク、グラス、ケータリングプレートについては事務局でご用意いたします。
- ・出店希望店舗の応募が多数あった場合は、事務局において厳正なる抽選により選出させていただきます。
- ・買取させていただく食事及びワイン等の内訳については事務局と調整の上、決定させていただきます。
- ・出店希望の飲食店の方は、可能な限り県内生産者の食材の使用にご協力をお願いいたします。
- ・イベント時は基本ビュッフェ形式となりますが、現地にてサブフォローにご協力いただける場合は申込フォームまたはFAXよりご回答ください。
- ・撤収作業時の食材や食器の片付けについて、ご協力いただける場合は申込フォームまたはFAXよりご回答ください。

① 飲食店ブース【最終調理無】

② ワインブース【最終調理無】

※別添レイアウト図をご覧ください。

### (5)参加条件

- ・「Buono! #とやまイタリアン2024」(昼の部)に参加する店舗であること。
- ・反社会的勢力とのつながりがないこと。

### (6)その他

- ・新型コロナウイルス感染予防対策の徹底にご協力をお願いいたします。
- ・食品衛生法を厳守して、食品の安全かつ衛生的な取扱いをお願いいたします。
- ・各店舗において開催告知やPR(SNSでの周知等)のご協力をお願いいたします。

■メニューおよび調理法について

- ①「Buono! #とやまイタリアン 2024」(昼の部) 同様 [P3 をご覧ください]

■設営及び搬出入について

- ①「Buono! #とやまイタリアン 2024」(昼の部) 同様 [P3 をご覧ください]

■搬入・搬出可能な時間について

<搬入>

[夜の部出店者] 11月16日(土)18:00~19:00の間

※18:00前の搬入は出来かねます。

※夜の部は19:00頃には販売開始できるよう、ご準備をお願いいたします。

<搬出>

[夜の部出店者] 11月16日(土)20:30~21:00

■ その他

(1)食事の提供について

最終調理済みの料理及びワインをご提供ください。

(2)氷、食材の温度管理

- ・主催者側で氷の準備はいたしません。各出店者でご用意ください。
- ・食材の温度管理は各出店者をお願いいたします。

(3)場内美化

- ・ワイン、飲料等の空きビンは出店者で回収、お持ち帰りください。  
(クリーンステーションに空きビンコーナーは設けません。)
- ・ゴミは、出店者側で回収・処分のご協力をお願いします。

(4)衛生管理

- ・主催者側でイベント保険には加入しますが、食中毒は保険内容に含んでおりません。各店舗の保険で対応ください。
- ・衛生面にはくれぐれもご注意ください。
- ・飲食ブースのアルコール消毒液は主催者側にて設置します。
- ・出店者側のアルコール消毒液等は出店者側にてご用意ください。

(5)保健所への申請

提出いただいたヒアリングシートを元に事務局で一括して行います。

(6)期限付酒類小売業免許の申請

- ・ボトルワインの販売に要する税務署(富山税務署/TEL:076-432-4191)への届出は、各出店者で行ってください。
- ・申請期限は出店者説明会にてご案内予定です。
- ・窓口での届出のほか、郵送(※左記期限までに必着)又はオンライン申請も可能です。



(7)補償等について

出店物の保護については出店者が責任を負うものとし、主催者は盗難、紛失、火災、損傷など、会場内で発生したあらゆる事故等について、一切の責任を負いません。

(8)トイレ

グランドパーキング内ほか、公共施設をご利用ください。

(9)開催判断

<催行判断>

3日前の 18:00 まで…台風や災害等の発生が見込まれ、開催が危険と判断した場合  
実施判断となった後でも安全面から実施できない可能性もございます。

<雨天時の判断>

屋内の為、雨天決行いたします。

(10)トラブル等の対応

- ・会場内で起きたトラブル等については、所轄の警察署に連絡のうえ、対応を依頼いたします。
  - ・病気、ケガ、災害事故等が起きた場合は、所轄消防署や救急に連絡のうえ、対応を依頼いたします。
- ※上記の事案があった場合は、次項の緊急連絡先までご連絡ください。

### 【緊急連絡体制表】

■当日緊急連絡先

#とやまイタリアン普及事業事務局

運営本部直通 090-7747-2974 ※当日のみ繋がります。

※会場内でのトラブル等は運営本部までご連絡ください。運営本部は会場内に設置いたします。

※スタッフ(名札着用)が常時巡回しております。

公安／富山県中央警察署	110 番・076-444-0110
消防／富山市消防局 富山消防署	119 番・076-493-4141
救急／富山市消防局 富山消防署	119 番・076-493-4141
医療協力／日本赤十字社 富山赤十字病院	076-433-2222

以上