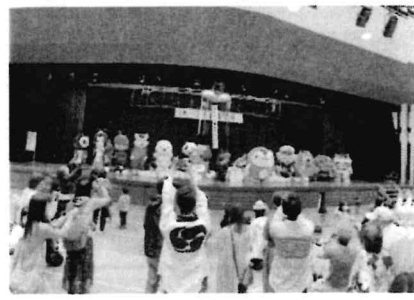




(西牟婁郡白浜町1-1)

出展募集切：2026年1月30日（金）

[illegible]

出展によるメリット

原点回帰。商いが主役の商工祭！

会員事業所様のPRイベントとしてはじまった商工祭。第15回は原点に立ち返り、より多くの事業所様にお店をPRしていただくために、出展料を見直し、参加しやすくなりました。これから開業を目指す方のためのチャレンジブースや、豪華景品が当たるガラガラ抽選会も実施。商いが主役の商工祭にぜひご参加ください！



みんなで盛り上がる商工祭！

白浜商工祭は参加される出展者様一人一人が主役だと考えています。出展者の皆様によるPRや出展内容(展示・体験)により、多くのお客様が来場されます。出展される皆様と一緒に取り組み、みんなで盛り上げる商工祭を目指します。



同じ地域で「商い」をする仲間とのつながりが出来ます！

様々な業種の方が出展し、一緒になって事業をアピールするのが白浜商工祭です。お互いを知り、情報交換の場ともなり、商工祭だけで終わるのではなく、その後も同じ地域で頑張る仲間としての出会いがあり、繋がりが必ず出来ます。顧客獲得だけでなく、この出会い、繋がりが大きな財産となることは間違いありません！！



様々なメディアでPR！

SNS、青年部公式HP、ラジオ、新聞広告等、様々なメディアを使って各出店者様をPRし、多くのお客様が来場いただけるように盛り上げます。若い世代のお客様にも積極的に参加いただけるようにWEB媒体の広報に力をいれます！

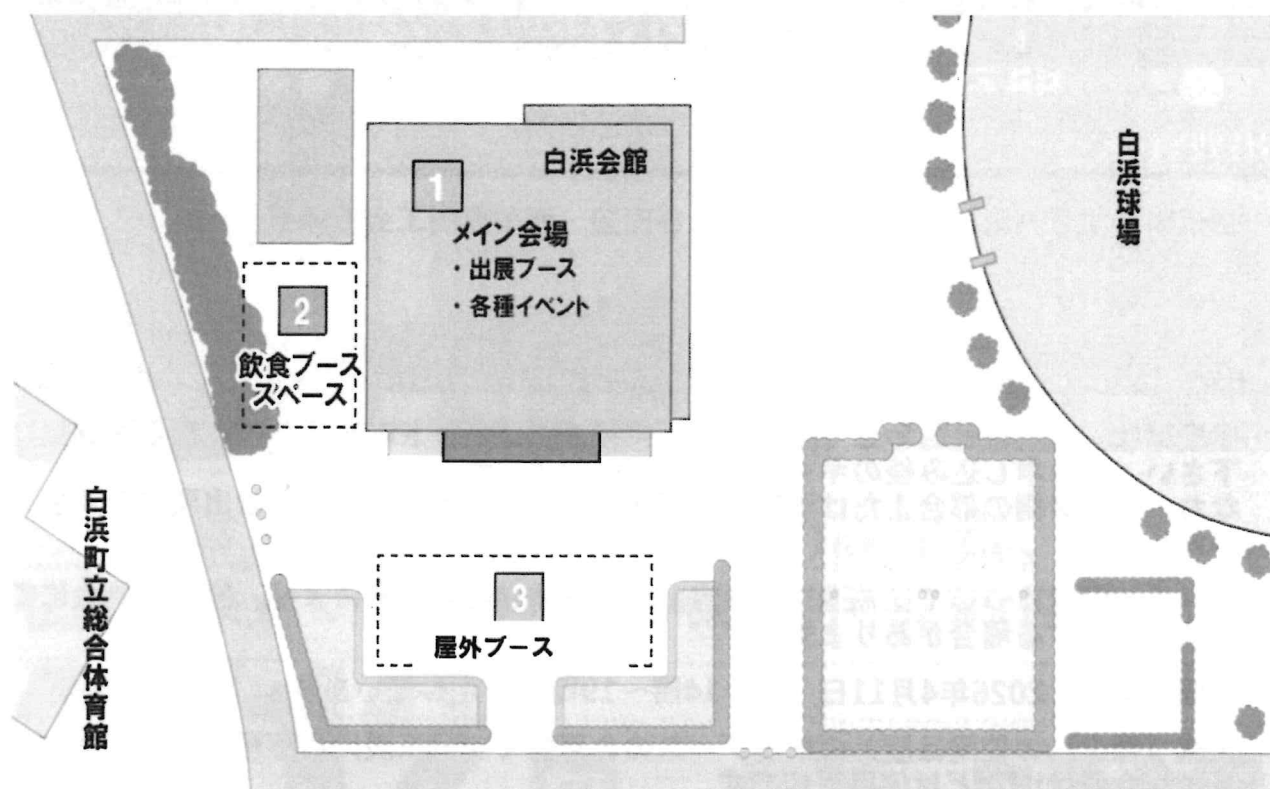


新たな顧客をGET！

商工祭には上記のようなメリットがあります。これらのメリットを最大限に生かし、多くの人を集めて新規の顧客をGETすることが商工祭の目的です。広報もあり多くの人が集まる商工祭で、同じ地域で働く仲間と共に、新規の顧客もGETし、共に繁栄していきましょう！！それが白浜商工祭です。



白浜商工祭出展案内図と出展料



※出展スペースに関しましては変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

1 屋内ブース(メイン会場)

メイン会場の白浜会館は屋内出展ブースが一堂に会する場で、多くの来場者で盛り上がります。
※出展内容に関わらずお客様から代金をいただく出展は、飲食・販売・体験区分での出展料となります。

サイズ：2.5m（間口）×2.3m（奥行き）
備品：机×2 イス×4
※電力消費量は最大2,000Wまで

予定ブース数：35

出 展 料

飲食・販売・体験 **¥3,000**

無料体験・展示 **¥2,000**

メイン会場
ブースイメージ

バックパネル
250cm
230cm

※出展数によって大きくなる
可能性があります

2 飲食ブース(キッチンカー)

キッチンカーでの出展となります。テントやストックスペースはありません。
電源が必要な場合は事前にご相談ください。

サイズ：持参車両 ※2トン車まで
備品：なし

予定ブース数：4

出 展 料

¥3,000

3 飲食ブース(屋外テント)

飲食を目的に訪れる方が非常に多いのも商工祭の特徴です。出展料の何倍もの売り上げをされる出展者も多数です！

サイズ：2.7m（間口）×3.6m（奥行き）
備品：机×2 イス×4

予定ブース数：8

※火気使用可

出 展 料

¥5,000

※テント半分の広さです。

270cm 270cm 360cm

4 屋外ブース

車の展示や大きな出展物には最適のこの場所！ぜひご活用ください。

サイズ：5m（間口）×5m（奥行き）
備品：机×2 イス×4

予定ブース数：5

出 展 料

¥3,000

※申込多数時の出展調整やブース配置は実行委員会での協議・抽選により決定いたします。あらかじめご了承ください。

白浜商工祭出展要項

出展資格

- ・ 白浜町・すさみ町の各商工会会員および田辺・西牟婁商工会青年部

出展(申込)注意事項

- ・ 出展料は、申込書とあわせて商工会へご持参またはネット申込みサイトからお支払い下さい。(お申し込み後のキャンセルは返金できません)
なお、主催者側の都合または予期せぬ事態により中止となった場合は出展料を返金いたします。
- ・ ブースの配置については抽選にて決定いたします。出展内容により、実行委員会にて事前に決定する場合があります。
- ・ 出展準備は、2026年4月11日(土) 14時～19時を予定しています。
- ・ 火気(裸火)の使用は屋外の飲食ブースのみ可能です(※炭火は不可)
メイン会場はIHなどは使用可能です。
- ・ 生ものの飲食物は原則販売できません。
- ・ 指定区域以外での掲示・展示はできません。違反した場合は、撤去となります。
- ・ アルコールの販売は可能です。
- ・ 出展物の保護については出展者の責任において管理してください。
- ・ 電力は用意しますが、必要な方は延長コードなどご自身で準備してください。
屋内の電力は単相100V、2,000Wまでとなります。
- ・ 出展物は公序良俗に反しない品目とさせていただきます。
- ・ 屋内ブース(メイン会場)での出展に関しては横と後ろにパーティションを用意します。
装飾も可能です。

【ネット申込をぜひご利用ください！】

- ※紙の申込書のご提出が不要となります。
- ※出展料のお支払いがカード決済、銀行振込に対応しております。
- ※ご利用にはグーグルアカウントが必要です。



ネット申込み
はこちらから

白浜商工祭実行委員会



〒649-2211 西牟婁郡白浜町3031-100 TEL0739 (42) 4686 FAX0739 (42) 3275

和歌山県・南紀白浜
白浜町商工会

令和7年12月25日

会員 各位

白浜町商工祭実行委員会

白浜商工祭出展者募集のご案内

(書類提出のお願い)

平素は当実行委員会に多大なご理解とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

商工祭出展に際し、お申し込みされる事業様は下記書類にご記入いただき、1月30日(金)までに
ご提出下さいますようお願い申し上げます。

なお、ネット申込フォームから申込された方は提出不要です。

※提出物: 「出展申込書」(2 枚)

「食品営業類似行為届(別記様式2)」※現場で調理販売をする場合のみ提出

※飲食物を取り扱われる出展の皆様は、別紙の「模擬店等の食品衛生管のポイント」
等の注意事項をよくお読みいただき、提出書類の記入をお願い致します。

※露店営業許可を取得されている事業所様は許可証の写しのみのご提出でかまいません。

※会場内で行う、飲食物の「容器への盛り付けのみ」や「加熱のみ」の行為も提出の対象
となります。

※提出期限: 令和8年1月30日(金)

※提出先: 白浜町商工会(白浜町 3031-100) TEL:42-4686

※提出方法: 商工会窓口持参(営業時間 8:30~17:15 土日祝除く)

FAX:42-3275

メール:k-takai@w-shokokai.or.jp

※出展料のお支払いにつきましても、1月30日(金)までのお支払いにご協力のほど
願います。

別紙1

食品営業類似行為で取り扱える食品の範囲

分類	食品例	取扱い上の注意事項等
煮物類	おでん、豚汁等	・事前に仕込み(細切、煮込み等)したものを、その場で煮込んだもの
焼物類	焼き鳥、牛串、イカ焼等	・事前に仕込み(細切等)し冷蔵したものをその場で焼いたもの ・焼き鳥(鶏肉以外を含む)、焼肉類にあっては、その場において短時間で中心部まで十分に加熱できる大きさ(一口サイズ)に事前に加工したもの
お好み焼き類	お好み焼、たこ焼、ピザ等	・その場で水で溶いた小麦粉等と、事前に仕込み(細切等)したものをその場で混ぜ合わせて焼いたもの ・ピザ類にあっては、許可施設等で製造されたピザ生地事前に細切したものをのせて、その場で焼いたもの
米飯類	牛丼、焼き鳥丼、カレーライス、ハヤシライス炊き込みご飯等	【丼物】 丼物は煮物類、焼物類、揚げ物類(その場で煮込み、焼き、揚げたもの)を米飯の上に載せたものに限る 【カレールーを調理する場合】 ・野菜や肉等は、許可施設等で事前に仕込み(細切)したものを、その場で煮込んだもの ・残品の翌日への持ち越しはしないこと 【ライス】 ・できる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること ・炊飯する場合は、炊飯後65℃以上に保温するか、2時間以内に提供すること
焼きそば類等	焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン等	・焼きそばは、許可施設等で事前に仕込みした野菜等と麺とをその場で焼いたもの ・焼きそば類似品にあっては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、焼きそばと調理工程が同等のもの(例：焼ビーフン、焼うどん) ・即席カップ麺
うどん、そば、ラーメン類	うどん、そば、ラーメン等	【めん】 ・その場でゆでること 【かけ汁】 ・調整はその場で行うこと(前日調整は不可) 【具材】 ・事前に許可施設等で仕込んだものとする(生卵は不可)
スパゲッティ類	スパゲッティ	【めん】 ・めんはその場でゆでること ・ゆでて2時間以内に提供すること 【パスタソースを調整する場合】 ・ソースは、事前に許可施設等で仕込みその場で煮込んだものとする ・残品の翌日への持ち越しはしないこと。
揚げ物類	唐揚げ、コロケ等	・事前に仕込み(細切等)した具を、その場で調整した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの
喫茶類	コーヒー、お茶等	・事前に調整した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、調味するもので、通常喫茶店営業で提供される飲料
ドッグ類	ホットドッグ	・ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか油で揚げたもの ・ホットドッグ類 ・ハンバーガー類(パンに、加熱調理したハンバーガー等をはさんだもの)
飲料・酒類	缶ジュース、ビール等	・市販の飲料、酒類を開缶、又は開栓したもの(容器に注ぐ行為を含む) ・ビールサーバーによる提供にあっては、専門の業者により管理調整されたサーバーを用いること(※翌日の持ち越しは不可)
レトルト食品、無菌包装米飯	レトルト食品等	・その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの
アイスクリーム類	アイスクリーム	・アイスクリームは、許可施設で製造されたものを使用すること ・提供は、ディッシュアップ又はカセット式の機械を用いる方法によること ・使用の都度、器具(機械)を洗浄すること
焼菓子類	たい焼、焼き餅等	・事前に仕込み(混合、成形等)したものを、その場で焼いたもの
揚げ菓子類	ドーナツ等	・事前に仕込み(混合、成形等)したものを、その場で揚げたもの
団子菓子類	みたらし団子等	・事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すか、それに事前に仕込みしたものをからめたもの
まんじゅう類	まんじゅう等	・事前に仕込み(混合、成形等)したまんじゅうを、その場で加熱したもの
あめ菓子類	りんご飴等	・事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子
かき氷	かき氷	・氷は飲用適の水を用いて製氷されたものを使用すること
食品販売	野菜、市販品(レトルト食品、干物、くん製、缶詰、瓶詰め食品等)	・野菜・果実以外は、容器包装に入れられ、食品表示がされたものに限る(肉、魚については、あらかじめ許可施設で包装、表示されたものに限る) ・保存温度の設定のある食品は、その温度を保つことができる設備を有すること(冷蔵又は冷凍の場合は、それぞれの食品が区画されること。)

模擬店等の食品衛生管理のポイント

細菌は目には見えませんが、私たちの身のまわりには無数存在します。
食中毒予防の3原則は1に清潔、2に迅速、3に冷却又は加熱です。
このポイントをしっかり守りましょう。

〈 清 潔 〉

- ① お店の周りは清潔にしましょう。
- ② 異物等の混入に注意しましょう。
- ③ 作業着、調理器具は清潔にしましょう。
☆食品容器は、衛生的に保管し、ワンウェイ（使い捨て）容器が清潔です。
- ④ 新鮮な原材料を使いましょう。
- ⑤ 調理前又は、調理中汚いものをさわったときは手を洗いましょう。
☆消毒用アルコールを用意しておけば便利です。
- ⑥ 食品に直接手を触れないようにしましょう。
☆衛生手袋、ラップ等を利用しましょう。
- ⑦ 下痢等体調のすぐれない人、手指に傷のある人は調理に従事しないように
しましょう。

〈 迅 速 〉

- ① 調理した食品はできるだけ早く食べるようにしてもらいましょう。
☆食中毒菌は時間とともに2分裂で倍々に増えていきます。
仮に10分で2倍に増えるとすると1個の食中毒菌は……
1個→2個→4個・・・3時間後にはなんと、26万個以上になります！
☆イベント会場内で食べてもらい、長期間放置しないように呼びかけま
しょう。
☆前日からの作り置きはやめましょう。

〈 冷却又は加熱 〉

- ① 生物は専用のクーラーボックス等冷蔵設備で10℃以下で保存しましょう。
☆その他食品は日陰の涼しいところに置きましょう。
- ② 食品の加熱は中心部まで十分に行いましょう。
☆生焼けなどにならないよう無理な販売数量は避けましょう。
☆熱の通りにくいものはあらかじめ湯通し等を行いましょう。

以上、食品衛生の安全確保のために遵守しましょう。