

## 「全国ご当地もちサミット 2019 in 一関」募集要項

### 1 目的

古くから伝わる「もち食文化」のまち「いちのせき」において、全国から多彩な「ご当地もち」を一堂に集め、他の地域での資源活用事例を通じた新たな農商工連携を模索するとともに、一関地域のブランド化及び地域の活性化を図る。

併せて、当地域へのインバウンド誘客を図る「SAVOR JAPAN」の取り組みの一つとして「もち食文化」の積極的なPRを図る。

### 2 概要

- ・全国各地の「ご当地もち」を各店舗1品あたり300円で販売する。
- ・来場者には1品につき投票券（もちふだ）を1枚配付し、お気に入りの「ご当地もち」に投票所で投票してもらい、グランプリを決定する。
- ・会場内において一関・平泉地域の「もち食文化」及び地域の魅力をPRするためのイベント等を実施する。

### 3 主催

ご当地もちサミット実行委員会

### 4 開催日等

- (1) 開催日 2019年10月12日（土）～13日（日）の2日間  
(2) 販売時間 12日（土） 10：00～16：00  
13日（日） 10：00～15：30

※荒天の場合の開催の可否は、実行委員会が判断する

### 5 会場

〒029-0131 一関市狐禅寺字石ノ瀬 25-3  
一関市総合体育館 ユードーム  
(TEL：0191-31-3111)

### 6 出店資格等

次の資格条件の全てを満たしていること。

- (1) ご当地で販売（もしくは検討）されているものであること。または日常的に食べることができる料理であること

(2) もち料理として以下の5基準のうち3基準以上を満たしていること

基準1. 「もち」としての見た目があること

基準2. 「もち」食感が強く残っていること

基準3. 「もち」本来の素材（もち米、もち粉等）を用いていること

基準4. 「もち」らしい作業工程（つく・練る・ふかす等）を経ていること

基準5. 地域らしい素材、創意工夫を用いていること

(3) 今回の出店を契機に、ご当地もちを活用して地域振興に結びつけようという熱い気持ちを持っていること

(4) イベントの運営に協力的であり、楽しんで大会に参加できること

(5) 食材、調理器具、料理を提供する器等を準備できること

(6) イベントの積極的な広報に協力できること

(7) 2日間で900食以上を目安として提供ができることが望ましい

※ 来場者の方々により多くのもち料理を提供できるよう、提供食数についてご配慮をお願いします。出品料理には地元のもち米や食材を使用することが望まれます。上記のほか、料理の食材及び料理方法等について確認する場合がありますので、ご留意願います。

(8) 1人5~7食、食べていただけるように1食当たりの総重量は150gを目安とする

7 スケジュール（予定）

内 容	月 日
出店者の募集	6月7日（金）まで
実行委員会による選考・決定	6月下旬
出店者説明会・試食会	9月上旬
開催日	10月12日（土）～13日（日）

8 募集数

30団体

(1) 実行委員会でイベントの目的等と照らし合わせて審査し、妥当と認められる者を出店者として決定する

(2) 応募者多数の場合は、地域性や料理の内容等を考慮して出店者を決定する。よって出店希望にそえない場合もある

(3) 決定については、申し込みされた団体に個別に通知するほか、もちサミット Facebook ページや記者発表などを通じて広く告知する

## 9 出店料及び会場内設備等について

(1) 出店料は、売上の10%とする

(2) 会場内設備（実行委員会で準備）

共同で使用する給排水及び電気設備を設置する

共益費（設営経費含む）として1店舗あたり20,000円を納入する

※ 電気設備の電圧が合計1,000W以上の場合は、一日当たり500円加算

(3) ブース内設備（実行委員会で準備）

	基本設備	規格等
1	ブース（テント）	テント1張（2500mm×2500mm）
2	テーブル	2台（450mm×1,800mm）
3	パイプイス	2脚
4	ブース表示看板	出店者名、商品名

※主催者で用意する以外に各自でイス・テーブルを持ち込むことは可能。ただし出店ブースの枠内に収まる範囲とする

※テーブル、パイプ椅子の追加がある場合は、料金をいただく場合がある

## 10 出店者にご負担していただくものについて

(1) ガスコンロ・ボンベ等の調理器具

(2) 冷凍冷蔵設備（ブース内で使用する場合）

(3) もち料理、容器・はし等

(4) 出店に係る会場までの交通費及び滞在費

(5) 火器を使用する場合は、消火器

(6) つり銭の用意は各店舗で準備

※ 保健所等の指導により必要な設備については、出店者の実費負担で準備していただきます

※ 遠方からご出店される出店者の方は、個別にご相談ください

## 11 販売方法等について

(1) 現金での販売とする（基本的に会場内の飲食とする）

(2) 販売価格は一律300円（価格の変更、セット販売等不可）

## 12 保健所の対応について

(1) 臨時営業許可申請については、出店者のデータを一括して保健所に申請する

(2) 加熱調理をせずに提供する野菜は、保健所の指導によりブース内でカットすることはできない

ので事前にカットした野菜を使用するとともに、保存方法に十分注意  
※店舗等で提供していない料理を出品する場合、事前に保健所にご相談いただくか、遠方の方は出  
店申込書に調理方法を詳細にご記入いただき事務局へその旨お知らせください

### 13 注意事項等について

- (1) 会場内は禁煙
- (2) 出店者の飲酒は禁止
- (3) ブース内の衛生、スタッフの健康、火気の取扱い、接客対応については出店者が責任を持つ
- (4) 施設賠償責任保険及び生産物賠償責任保険については全国ご当地もちサミット実行委員会でご加入する。その他の保険については、出店者自身でご加入する

(具体例)

施設賠償責任保険	テント等の会場内設備が倒壊し、来場者に怪我を負わせた場合 ガス爆発等により、来場者・周辺施設に損害を与えた場合
生産物賠償責任保険	提供した料理により、来場者が食中毒等の被害を受けた場合

- (5) ブース（テント）以外での販売はできない
- (6) パンフレット作成やマスコミ等の取材対応のため、商品の写真をデータで提出する
- (7) 各日とも早い時間帯に完売となることのないよう、常時在庫状況を確認しながら販売するとともに、販売時間中に完売しそうな場合は「商品手配中」や「販売準備中」等の表示を行うなどの時間調整を行い、極力イベント終了時刻まで販売ができるように努める  
※販売時間中に完売となってしまった場合でも、イベント終了までは必ず販売ブースにスタッフを残して対応すること

### 14 実行委員会の免責について

- ・出店者決定を公表した後に辞退されることがないようにしてください。なお、辞退したことにより出店者側に損害が出た場合には、実行委員会では一切責任を負いません。
- ・事前準備、確認、連絡、当日運営などに対し、対応や連絡が滞ることがないようにお願いします。万が一、対応していただけない状態が続く場合は、出店を取りやめていただく場合があります。これによって生じた出店者側の損害については、実行委員会は一切責任を負いません。
- ・荒天により実行委員会がイベントの中止をした場合において、生じた出店者側の損害については、実行委員会は一切責任を負いません。
- ・実行委員会が不適当と判断した行為等があった場合は、出店を中止させていただくことがあります。これによって生じた出店者側の損害については、実行委員会は一切責任を負いません。

- ・ 出店者の行為により事故等が発生した場合は、当該出店者の責任において解決するものとし、実行委員会は一切の責任を負いません。

## 15 申込みについて

### (1) 申込期限

2019年6月7日(金) 17:00 必着

### (2) 申込方法

「全国ご当地もちサミット 2019 in 一関出店申込書(様式1)」と「全国ご当地もちサミット 2019 in 一関 もち料理紹介シート(様式2)」に必要事項を記入し、写真(データ)を郵送もしくはEメールにて送付してください。

### (3) 申込み・問合せ先

ご当地もちサミット実行委員会 事務局

一般社団法人世界遺産平泉・一関DMO 担当:千葉、稲田

〒021-0881 岩手県一関市大町4-29 なのはなプラザ2階

TEL/FAX 0191-345-345 E-mail: mochi.mochi.ichinoseki@gmail.com

(様式1)

## 全国ご当地もちサミット 2019 in 一関 出店申込書

出店資格等を全て満たしていますので、次のとおり出店を申し込みます。

なお、出店に当たっては、出店要領を遵守します。

申込日 2019年 月 日

1 出店団体名	フリガナ		
2 責任者名			担当者名 (担当者連絡先)
			携帯
3 所在地等	所在地	〒	
	電話		FAX
	メール		
	ホームページ	なし・あり (http://	
4 料理名			販売予定数 (2日間合計) 食
5 使用食材及び調理方法等 (保健所に申請をするため詳しく記入してください)	使用食材		
		(重量 g)	
	調理行程 (事前調理)		
	調理行程 (当日調理)		
	事前調理がある場合 調理する場所の食品営業許可名		
	使用設備		

6 持込設備及び 電気使用量	電気の使用	有・無	使用内容（使用電気器具のワット数、100V か 200V か、単相か三相か） 【記入例：冷凍庫（1,500w）×1台（200V、単相）】
	水道の使用	有・無	
	ガスの使用	有・無	使用内容（調理器具等）
	その他器具等		
7 備考	<input type="checkbox"/> 初めてのお申込み <input type="checkbox"/> 出店経験あり（同じ料理メニューで出店経験あり） <input type="checkbox"/> 出店経験あり（新メニュー）		

(様式2)

## 全国ご当地もちサミット 2019 in 一関 もち料理紹介シート

### 1 団体名等

出展団体名	
所在市(区)町村名	
責任者	(役 職) (氏 名)
ホームページ URL	http://

### 2 商品説明

もち料理名称	
もち料理の キャッチフレーズ (15~25 文字程度)	
もち料理の説明 詳細版 (150~200 文字程度 Webに掲載されます)	

### 3 料理写真

- パンフレット等を使用するため、もち料理の写真(データ)を御提供ください。
- ・提出期限は6月7日(金)17:00(出店申込書の提出時)。
- Eメールに添付またはCDで郵送してください。



## 4 出店条件

満たしている基準（三つ以上）にチェックを付けてください。

- 基準1. 「もち」としての見た目があること
- 基準2. 「もち」食感が強く残っていること
- 基準3. 「もち」本来の素材（もち米、もち粉等）を用いていること
- 基準4. 「もち」らしい作業工程（つく・練る・ふかす等）を経ていること
- 基準5. 地域らしい素材、創意工夫を用いていること

### **ご当地もちサミット実行委員会 事務局**

一般社団法人世界遺産平泉・一関DMO 担当：千葉、稲田

〒021-0881 岩手県一関市大町4-29

TEL/FAX: 0191-345-345

E-mail: mochi.mochi.ichinoseki@gmail.com