第１４回えびな商工フェア
開催実施・出展要項

えびな商工フェアのホームページから要項や申込用紙はダウンロードできます！

海老名商工会議所 HP→メニュー→イベント・地域振興→商工フェア

◇◇◇ 第14回えびな商工フェア開催実施要項◇◇◇

1. 開催趣旨

海老名商工会議所の活動内容を広く周知すること及び事業者の商品・技術・事業内容を直接ＰＲする機会を提供し、地域の事業者に対する理解・関心を深め、商工業者の持続的な発展を図る。
事業を通じて、海老名の魅力を発信すること及び地域経済団体として、社会貢献活動を行う。

2. 事 業 名

第１４回えびな商工フェア

3. 開催日時

令和7年10月12日（日） 10:00 ～ 16:00
オープニングセレモニー　10:00
閉会式 （ビナステップ）　15:50

4. 会　　場

海老名中央公園　特設会場

5. 主　　催

海老名商工会議所

6. 後　援

海老名市・海老名市教育委員会（予定）

7. 協　　賛

ビナウォーク他数社（予定）

8. 主　　管

海老名商工会議所　商工フェア実行委員会

9. 来場対象

海老名市民及び近隣市町の住民

10. 入場方法

入場無料（自由入場）・・・ 令和6年度実績 32,000 人

11. 告知計画

商工会議所ニュース、ホームページ、告知ポスター、その他パブリシティ

12. 実施内容

①飲食物・商品の販売
②展示・子供向けお仕事体験
③ステージパフォーマンス
④社会貢献事業

◇◇◇ 第14回えびな商工フェア出展要項 ◇◇◇

1. 主　旨

この要項は第14回えびな商工フェアへの出展の取り扱いを定めるものとする。

2. 日　時

令和7年10月12日（日） 10:00 ～ 16:00

搬入時間:7:00～8:30の指定された時間、 搬出時間:16:30以降予定

3. 会　場

海老名中央公園　特設会場

4. 募集出展（演）者数

募　集　部　門	募集数	出展（演）料金	備　　考
①キッチンカー（飲食物）	10台程度	会　員　10,000 円 非会員 50,000 円	ｻｲｽﾞ制限 （全長 5.6m × 全幅 2.0m × 車高 2.6mまで） ※キッチンカーは自走できること、及び昨年度市内においてイベント出展が2回以上の実績があること
②小売・展示販売	合計 20ブース 程度	会　員　10,000 円 非会員 50,000 円 ※電気使用の場合 別途 5,000 円 （コンセント2口 1500w まで）	テント 1 区画のサイズ （間口 2.7m × 奥行 3.6m） 附属備品：机2台（180 cm × 60cm）、椅子4脚付 ※他の備品については出展者でご準備ください
③飲食物販売			
④子供向けお仕事体験			
⑤ステージ出演	10団体程度	1,000 円	ビナステップ （横 6.8m × 縦 3.5m　台高 0.6m）

※各部門が募集数を上回った場合、実行委員会による一任とさせていただきます。

※現在、「うまい物コンテスト等」の企画を検討しております。詳細は別途お知らせ致します。

※商工フェアは、商工業者等が出展することで事業者の理解・関心を深め、持続的な事業の発展を目的としています。

5. 出展条件

①海老名市に所在する事業所、店舗、団体又は海老名商工会議所会員事業所

※海老名商工会議所会員事業所は、会費を滞納していないこと

②出展要項を順守し、出展（演）申込兼誓約書を提出できる事業所、店舗、団体

③出展内容は、事業所、店舗、団体の継続的な事業、活動に関するものとし、一過性の販売物や展示でないこと。

④実行委員会の指定する出展（演）者説明会に出席すること。（代理出席可能）

出展（演）者説明会　日時:令和7年9月12日（金） 会場:海老名市商工会館 3 階大ホール

13:00～ステージ部門説明会（1 時間程度）　14:30～キッチンカー・小売、展示・体験部門（1 時間程度）

※なお、説明会に出席いただけない場合は出店取消の可能性がございますのでご了承ください。

⑤暴力団、暴力団員、暴力団員でなくなったときから5年を経過しない者、暴力団準構成員、暴力団関係企業，社会運動等標ぼうゴロまたは特殊知能暴力集団等、（以下「反社会的勢力」という）でないこと。

⑥出展中の事故・紛争については、出展者が責任をもって当たり、誠意を持って解決すること。
⑦搬入時間・出展時間・搬出時間は主催者の指示に従い厳守すること。
⑧主催者に天災、その他不可抗力の原因による開催の中止によって生じた損害の補償を求めないこと。
⑨ゴミはすべて持ち帰りとし、会場を汚損したときは現状回復すること
⑩火気（ガス等）を使用する場合は消火器を必ず備えること
⑪キッチンカー出展者の発電機等は出展者自身が用意してください
⑫販売個数、売上額については、主催者への報告をすること
⑬飲食物の販売に関しては、保健所当局の指導に従うこと
⑭飲食物の販売がある場合は、営業許可証の写しを提出すること
⑮その他出展に際しては、主催者の指示に従うこと

6. 申込方法

（様式1）ブース出展（店）申込書又は(様式2) 飲食物販売届出書及び(様式3) ステージ出演申込書に必要事項を記入のうえ、**令和 7 年 8 月 28 日（木）**までに FAX またはEメール添付（PDF 等）にてお申し込みください。**【FAX 番号　046-231-0225　E-mail アドレス　info@ecci.or.jp】**

※飲食物を販売する場合は、様式2及び営業許可証の提出も必要となります。

※要項・様式1・様式2・様式3は、第14回えびな商工フェアホームページよりダウンロードできます。

※申込締切日以降の受付は、一切致しません。

7. その他

①小売、展示部門の出展位置は、実行委員会の一任とさせていただきます。
②書類の記載漏れ、提出書類の不備がある場合は受付できません。
③出展要項を著しく違反した場合、出展申込書の記載事項に虚偽の内容があった場合もしくは主催者の指示に従わない場合は、直ちに出展を取り消し、今後の出展をお断りする場合があります。
④出演者で音源が必要な場合は CD とし、「出演者名、曲順」を明記して、出演者説明会時に提出してください。
⑤出展者が用意された搬入物及び備品等の破損、紛失等一切の責任を負いません。
⑥飲食物の内容によっては、保健所の指導により、出品できない場合があります。
⑦搬入予定時間は、当日午前 7 時～8 時 30 分、搬出予定時間は 16 時 30 以降、主催者より指示があった後になります。
⑧申込後のご連絡は、原則申込書記載の E-MAIL にご連絡いたします。
※本項記載の出展の意味は出演も含む

（本件に関する問合せ先）
えびな商工フェア実行委員会事務局　電話：046-231-5865
受付時間　月～金（祝日を除く）　9:00～17:00

テント内にて調理される出展事業所向け（キッチンカー以外）

＜取扱い可能な食品＞

原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品となります。

具体的な食品の品目等は、下表のとおりですが、例示品目以外の食品であっても加熱・調理工程等が類似食品の範囲と認められるものにあっては、取扱うことができます。

分類	例示品目	簡易な調理として現地で行える範囲
煮物類	おでん、豚汁、煮込み、けんちん汁	具材を煮込む。 市販品を加温する。
焼物類	焼とり、いか焼、焼きとうもろこし、焼き貝、焼き餃子、焼魚、焼き餅	具材、半製品又は市販品を焼く （食肉を焼く場合にあっては、短時間に中心部まで加熱が十分にできる大きさとする）。
お好み焼類	お好み焼、たこ焼、チヂミ	具材、水、粉を手順に応じて混ぜて焼く。 半製品又は市販品を焼く。
茹物・蒸し物類	じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシュウマイ、味噌田楽、中華まん	具材を茹でる又は蒸す。
麺類	焼きそば、ラーメン、そば、うどん、パスタ類、即席カップ麺	麺、具材を手順に応じて焼く又は茹でる。 ※茹でた麺をスープと合わせることは可能だが、スープは当日調整したものを用いること。 ※麺を冷やす行為は簡易な調理ではないため、冷やし麺類は不可とする。 ※薬味以外の具材のトッピングは、原則市販品をそのまま用いること。
揚物類	フライドポテト、串かつ、フライドチキン、唐揚げ、コロッケ、メンチカツ、フライドパスタ、揚げ餃子、揚げシュウマイ	具材を必要に応じて衣をつけて揚げる。 半製品又は市販品を揚げる。
喫茶類	おしるこ、コーヒー、かき氷、甘酒、清涼飲料水、紅茶	品目に応じて食材を希釈、混合、抽出又は削氷する。 使用する氷は市販品とする。 清涼飲料水は市販品を容器に注ぐのみとする。 おしるこに使用する具材は、市販品の餅又は白玉を提供直前に焼いた又は茹でたものとする。
ドッグ類	ホットドッグ、ハンバーガー、ドネルケバブ、タコス	具材を焼き又は茹で、市販品のパン類と併せる。 生の野菜、果物を十分加熱せずに併せることは不可とする。
焼菓子類	今川焼き、クレープ、たい焼、大判焼き、焼き団子、ベビーカステラ、ポップコーン、ピザ、五平餅	具材、水、粉を手順に応じて混ぜて焼く。 半製品又は市販品を焼く。 ※クレープのトッピングに用いる具材として、生の野菜、果物及び乳製品は不可とする。 ※ピザ生地をこねる、成形する行為は簡易な調理に含まない。
揚菓子類	ドーナツ、大学芋、揚げパン、チュロス	具材、水、粉を手順に応じて混ぜて揚げる。

あめ菓子類	綿菓子、べっこう飴、カルメ焼	※トッピングや成形等の複雑な工程は含まない。
アルコール類	ビール、日本酒、サワー類、焼酎	市販品の清涼飲料水や酒類を注ぐ。 ※氷は市販品を用いること。 ※ビールサーバーを使用する場合は、適切に洗浄、消毒されたものを用いること。 ※生の果物を添えることは不可とする。
その他	レトルト食品	レトルト食品を加温する。

※食肉等の細切や串うち等の仕込み行為は簡易な調理に含まないので、現地では市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものを使ってください。

※調味、薬味のトッピングを行うことは差し支えありませんが、市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものをそのまま使ってください。

※原則、アイスクリーム類、サラダ類、酢の物、和え物、漬物等の現地で加熱調理しない食品やごはん類を提供しないでください。

※屋台等での調理に当たり、大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないでください

＜品目数＞

同時に取り扱うことができる品目数は1品目となります。1品目とは、同一種の器具及び同一の工程で調理するものをいいます。また、衛生的に取り扱うことができる場合に限り、そうざいや菓子等の調理とともに、以下に掲げる飲料の取扱いも行えるものとします。

・ 市販品の清涼飲料水及び酒類を開缶開栓し、そのまま渡すこと。

・ 市販品の清涼飲料水及び酒類を混合せずに注ぐ（単純に注ぐ構造であれば、サーバーの使用も可能とする。）こと。

＜出店する店舗の構造＞

食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例別表第2の1の項（2）ア（屋台型臨時営業）に準じたものにしてください。

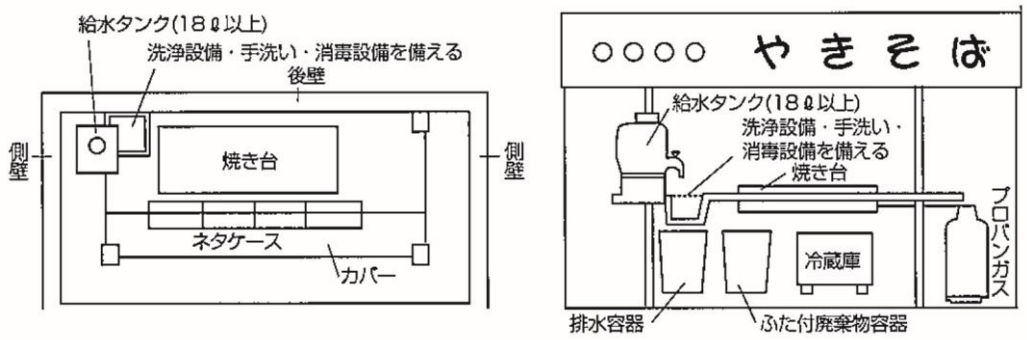
(ア)屋根及び側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には衛生的に保管できる構造の施設であること。

(イ)水栓及び蓋の付いた18リットル以上の飲用に適する水を備えること。（小分け可）

(ウ)器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。また、手指を消毒するため、消毒剤を備えること。

(エ)十分な容量の廃水容器を備えること。

(オ)食品を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備を必要に応じて有すること。

(カ)廃棄物（客が使用した食器類を含む）を衛生的に保管するための蓋の付いた容器を備えること。

(キ)食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えること。