

第2回開催・出店者募集

ビヨンドグルテンフリー祭

出店要項



開催日	2026年11月1日（日） 11:00 ～ 17:00
会場	久屋大通パーク 芝生広場1・芝生広場2
主催	株式会社てまひま
出店数	飲食30店／雑貨・物販10店／キッチンカー6台
想定来場者	約5,000人（第1回実績ベース）

原材料に、小麦も、大麦も、ライ麦も、オーツ麦も、ゼロ。
「食べられない」を「おいしい！」に変える一日を、一緒に。

お問い合わせ

株式会社てまひま | 金釘 誠 TEL: 090-5636-3124 / MAIL: info@tema-hima.co.jp
公式サイト: <https://gf-fes.com>（出店店舗は公式サイトに紹介ページを掲載します）

この要項の歩き方

出店をご検討いただき、ありがとうございます。

すべてのページの上部に「いま何章目か」を表示しています。知りたいところから読んでいただけますが、3「ビヨンドグルテンフリーの基準」だけは、必ずお読みください。このお祭りが何より大切にしているところです。

1 出店までの流れ	申込から当日まで P1	2 出店料	料金と区画オプション P2
3 ビヨンドグルテンフリーの基準	必読・なぜ4つの麦なのか P3-8	4 出店スペース	区画のサイズとルール P9
5 販売のルール	販売のみ／当日調理 P10	6 当日調理の区分	タイプA・タイプB P11
7 必要設備 早見表 新設	何を持っていけばいいか P12	8 Q&A 新設	こんな出店はできますか？ P13-14
9 搬入・搬出	車両と時間 P15	10 会場ルール	公園でのお約束 P16
11 キャンセル・中止	雨天時の判断 P17	12 提出書類・エントリー方法	お申し込み P18



第1回（2025年10月10日・Hisaya market内で開催）。19店舗が出店し、大半のお店が1時間ほどで完売しました。

第2回は、単独開催です。

第1回は他のマルシェの中での間借り開催でしたが、第2回は久屋大通パークの芝生広場1・2を貸し切り、**会場全体がビヨンドグルテンフリーのお祭り**として開催します。会場で販売するすべての商品を、主催者が定めた4麦不使用の基準に沿って確認します。製造環境についても情報を開示し、お客様ご自身が選べる状態をつくる——その景色を、出店者の皆さまと一緒に作りま。

第1回は19店舗、推定1,200～1,600人の来場で、多くのお店が開始から1時間ほどで完売しました。嬉しい光景でしたが、その裏で「買えなかった」という声もたくさんいただきました。19店舗から46店舗へ、開催時間も4時間から6時間へ。より多くの方が、時間を問わず選べる祭りにしたい。それが第2回のいちばんのテーマです。

エントリー前に、ひとつだけお願いがあります。

販売を予定している全品目について、**調味料の原材料表示まで**ご確認ください。醤油・だし・ソース・ルウなど、意外なところに麦類が入っていることがあります。確認の済んでいない状態でのエントリーは、見送りとなる場合があります。→3「見落としやすいもの早見表」

いっしょに、たのしみましょ



STEPS

出店までの流れ

1

要項確認

本書を
お読みください

2

エントリー

専用フォーム
から申込

3

審査

8/18までに
結果をご連絡

4

入金

審査通過後
10日以内

5

書類提出

許可証等
締切厳守

6

搬入案内

開催
2週間前

7

当日

搬入
8:00～

エントリー受付期間

受付期間	2026年8月1日（土）～8月11日（火）23:59
審査方法	締切後、すべてのご応募を拝見したうえで、カテゴリのバランスと祭り全体の構成を考えて出店者を決定します。 先着順ではありません。
結果のご連絡	8月18日（火）までに、ご応募いただいた全店舗へメールでご連絡します。
二次募集	枠が埋まらなかったカテゴリについては、二次募集を行う場合があります。

審査でいちばん大切にしているのは、このお祭りの思いに共感していただけることです。

ビヨンドグルテンフリーの基準を守っていただくことは前提としたうえで、そこを見ています。第1回も、約35店のご応募から、思いへの共感とカテゴリのバランスで19店を選ばせていただきました。

ご注意 書類の提出期限は、審査通過のご連絡時にお伝えします。期限を過ぎた場合は「出店者様都合のキャンセル」扱いとなり、出店料の返金はできませんので、期限内のご提出をお願いいたします。

お申し込みの前に

- 本要項の内容をご確認のうえ、エントリーフォームの「確認・同意」3項目にチェックをお願いします。
- フォームでのご入力が難しい場合は、メール（info@tema-hima.co.jp）でご相談ください。
- ご不明な点は、エントリーの前でも後でも、いつでもメール（info@tema-hima.co.jp）でお問い合わせください。お急ぎの場合はお電話（090-5636-3124／金釘）でも承ります。

FE E

出店料について

出店料は(1) 固定出店料 と(2) 売上歩合 の2点です。

出店カテゴリ	(1) 固定出店料 (税別)	(2) 売上歩合	ブースサイズ
飲食ブース	10,000円 税込 11,000円	売上の 5%	3m × 3m
雑貨・物販ブース	10,000円 税込 11,000円	売上の 5%	3m × 3m
キッチンカー	15,000円 税込 16,500円	売上の 5%	3m × 5m

(1) 固定出店料

- 審査通過後、**10日以内**に指定口座へお振込みください。
- 振込手数料は出店者様のご負担となります。
- 展示のみ・サンプル配布のみの場合も同額です。

区画オプション (希望制)

オプション	料金 (税別)	内容
二区画利用	固定出店料 ×2 例: 飲食 20,000円 (税込 22,000円)	隣り合う2区画を1店舗で利用できます (売り場・在庫スペースが2倍)。同一エリア内の連番で割り当てます。 キッチンカーは対象外です (飲食ブース・雑貨/物販ブースが対象)。
角地区画	+3,000円 税込 3,300円	2方向がお客様に開いた、各エリア四隅の区画です。 1店舗につき1区画まで。数に限りがあります。

- いずれも申込フォームで希望を選択してください。ご希望が多数の場合は審査にて調整させていただき、ご希望に沿えない場合があります** (その場合、追加料金はかかりません)。
- 出店料のご請求は、審査通過のご連絡時に**確定した区画内容**で行います (ご希望が通らなかった場合に差額が発生することはありません)。

(2) 売上歩合 (5%)

計算方法	当日の売上合計金額 (税込・現金+電子決済すべて) × 5%。 この5%に消費税は上乗せしません。
端数	10円未満は切り捨て (現金でのやり取りのため)
対象に含むもの	予約・事前決済のものでも、 当日会場でお渡しした分 は含みます
対象外	無償のサンプル配布 。返品・キャンセル分は売上から差し引いてください
報告のしかた	本部で 売上報告書 をお渡しします。ご記入のうえ、現金と一緒にご提出ください
納入の期限	当日中 に本部へ。翌日以降の納入は、手数料1,500円 (税別) を加算させていただきます

売上は**自己申告制**です。信頼関係をベースに運営します。

飲食ブースとキッチンカーの同時出店も可能です。その場合、それぞれの出店料が発生します。

STANDARD

ビヨンドグルテンフリーの基準

この祭りの出店条件は、小麦・大麦・ライ麦・オーツ麦の4つの麦類を、調味料や加工品に至るまで一切使わないことです。

「グルテンフリー」という言葉の基準は、国や認証制度、商品によって異なります。この祭りでは独自の基準として、4つの麦を原材料に使用しないことを出店条件としています。たしかに厳しい条件だと思いますので、まず、その理由からお話しさせてください。

なぜ、4つの麦なのか

小麦アレルギーのある方の中には、**大麦・ライ麦・オーツ麦にも反応が出る方**がいます。発起人のnaco自身も、そのひとりです。

また、セリアック病の方は、グルテンを避けるために小麦だけでなく**大麦・ライ麦も避けて**暮らしています。

つまり、私たちが「安心して食べてほしい」と願う方たちは、「**小麦だけ避ければよい**」方ばかりではありません。会場で販売するすべての商品から4つの麦を外すことにしたのは、そのためです。

グルテンフリーの、その先へ。**ビヨンドグルテンフリーは、食べられる人と食べられない人を分けずに、同じ場所で選び、一緒に味わえる食卓をつくるための考え方**です。使わない原材料を増やすことだけが、目的ではありません。

販売できないもの

4つの麦類 以下の4つを、**原材料・調味料・加工助剤を含め一切使用した商品の販売はできません。**

小麦	パン、麺、天ぷら粉、醤油、味噌※、麦芽エキス 等
大麦	麦茶、押し麦、大麦麦芽、麦味噌 等
ライ麦	ライ麦パン 等
オーツ麦	オートミール、グラノーラ、オーツミルク 等

※ 米味噌など、麦を使用しない味噌は使用可能です。

「グルテンフリー認証」のオーツ麦も、この祭りでは使用できません。

麦類の混入を徹底的に防ぐ工程でつくられた認証オーツ麦は、とても素晴らしい取り組みだと思っています。そのうえで、この祭りでは使用を控えていただいています。**オーツ麦そのものに反応する方がいらっしゃる**ためです。グルテンが除去されていても、オーツ麦がアレルギーとなる方には届きません。



第1回より。「これは食べられる」と分かる状態で並んでいることが、来場者にとっては何よりの安心になります。

OUR YARDSTICK

この基準について

グルテンフリーの考え方は、ひとつではありません。認証の仕組みも、どこまでを避けるかの線引きも、さまざまな立場があり、そのどれもが真剣に考えられたものだと思います。

そのうえで、この祭りでは、前のページでお伝えした基準で運営します。世の中の基準を示すものではなく、**私たちがこの一日のために決めた、私たちの物差し**です。個別の商品や原材料が**この祭りの出店基準に適合するかどうか**の判断は、ご提出いただいた情報をもとに、主催者にお任せいただいています。

この祭りは、三者で成り立っています

私たち 主催者	基準を決め、エントリーのあとに原材料と一緒に確認し、 どこまで確認できたかを、そのままお客様にお伝えします （製造環境カード・公式サイトのお店ページ）。
出店者の 皆さま	当日まで、責任を持ってこの基準を守っていただきます。 会場に並ぶ一品を確かなものにするのは、作り手である皆さまだからです。 当日も、私たちスタッフが会場を回ります。お困りごとを伺いながら、商品を見せていただくこともあります。 朝の設営から店じまいまで、ご一緒させてください。
お客様	召し上がるかどうかは、お客様ご自身に決めていただきます。 同じ情報を見ても、判断は人によって違うからです。

だからこそ、この考え方に共感してくださる方と、この一日をつくりたいと思っています。
麦の基準について判断に迷うものがあれば、遠慮なくご相談ください。一緒に考えます。

ルールの拠りどころ

麦の基準	私たちが決めています（前のページ）
衛生・調理・販売方法	名古屋市 中保健センター の方針に従います
火気・消火器	名古屋市 中消防署 の指導、および 消防法 に従います
会場の使い方	久屋大通パーク の定めに従います

食べものの提供や火気の扱いは、行政や会場が定めたルールに沿って行っています。公共の公園をお借りして、食べものを扱う一日をつくるために、欠かせないものばかりです。

そのうえで、この祭りをどのように運営するかは、私たちが決めています。**行政の基準を満たしていることと、この祭りにご出店いただけることは、別のものになります。**

いっしょに、つくりましょ



CHECK LIST

見落としやすいもの 早見表

醤油・味噌・ソース・だし・カレールウ・みりん風調味料など、調味料や加工品には麦類が使われていることが少なくありません。すべての調味料・加工品について原材料表示を確認し、4つの麦類が含まれていないことを確かめてください。

大麦・ライ麦・オーツ麦には、小麦のようなアレルギー表示の義務がありません。
そのため「大麦を含む」といった注意喚起は表示されず、原材料名も「麦芽」「モルトエキス」「米飴」など、麦由来だと分からない名前で書かれています。
下の早見表は、その“読み解き方”の一覧です。ラベルは最初の手がかりになります。

見落としやすいもの	確認のポイント
しょうゆ・みそ・ソース類	一般的なしょうゆは小麦を含みます。原材料表示で「小麦」の有無を確認。みそは麦味噌に注意（米味噌は可）
めんつゆ・ぼん酢・ドレッシング	しょうゆ由来の小麦が入っていることが多い
マヨネーズ・ケチャップ・酢	「醸造酢」は米・麦などの穀類を原料に造られることがあり、穀物酢には小麦が使われている場合があります。原材料に「醸造酢」とだけ表示されているときは、由来を製造元にご確認ください
みりん風調味料・料理酒	商品により麦由来原料あり。原材料表示を確認
カレールウ・コンソメ・ブイヨン	小麦粉・麦芽由来原料が入っていることが多い
コチュジャン・テンジャンなど韓国調味料	麦芽や小麦粉を使用しているものが多い
水飴・米飴・麦芽糖	でん粉由来のものもありますが、麦芽（大麦）で糖化されたものがあります。「米」と名がついていても大麦を使っている場合があります。表示だけで判断できないときは、由来を製造元にご確認ください
麦芽（モルト）・麦芽エキス・モルトシロップ	「麦芽」は麦類（多くは大麦）由来です。いずれも使用できません
コーンフレーク・シリアル類	大麦麦芽エキスで味付け・色付けされているものがあります。原材料表示をご確認ください
チョコレート菓子	麦芽・モルトが使われているものがあります。原材料表示をご確認ください
オーツミルク・オートミール・グラノーラ	オーツ麦は本基準では使用できません（認証品を含む）
ビール・麦焼酎	大麦などの麦類が使われています
揚げ油の使い回し	小麦の衣を揚げた油の再使用は不可（会場では専用の油で）

原材料表示だけで判断できないものは、製造元にお問い合わせください。ひとりで抱え込まず、迷ったときはご相談いただければ、一緒に確認します。

DECLARATION

製造環境の申告 ―― 第1回から続く、このお祭りの約束

販売する商品が麦類不使用でも、「どんな調理場で作られたか」は、お客様が安心して選ぶための大切な情報です。当イベントでは第1回から、全出店者に製造環境の申告をお願いし、公式サイトのお店紹介ページと店頭に表示しています。

申告区分	内容
区分A：麦類を持ち込まない調理場	小麦・麦類を一切持ち込まない調理場で製造
区分B：麦類は扱うが、小麦は不使用の調理場	麦類は扱うが、小麦は不使用の調理場で製造
区分C：小麦を扱う調理場	通常営業で小麦を扱う調理場や、他の利用者が小麦を扱うレンタルキッチン・シェアキッチンで製造（器具の分別管理等の対策があれば、申告欄にご記入ください）

※ レンタルキッチン・シェアキッチンをご利用の場合、他の利用者が小麦を扱っているかどうかで区分が変わります（グルテンフリー専用の施設であれば区分Aです）。分からない場合は、施設にご確認ください。

区分B・Cでも出店できます。第1回も、各区分のお店が出店しています。

大切なのは**正直な申告**です。お客様がご自身の症状に合わせて選べることが、このお祭りの信頼の土台になっています。「うちは区分Cだから」とあきらめず、ぜひご応募ください。

- 麦類以外のアレルゲン（卵・乳・ナッツ等）の使用状況は、**審査通過後にお伺いします**。お店紹介ページに掲載します。
- 申告内容に虚偽があった場合は、当日の販売中止・今後の出店をお断りする場合があります。

当日は「製造環境カード」を掲示していただきます

申告いただいた区分を記載した**カードは、主催者が統一のフォーマットでご用意し、当日お渡しします**。お手数ですが、各ブースのお客様から見やすい位置に掲示をお願いいたします（作成いただく必要はありません）。**飲食以外の雑貨・物販ブースにも、同じ様式のカードをご用意します**。会場のすべてのブースに掲示していただきます。

3つの区分とも、同じ様式・同じ大きさでご用意します。どの区分が目立つ、ということのないようにつくります。書かれているのは調理場の状態であって、お店の優劣ではないからです。

なぜ、お店ではなくお客様に判断していただくのか

ひと口に麦のアレルギーといっても、症状の重さも、どこまで気にされるかも、お一人おひとり違います。だからこのお祭りでは、お店が「うちは大丈夫ですよ」とお伝えするのではなく、**製造環境という事実をそのままお伝えして、召し上がるかどうかはお客様ご自身に決めていただく**かたちをとっています。

ご自分の体のことを、いちばんよく知っているのはご本人です。その判断を、私たちが代わりに引き受けてしまわないように。――これが、アレルギーのある方に対して本来あってほしい向き合い方だと、私たちは考えています。

TOGETHER

原材料表示のご提出と、一緒にの確認

このお祭りではいちばん大切にしているのは、来てくださった方が、ご自分に合うものを選べる一日をつくることです。そのために、販売予定の品目の原材料を、審査通過後に、一緒に確認させてください。私たちが検査をするということではありません。同じものを大切にしてくださる方と、この一日をつくりたいのです。

ご提出いただくもの

対象	当日販売を予定している すべての品目 （試作段階のものは、決まった時点で構いません）
内容	・市販品をお使いの場合… パッケージの原材料表示（お写真で結構です） ・ご自身で作られる場合… 使用する原材料と調味料の一覧 ※ 調味料・だし・ソース・ルウ類も対象です。麦類は、そこに入っていることが多いからです。
時期	審査通過後 。営業許可証等の書類と一緒にご提出ください。 その後に品目の追加や材料の変更がある場合は、当日までに必ずお知らせください 。あらためて確認させていただきます
提出先	メール（info@tema-hima.co.jp）

お約束 レシピのご提出は不要です。確認させていただきたいのは、麦の基準を満たしているかどうかです。そのため、**製造工程についてお伺いすることがあります**。

ご提出いただいた内容は、**主催者が基準の確認をするためだけに使用します**。公開したり、ほかの出店者様にお見せしたりすることはありません。

確認の中で判断に迷うもの（原材料表示だけでは由来が分からない、など）が出てきた場合は、**製造元へのお問い合わせをお願いすることがあります**。お手数ですが、ご協力をお願いいたします。

確認の結果、基準を満たすことが難しいと分かった場合は、**代替の材料をご検討いただく期間を設けます**。それでも難しい場合は出店をお取りやめいただき、**お支払いいただいた出店料は全額をお返しします**。

なお、この確認は**出店基準への適合を見るためのもの**で、商品の安全性やアレルギー反応が起きないことを保証するものではありません。

ご不明な点は、**メール（info@tema-hima.co.jp）**でお気軽にどうぞ。



SCOPE

なぜ一緒に見るのか、どこまで見るのか

一緒に確認させていただきたい理由

麦類は、本当に思いがけないところに入っています。長くグルテンフリーに取り組んでこられた方でも、しょうゆ由来の小麦や、「水飴」の表記の奥にある大麦麦芽までは、気づきにくいものです。

だから、一緒に見させてください。気になる点があれば、代替の材料を一緒に探すこともできます。

この確認は、ふるいにかけるためのものではありません。

「食べられない」を「おいしい！」に変える一日を、出店者の皆さまと一緒に**つくりあげたい**と思っています。会場全体がビヨンドグルテンフリーであるという、日本でもほとんど例のない景色は、一店一店のこうした確認の積み重ねの上にしか成り立ちません。

ご面倒をおかけしますが、どうかご一緒させてください。

このお祭りが確認しているのは、次の2つです。

①	販売するすべての品目について、 原材料・調味料・加工助剤の原材料表示で、4つの麦類が使われていないこと （表示だけで由来が分からないものは、製造元へのご確認をお願いしています）
②	出店者ご自身の 調理場の製造環境 （区分A～C）

いっぽうで、**仕入れる材料そのものの製造工場までは、確認の対象にしていません**。たとえば、米粉パンに使うドライフルーツの工場で小麦が扱われているかどうか。麦を使わない米味噌の製造元が、同じ工場で麦味噌も作っているかどうか。

そこまで遡ろうとすると、**確認が事実上できません**。製造ラインの詳細は開示されないことが多く、時期によって変わることもあります。結果として、出店できるお店がほとんどなくなり、この祭りが目指す「選べるたのしさ」も届けられなくなります。

だから私たちは、「**原材料として4つの麦類を使わない**」という共通の約束と、「**自分の調理場については正直に申告する**」という仕組み、この2つを信頼の土台にしています。皆さまにお願いしているのも、この範囲までです。

この範囲は、公式サイトでもお客様にお伝えします。そのうえで、召し上がるかどうかはお客様ご自身に決めていただきます。当日は、作り手ご本人や商品をよく知るスタッフに直接お尋ねいただけることも、このお祭りの良さのひとつです。

BOOTH

出店スペースについて



第1回（2025年10月）の出店ブース。テントはご持参ください。写真のように、ウェイトを含めて3m×3mに収まるようご準備をお願いします。

■ テント出店（飲食・雑貨・物販）

区画サイズ	3m × 3m（テントウェイトを設置した状態での寸法）
お客様面	一面のみ
テント	必須（ご持参ください）。テントウェイトも各自ご用意ください。
地面	芝生 — ペグ打ち禁止。ウェイト（水タンク・砂袋等）で固定してください。

■ キッチンカー出店

区画サイズ	3m × 5m以内（車検証でサイズを確認します）。3m×5mを超える場合は、個別にご相談ください。
併設	販売用机1台のみ可。テント等の併設はできません。
電源	発電機は各自ご用意ください。10kW以上の発電機は事前申請が必要です（申請は主催者がまとめて行いますので、出店者様での手続きは不要です。使用の有無は審査通過後にお伺いします）。
芝生養生	発電機使用時は必ず芝生の養生シートを敷いてください。

合同出店について

1区画内であれば複数店舗での合同出店が可能です。ただし、合同出店者も審査の対象となります。エントリー時に合同出店者の情報もご記入ください。公式サイト・会場MAPへの掲載店舗名は1店舗分となります。

区画の選び方（希望制）

売り場や在庫スペースを広く取りたい場合は二区画利用、2方向がお客様に開いた角の区画をご希望の場合は角地区画をお選びいただけます（いずれも申込フォームで希望を選択。角地は数に限りがあります）。料金と申込方法は→2「出店料」をご覧ください。

SELLING

販売のルール

出店のかたちは、大きく2つに分かれます。どちらに当てはまるかで、必要な許可と設備が変わります。

A. 販売のみ（当日調理なし）	B. 当日調理を行う
作ってきたものを、そのまま販売する 例: 焼き菓子、パン、瓶詰、雑貨・物販	会場で焼く・揚げる・茹でる・注ぐなど 例: 揚げ物、焼き物、麺類、ドリンク
会場での「飲食店営業」の許可・シンク・水タンクは不要 (製造場所の許可・食品表示は必要)	「飲食店営業」の許可が必要 + 3面囲い・水タンク等

A. 販売のみ（当日調理なし）の場合

会場で調理をしないため、会場での「飲食店営業」の許可は不要です。ただし、商品を製造する場所の許可（製造業許可）や、営業の届出が必要になる場合があります。ご不明な場合は、管轄の保健センターにご確認ください。

- 販売する商品すべてに食品表示法に沿った原材料表記が必要です（表示シール等）。個包装して販売する商品は法令の対象となるため、こちらは必ずご対応ください。
- 手作り品は各種製造業許可証のコピーをご提出ください（菓子製造業、そうざい製造業、清涼飲料水製造業等）。
- すべて個包装した状態で販売してください。
- 冷蔵品はクーラーボックス等で冷蔵保管し、温度計の設置が必須です（当日調理を行う場合も、冷蔵品を扱うときは同じです）。
- 雑貨・物販ブースは食品以外の商品も出店可能ですが、イベントの趣旨に沿った商品をお願いします。

B. 当日調理を行う場合

- 当日調理には「飲食店営業」の許可が必要です（露店・臨時・キッチンカー等の自動車など、形態により申請区分が異なります）。許可証のコピーをご提出ください。
- 当日調理を行うブースには、テントの3面囲い（耐水性のあるもの）が必要です。
- ブースには製造環境カード（主催者をご用意し、当日お渡しします）を掲示してください。お客様への原材料表示の掲示は不要です。
- 生もの・生野菜・生果物の盛り付け・カット等の仕込み行為は、現地では行えません。
- 調理する場合は、床面に養生シートを敷いてください。

必要な設備の詳細は → 6「当日調理の区分」／7「必要設備 早見表」

販売内容・販売方法は、名古屋市中保健センターの方針に沿って運営しています。

ご自身の商品や調理方法で出店できるかどうかは、あらかじめ管轄の保健センターにご確認のうえ、お申し込みください。

大切なお願い

販売する品目は、すべて事前に申請をお願いしています。事前に申請のない商品の販売が発覚した場合、即座にすべての販売を中止していただきます。申請内容と異なる販売を行った場合は、今後のイベントへの出店をお断りする場合があります。

お客様は、申告された内容を信じて選ばれます。その信頼を守るためのルールです。

COOKING TYPE

当日調理の区分 ―― タイプA と タイプB

会場で行う調理の内容によって、必要な設備が変わります。ご自身の調理内容がどちらに当てはまるかを、まずご確認ください。以降のページでは「タイプA」「タイプB」という呼び方で説明します。

区分	調理内容の例	必要な設備の要点
A シンク不要	・事前に仕込んだものを焼く・揚げる・蒸す ・ドリンクをカップに注ぐ ・焼きそば、揚げ物 等	テント+3面囲い（耐水性） 蛇口付き水タンク 40リットル以上+受けバケツ ハンドソープ+ペーパータオル ※ 火気・電熱機器を使う場合は業務用消火器等も必要
B シンク必要	・麺を茹でる（ラーメン、パスタ等） ・ご飯を炊く ・カレー、丼物 ・アイスクリームの盛り付け	タイプAの設備すべて （ただし水タンクは 80リットル以上） + 給排水設備付きシンク + 保温器・電源（ご飯を扱う場合）

調理工程について

露店営業の許可で出店される場合、調理行為は原則**1品目・1工程**に限られます（例：「揚げる」のみ、「焼く」のみ）。ドリンクをコップに注ぐ行為は、工程にカウントしません。

臨時営業・固定店舗・キッチンカー等の許可で出店される場合は、お持ちの許可の内容の範囲で調理いただけます。ご不明な場合は、事前にお問い合わせください。



キッチンカーでの出店も、お持ちの営業許可の範囲での調理となります。車検証でサイズを確認させていただきます。

EQUIPMENT

新設

必要設備 早見表 ―― 何を持っていけばいいか

出店のかたち別に、当日ご用意いただくものの一覧です。上から順にチェックすれば、忘れ物はありません。設備はすべて出店者様でのご準備をお願いしています。

ご用意いただくもの	販売のみ	タイプA	タイプB	補足
テント（3m×3m）	●	●	●	キッチンカーは不要
テントウエイト	●	●	●	ベグ打ち禁止のため必須
テントの3面囲い 耐水性のあるもの	—	●	●	当日調理を行うブースは必須
蛇口付き水タンク＋受けバケツ	—	40L以上	80L以上	手洗い・器具洗浄用。排水は各自お持ち帰り
ハンドソープ＋ペーパータオル	—	●	●	—
給排水設備付きシンク	—	—	●	タイプBのみ
保温器＋電源	—	—	●	ご飯を扱う場合
温度計	●	●	●	冷蔵品を扱う場合は、いずれの形態でも必須
製造環境カードの掲示	●	●	●	主催者がご用意し当日お渡しします（作成不要）
食品表示シール	●	—	—	個包装して販売する商品に貼付（食品表示法）

火気・電熱機器を使用する場合（追加）

消火器	業務用消火器を1本以上、各自でご持参ください（消防法により義務付けられています）。住宅用消火器・水バケツ・エアゾール式の簡易消火用具は認められません。必要なときにすぐ使える場所に置いてください。
コンロガード	カセットコンロ等の周りを囲うもの
不燃ボード	カセットコンロ等の下に敷くもの
対象となる機器	ガス機器は使用できます（カセットコンロ等）。炭火・裸火は会場では禁止です。あわせてIH・電気フライヤー・ホットプレートなど「電気を熱源とする器具」も、消防の「対象火気器具等」に含まれます。
消防への申請	主催者がまとめて行いますので、出店者様での申請手続きは必要ありません。火気・発電機の使用の有無は、審査通過後にお伺いします。

床・芝生の養生

調理を行う場合	床面に養生シートを敷いてください（特に油を使用する場合）
発電機を使用する場合	必ず芝生の養生シートを。10kW以上は事前申請が必要です（申請は主催者がまとめて行います）

Q & A

新設

こんな出店は、できますか？

「うちの商品を出せるだろうか」と迷ったまま、あきらめてほしくありません。よくいただくご質問をまとめました。ここに載っていないことは、遠慮なくメール（info@tema-hima.co.jp）でお尋ねください。一緒に考えます。

Q レンタルキッチンを使用する場合でも出店できますか？

できます。大切なのは、その調理場の状態を正直に申告していただくことです。ほかの利用者が小麦を扱う施設であれば区分C、グルテンフリー専用の施設であれば区分Aとなります。分からない場合は、施設にご確認ください。いただいた区分は公式サイトのお店ページと店頭に表示し、お客様がご自身の症状に合わせて選べるようにします。

→3「製造環境の申告」

Q 使っている調味料が基準を満たすか、どこまで調べればいいですか？

販売する全品目について、使用するすべての調味料・加工品の原材料表示をご確認ください。調味料・だし・ソース・ルウ類には、麦類が使われていることが少なくありません。原材料表示だけで由来が判断できない場合（「水飴」など）は、製造元にお問い合わせください。

→3「見落としやすいもの早見表」

Q 原材料を細かくお伝えするのは、少し抵抗があるのですが.....

そのお気持ちは、もっともだと思います。レシピのご提出は不要です。確認させていただきたいのは、麦の基準を満たしているかどうかで、そのため製造工程について伺いすることがあります。いただいた内容は主催者が基準の確認をするためだけに使い、公開したり、ほかの出店者様にお見せしたりすることはありません。

→3「原材料表示のご提出と、一緒の確認」

Q その場で揚げ物を販売したいのですが、OKですか？

できます。許可のある施設で事前に仕込んだ具材を、その場で揚げてご提供いただけます。

タイプAの設備

- ・小麦の衣を揚げた油の使い回しはできません。会場では専用の油をご用意ください。
- ・床面に必ず養生シートを敷いてください。
- ・火気を使用するため、業務用消火器（住宅用・エアゾール式は不可）・コンロガード・不燃ボードが必要です。

Q 仕入れた材料の製造工場でのコンタミまで確認していますか？

確認の対象にしていません。このお祭りが確認しているのは、①原材料・調味料・加工助剤の表示上で4つの麦類が使われていないこと、②出店者ご自身の調理場の製造環境（区分A～C）の2つです。仕入れ先の工場まで遡ると確認が事実上できず、出店できるお店もほとんどなくなってしまうためです。

→3「確認の範囲について」

Q & A

調理と、出店のかたちについて

Q ラーメンやカレーなど、その場で仕上げる温かい料理は販売できますか？

できます。ただし麺を茹でる・ご飯を扱う調理は **タイプBの設備** となり、給排水設備付きシンクと80リットル以上の水タンクが必要です。

→ 6「当日調理の区分」／ 7「必要設備 早見表」

Q 生野菜のサラダやフルーツを盛り付けて販売したいのですが。

会場での盛り付け・カットはできません。 生もの・生野菜・生果物の仕込み行為（カット・水戻し等を含む）は、現地では行えません。許可のある施設で仕上げ、個包装した状態でお持ちください。

Q 焼き菓子やパンを、作ってきて販売するだけの出店はできますか？

できます。この場合は「販売のみ（当日調理なし）」となり、シンクや水タンクは不要です。ただし、**食品表示法に沿った原材料表記**（表示シール等）、**個包装**した状態での販売、手作り品は**製造業許可証**のコピーのご提出が必要です。

→ 5「販売のルール」

Q 1店舗で2区画使うことはできますか？

できます。固定出店料が2倍になりますが、売り場・在庫スペースを広く取れます。申込フォームでご希望を選択してください（**キッチンカーは対象外**です）。ご希望が多数の場合は、審査にて調整いたします。

→ 2「区画オプション」

LOAD IN / OUT

搬入・搬出について

時間	内容
8:00～10:00	車両搬入 — 事前申請車両のみ公園内に入場できます。誘導員の指示に従ってください。搬入車両は10:00までに公園外へ出してください（キッチンカーは指定の区画に停めたままで結構です）。
8:00～	通常ブース設営 — テント設置・ブース準備を開始できます。
8:30～	キッチンカー搬入 — 通常ブースの設営開始後に入場となります。
～10:30	設営完了 — 開場前にブースの準備を終えてください。
11:00	開場・販売開始
17:00～	撤収・手運び搬出 — イベント終了後、テントの撤収と手運びでの荷物搬出が可能です。台車もご利用いただけます。
17:00～	車両の手押し移動 — エンジンをかけない手押しでの車両移動は可能です（キッチンカー等）。必ずスタッフの誘導のもとで行ってください。
21:00～22:00	車両搬出（自走） — エンジンをかけての走行・搬出は21:00以降のみ。22:00までに完了してください。

大切なお願い

販売は11:00から。17:00まで、お店を開けていてください。

設営が早く終わっても、11:00より前の販売はご遠慮ください。すべてのお店が同じ時刻に始められるようにするためです。

完売した場合も、17:00まではブースをそのままにしておいてください。テントを畳む・荷物を運び出すといった撤収作業は17:00以降をお願いします（ブース内での箱詰めや片付けの準備は、それより前でも構いません）。

16時に来られたお客様が、片付けの始まった会場を目にしたら、きっと寂しい気持ちになります。最後のおひとりで、楽しんで帰っていただきたいのです。

そのために、商品はできるだけ多めにご用意ください。

第1回では多くのお店が1時間ほどで完売し、「買えなかった」というお声をたくさんいただきました。第2回を46店舗・6時間に広げたのは、そのためです。無理のない範囲で構いませんので、ぜひご検討ください。

車両の厳守事項 公園内での事故・近隣への迷惑を防ぐため、以下は必ずお守りください。

- 右折入場は禁止です（渋滞・近隣苦情防止のため）。搬入ルートの詳細は、開催2週間前の搬入案内で地図つきでご案内します。
- 公園内は一方通行です。
- 公園内の走行は時速10km以下、ハザードランプ点灯で。
- 搬入は出店者ごとに時間割を作成します。一斉搬入は行いません。
- 事前に登録した車両のみ、公園内に入場できます。車種・ナンバーの登録は、開催2週間前の搬入案内でお伺いします。
- 搬出時、路上で積み込みを行う際は運転者が車両から離れないでください（駐車違反防止のため）。

搬入出の詳しいご案内は、開催2週間前にお送りします（区画の割り当て・搬入の時間割・当日の連絡先）。開催中（11:00～17:00）は車両の移動が一切できません。お忘れ物のないよう、搬入時にすべての荷物をお持ちください。

VENUE RULES

会場ルール

久屋大通パークは、多くの方が日常的に利用される公共の公園です。公園と近隣の皆さまのご理解があって、このお祭りは開催できています。以下は公園側との約束事です。ご協力をお願いいたします。

禁煙	公園内は 全面禁煙 です（設営・撤去中を含む）。
火気・電熱機器	ガス機器は使用できます （カセットコンロ等）。炭火・裸火は会場では禁止です。IH・電気フライヤーなど電気を熱源とする器具も、消防の「対象火気器具等」に含まれます。いずれも業務用消火器が必要です。
排水	施設内への排水は禁止です。 排水はすべて各自お持ち帰り ください。
ゴミ	会場にゴミ箱はありません。来場者には「購入したお店へゴミを返却」とご案内します。 回収したゴミは各出店者でお持ち帰り ください。
芝生の保護	ペグ打ち禁止 。ウッドデッキへの乗り上げ禁止（破損時40万円以上の賠償）。油・薬品等が芝生に直接触れないようご注意ください。
音量	会場ではBGM・MCを使用しますが、 各ブースでの大音量の音楽・大声での呼び込みはご遠慮 ください。スタッフの指示に従ってください。
販促活動	すべての販促活動は 自社ブース内 で行ってください。会場内を回っての宣伝・チラシ配布は禁止です。
ペット	ペットを連れての出店はできません。
駐車場	出店者用の駐車場はありません。近隣のコインパーキングをご利用ください。
決済方法	現金のほか、各自でカード決済・電子マネー等の導入が可能です。売上歩合の納入は、当日の全売上合計額にて現金でお願いします。

写真・動画の撮影について

このお祭りは、**グルテンフリーや小麦アレルギーのことを、より多くの方に知っていただくための場**でもあります。当日は**主催者と撮影スタッフ**が会場で写真と動画を撮影し、**公式サイト・SNS・広報物・次回のご案内・メディアへの提供**などに使わせていただきます。ブースや商品、販売の様子も含まれます。
お顔の写り込みを避けたいなど、ご希望がある場合は**当日までにお知らせください**。配慮いたします。

行政の窓口について

営業許可の取得や、ご自身の調理方法で出店できるかどうかのご確認は、**各出店者様から管轄の窓口へ**お願いいたします。

衛生・調理・販売方法	名古屋市 中保健センター TEL 052-265-2250
火気	名古屋市 中消防署 TEL 052-231-0119

麦の基準に関することは、いつでも私たちにご相談ください。ここは一緒に確認させていただきます。

CANCELLATION

キャンセル・中止について

心苦しいところですが、あらかじめ正直にお伝えしておきます。ご納得のうえでエントリーいただけますよう、お願いいたします。

出店者様都合のキャンセル

返金	出店料の返金はいたしかねます。
「出店者都合」に含まれるもの	(1) 書類・提出物を期限内に提出されず、出店不可となった場合 (2) 出店規約のルールでは販売できないと出店者が判断してキャンセルされる場合

(2)を防ぐため、エントリーの前に本要項を最後までお読みいただき、ご不明な点はお問い合わせください。

開催可否の判断（雨天時）

雨天	決行します。
荒天	嵐・大雨の予報など、荒天が見込まれる場合は中止とすることがあります。
判断の時期	開催前日の18:00までに判断します。
お知らせ方法	メール／公式サイト（gf-fes.com）／Instagram

出店料を返金する場合

基準の確認の結果、出店が難しくなった場合	原材料の確認で基準を満たすことが難しいと分かり、代替の材料もご用意いただけなかった場合は、お支払いいただいた出店料の全額をお返します。
主催者側の都合で出店が難しくなった場合	主催者の都合で開催内容が変わり、出店が難しくなった場合も、全額をお返します。

イベントが中止になった場合

- 天災・行政指導・会場管理者の要請等によりイベントが中止となった場合も、**出店料の返金はいたしません**。出店料は会場費・警備・広告・備品等の準備費用に充当されるため、あらかじめご了承ください。
- その代わり、中止の場合は出店予定だった皆さまに**次回開催時の優先出店権**をご用意します（詳細は中止時にご案内します）。
- 中止の場合でも、商品の仕入・制作料・人件費・交通費等の損害について、事務局は一切の支払をいたしません。

開催に向けて、全力で準備します。

会場費をはじめとする準備は、皆さまの出店料と応援によって成り立っています。いただいた出店料は、この一日をつくるために大切にに使わせていただきます。当日は、全力で人を集めます。

ENTRY

提出書類・エントリー方法

提出書類一覧

書類	対象	備考
申込フォーム（オンライン）	全出店者	「確認・同意」3項目のチェック必須
販売予定品目の原材料表示	全出店者	審査通過後。一緒に確認します（3参照）
営業許可証のコピー	当日調理を行う方	飲食店営業（露店・臨時・自動車等）
各種製造許可証のコピー	手作り食品を販売する方	菓子製造・惣菜製造等
車検証のコピー	キッチンカー出店者	車両サイズ確認用
搬入車両情報	車両搬入を希望する方	車種・ナンバー

許可証等の書類は、**審査通過後にメール**（info@tema-hima.co.jp）でご提出いただきます。

エントリー方法

エントリーは**専用の申込フォーム（Googleフォーム）**からお願いします。所要時間は10分ほどです。

受付期間 2026年8月1日（土）～8月11日（火）23:59 審査結果は8月18日（火）までに、ご応募いただいた全店舗へメールでご連絡します（先着順ではありません）。

おまちしてます！



出店エントリーフォーム

<https://gf-fes.com/entry/form>

スマートフォンのカメラでQRコードを読み取ってください

フォームでお聞きすること（事前にご準備ください）

店舗の基本情報（屋号・代表者・連絡先・SNS）／出店カテゴリ・希望区画数・角地の希望（KCは**車両サイズ**も）／**販売予定品目**（品名・主な原材料・使用する調味料・調理工程）／**お店とGFとの関わり**／**製造環境の区分（A～C）**／当日の営業形態と許可の取得状況／仕込み・製造をする場所の許可／過去の出店経験／本要項の内容への**確認・同意（3項目・必須）**
応募時にお聞きするのは、**審査に必要なことだけです**。設備（テント・発電機・ガス）・搬入車両・お店の写真などの詳細は、**審査通過後にあらためてお伺いします**。いまの時点で決まっていなくても、まったく問題ありません。

最後に、ひとつだけ正直なお話を。

この規模でグルテンフリーだけの祭りを開くのは、私たちにとっても初めての挑戦です。準備を進めるなかで、お伝えした内容が変わったり、あらためてお願いごとをすることがあるかもしれません。そのときは、**できるだけ早く、理由と一緒にお知らせします**。精一杯取り組みますので、温かい目で見守っていただけたら嬉しいです。

最後まで読んでいただき、ありがとうございました。

第1回、大半のお店が1時間ほどで完売しました。「こんなマルシェを、ずっと待ってた」「選べるって、たのしい」——そんな言葉をいただいた一日でした。**その景色を、ぜひ一緒につくらせてください**。

株式会社てまひま 代表取締役 岡村 菜穂子

この祭りを始めた理由は、発起人nacoのnoteに書いています。 <https://note.com/naconote> | ご不明な点はお気軽にどうぞ。お電話 090-5636-3124（金釘）／メール info@tema-hima.co.jp／最新版 <https://gf-fes.com/entry/shutten-yoko-v12-8k3f.pdf>