

申込み切
2026年2月16日

飲食販売出展
募集要項



日時

2026.4/11(土)・12(日) 10:00～17:00

会場

もてなし広場 (高崎市)



◆【重要】保健所のルール【テント1分類の原則】がなくなりました (P17)
ただし、ドリンクの提供ルールは変更ありません
すべてをよく読み、ルールに適合する内容を十分に精査し、出品メニューを厳選してください。

◆応募が多い場合、
お客様満足度向上のため選考で選ばせていただきます (P10)

◆出展は、群馬県内で営業する実店舗がある店舗に限らせていただきます (P11)
※キッチンカーのみで営業されている店舗は出展できません。

実施概要

- 名 称 群馬お肉の祭典2026 in TAKASAKI
- 目 的 肉は食卓の主役というメッセージを、毎年開催するイベントで定常に発信し、群馬の肉食愛を高める。結果として、群馬県内の食肉消費量を高め食肉業界の発展につなげる。また、地産地消で開催地の発展に貢献する。
- 会 期 2026年4月11日(土)・12日(日) 10:00~17:00
- 主 催 群馬お肉の祭典実行委員会
- 後援 (予定) 群馬県／高崎市／群馬県商工会連合会／一般社団法人高崎観光協会／群馬県食肉品質向上対策協議会／公益社団法人全国食肉学校／JAグループ群馬 等
- 入場料 無料
- 出展規模 飲食販売テント : 最大 36 (うち4~6枠は特別協賛枠) ※予定
協賛PRテント : 最大 9 (うち1枠は特別協賛枠) ※予定
喫煙所出展協賛テント : 最大 2 ※予定
- 会場内容 (予定)
- ・出展テント
 - 飲食販売テント : ご自慢の肉料理をメインメニューとして1品以上販売
協賛PRテント : PR出展協賛ブース ※飲食、アルコール販売NG
喫煙所 : 喫煙所出展協賛による運営・PR
本部テント : ソフトドリンク・オリジナルグッズ販売
 - ・イベントコンテンツ
 - ストリートパフォーマンスおよびストリートライブ
「推し肉グランプリ」およびグランプリ投票で参加できる「肉ガチャ」
FM GUNMA WAIWAI Groovin' タイアップ企画

混雑緩和・もちこみ禁止について

過去開催で課題となっている、来場者の11時台から12時台の入場集中、および、飲食物・アルコール類の持ち込みについて、飲食店の回転率の低下、売上への影響を懸念し以下の対策を実施します。

- ・公式SNSで1時間ごと (予定) の混雑状況を写真でリアルタイムに公開
- ・WEBサイトに「飲食物・アルコール類もちこみ禁止」を強調して表記、および、同看板の設置数増、定期的な会場アナウンス



来場者数および飲食販売出店舗売上

■実施日

2025年4月12日(土)・13日(日) 10:00~17:30

■来場者数

40,008名

12日: 28,998名、13日: 11,010名、当年より入場無料化

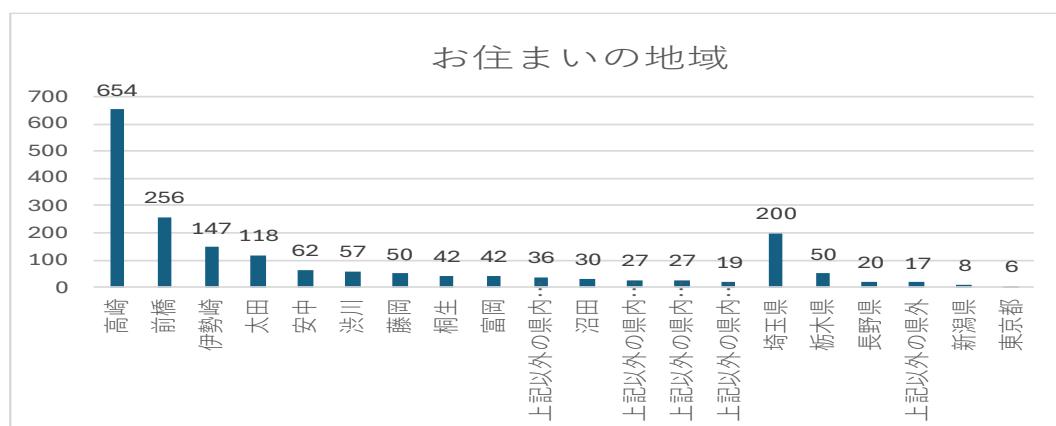
・参考 2019年(無料2日): 54,263名 / 2020年(無料入場制限2日): 1,149名 / 2021年(有料2日): 6,185名 / 2022年(有料3日): 9,833名 / 2023年(有料2日): 8,612名 / 2024年(無料2日): 39,110名

■平均売上額 **984,229円** ※飲食販売出店数32店舗のうち報告29店舗で集計

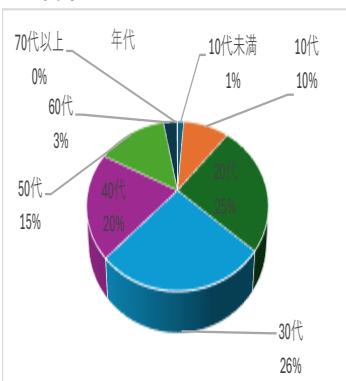
■最高売上額 **2,504,650円** ※飲食販売出店数32店舗のうち報告29店舗で集計

来場者データおよびアンケート結果

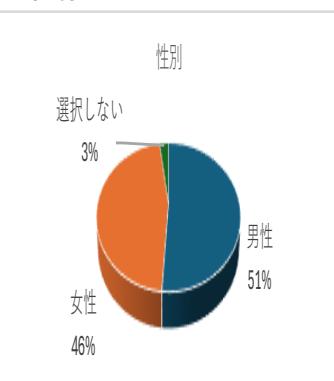
■来場者アンケート回答結果 ※推し肉投票アンケートフォームより取得



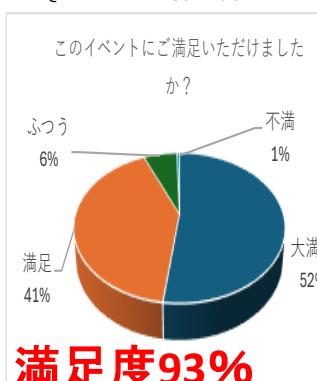
■年齢



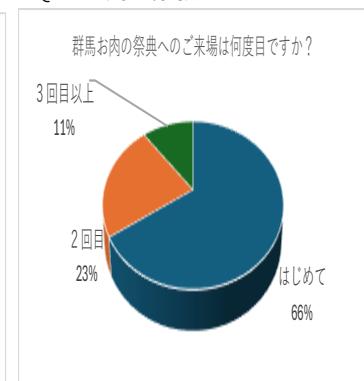
■性別



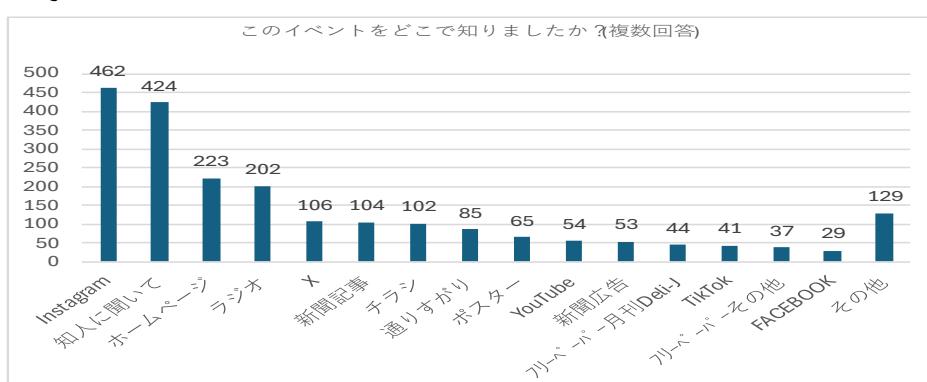
■Q1イベント満足度



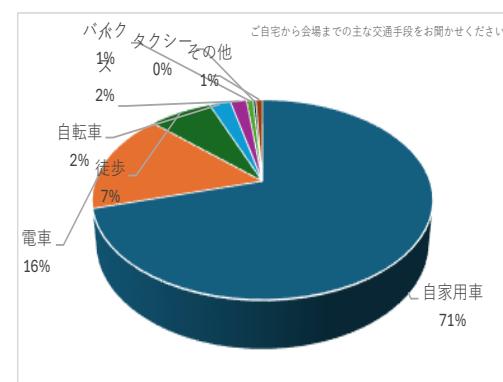
■Q2過去来場回数



■Q4 このイベントを何で知りましたか



■会場までの主な交通手段





本年で4回目となる、グランプリ店を決める決定戦。お肉の祭典10周年を記念し2026年度から【レア肉特別部門（牛・豚・鶏以外）】を新設いたします。「推し肉」と「ステーキ」（牛）、「ジビエ」（牛・豚・鶏以外）の3部門でグランプリを決定します。WEB投票でお客様が美味しかったと思うメニューを複数投票。投票はイベント中のみ、複数選択可、1人1回まで。販売数の多さや、味の印象などが投票結果に反映されます。またグランプリ獲得店には表彰盾が贈呈され、新聞やSNS等で結果を発表。また、次年度WEBサイトに前グランプリ店として掲出、また、ラジオでの出演の機会が予定されています！ぜひ、創意工夫を凝らした自慢のメニューでグランプリを目指してください。

2025年投票結果

※上位5位までを表示



2025年 ステーキ特別部門グランプリ ステーキハンバーグGGC 熟成牛ハラミステーキ串

出品数：10メニュー 投票総数：1850票

ステーキ特別部門	得票数
① 上州牛ステーキとハンバーグGGC／熟成牛ハラミステーキ串	401票
② 上州牛ステーキとハンバーグGGC／上州牛サーロインステーキ串	300票
③ Hamburger&Pasta No.4／上州牛極上ステーキ串	206票
4位 肉割烹 蓼／極上上州牛ステーキ食べ比べ	185票
5位 食匠なる花／熟成ブラックアングス牛 ハラミステーキ丼	167票



2025年 推し肉グランプリ ホルモンしま田 ホルモン焼き

出品数：42メニュー 投票総数：3941票

推し肉部門	得票数
① ホルモン しま田／ホルモン焼き	274
② Hamburger&Pasta No.4／上州牛チーダーバーガー	244
③ イスウ／上州麦風鶏からあげ	202
4位 Bryū／ブルドボーケバーガー	150
5位 トロトロ煮豚 山人／トロトロ煮豚の炙り豚丼	141



歴代グランプリ

ステーキ特別部門グランプリ

2025	ステーキハンバーグGGC 熟成牛ハラミステーキ串
2024	ステーキハンバーグGGC 熟成牛ハラミステーキ串
2023	ステーキハンバーグGGC 熟成牛ハラミステーキ串

推し肉グランプリ

2025	ホルモンしま田 ホルモン焼き
2024	ホルモンしま田 ホルモン焼き
2023	イスウ 上州麦風鶏からあげ



投票すると豪華景品
が当たる
「肉ガチャ」を回せ
ます。
毎年、大変好評をい
ただき、
2部門の合計投票総
数が**5791票**と多
くの投票をいただき
ました。

～殿堂入りについて～
推し肉グランプリ3度の優勝を果た
した店舗様へ【殿堂入り店舗】の
称号をお渡しいたします。
今回、初代殿堂入り店舗として
ステーキハンバーグGGC様が初回
からの3連覇を達成し見事
【初代殿堂入り店舗】となりま
したのでお伝えいたします。

ステーキ特別部門グランプリ 3連覇
ステーキハンバーグGGC



殿堂入り



GUNMA
MEAT FESTIVAL

イメージ写真





出展するには次の同意事項に同意いただく必要があります。必ずご確認ください。

【イベント参加に際して】

- 出展要項、説明会等で定めるすべての事項に従ってください。
- 主催者は、本催事における感染症への感染または感染者への濃厚接触（これに付随関連して発生する一切の損害を含む）について、一切の責任を負いません。
- マスクの着用は自由です。着用は出展者様で判断をしてください。
- 当ガイドラインは、催事当日までに変更になる場合もあります。

【イベントの中止について】

- 本イベントは、災害その他の不可抗力の原因により開催を中止することがあります。この場合既納の出展料および各種納入金の全額または一部を返還することもありますが、これ以外の損害については一切補償いたしません。
- オプションの看板制作費用、備品レンタルをお申込みいただいた場合は、中止決定時期によって作業費用やキャンセル料が発生することがございます。その場合は、実費をご請求させていただきます。

【開催期間・開閉場時間の変更について】

- 本イベントは、災害その他のやむを得ない事情により開催期間または開閉場時間を変更することがあります。この場合これにより生じる損害については補償いたしません。

【プログラムについて】

- 会場紹介および出展者様名簿は、事務局が作成し会場や各方面に配布します。

【キャンセルについて】

- キャンセルはできません。万が一、キャンセルをされる場合は、出展料または協賛料の全額、および、オプションキャンセル料をお支払いいただきます。

【小間の割り当てについて】

- 小間の割り当ては、出展者説明会にて抽選で決定いたします。小間の割り当てに、出展者様は異議を申し出ることはできません。

【搬入・搬出について】

- 搬入搬出時間、車両進入可能範囲、駐車場位置等について別途指定がございます。主催の指示に従ってください。

【販売物、出展物の保護について】

- 開催中は、事務局において最善を尽くし最適な管理と保護にあたりますが、天災その他の不可抗力による損害に対しての責任は負いません。

- 会場は相当に混雑することが予想されますので、出展者様には各自の責任において販売物、出展物の保護に努めるようご協力ください。

【実演、販売について】

- 飲食販売以外で飲食物・アルコール飲料の販売はできません。

- 飲食物を無条件に無料配布することはできません。ただし、PR出展において物販またはアンケートや申込等の取得を目的とする場合に、飲食物の無料試食を提供することができます。試食品は、原則、適切に衛生管理された製品に限ります。また、試食品が原因で食中毒が発生し損害が生じた時は、出展者様が損害賠償の責めに任じてください。

- PR出展において、例外として、社会貢献などの理由で特別に主催が必要と認める場合、または、主催が協力を要請する場合に、必要な営業許可を持ち適切な衛生管理ができる団体であることを条件に、現地で調理をしての無料試食の提供や販売、その他飲食物、食品の販売を認める場合があります。

- ビン・缶のゴミが出る試食は提供しないでください。

- 装飾、実演、販売は、割り当てられた小間内と、行列前で行ってください。それ以外での装飾、PR活動、お客様の誘導は禁止します。

- 実演、販売の際、通路を妨害しあるいは著しい騒音・振動などを発し、他の出展者様またはお客様や会場に損害を与える恐れのある物については禁止します。

- お客様または会場に損害を与える恐れのあるものについては実演を禁じます。

- 音響を使用する際は、周囲に影響がでるほどの大きな音で使用しないでください。

- 会期中出展者様は、常に販売物や設備を管理し、事故防止に注意してください。もし損害が生じた時は、出展者様が損害賠償の責めに任じてください。

- 出展者様は、本イベントの会期終了後、出展ブースを現状に復帰して、主催者の検査を受けてください。万一、会場の損傷、備品の損傷、紛失等が確認された場合はその相当分をお支払いいただきます。

- 販売物、貴重品等は出展者様自らの責任において管理してください。

- 火の取り扱いがある場合は消火器が必要です。また、卓上で火を扱う調理器具を使用する場合、直置きだと焦げますので調理器具の下に難燃ボード等を敷いてください。テント横幕、サイン等に引火しないように、難燃ボードを設置するなど出展者にて対策を行ってください。火を扱う出展者は、当日、消防署による検査があり、これらの準備が不足する場合は営業許可がおりません。

- 出展者様ご自身でご用意ください。

【悪質な営業行為の禁止】

- 過去に一部の出展者の悪質な営業行為により本部に多数のクレームが寄せられる事態が発生しました。このようなイベントイメージを損なうような悪質な行為は一切認めません。主催がイベントイメージを損なう行為と判断した場合に、以降の出展はできなくなります。

- 例：「マスクを外し酔っぱらった状態でお酒をしつこく勧められてすごく怖かった。」※コロナ禍時に発生した事案です
「無理やり買わされた。」等

【廃棄物処理】

- 出展者様の廃棄物、廃油等は出展者様自身で責任をもってお持ち帰りください。過去には、一斗缶、廃油、難燃ボードなどの悪質な投棄がございましたので、くれぐれもご注意ください。

【衛生管理について①】

- 会計が発生する場合は、なるべくキャッシュレス決済の導入をお願いします。現金の受け渡しが発生する場合は、手渡しで受け取らず、コイントレイ（キャッシュトレイ）などを使用してください。また、コイントレイは定期的に消毒してください。

- 多数の人が触れる箇所は定期的に消毒してください。消毒液は出展者様にてご用意ください。会計係と調理係は作業者を分けください。



【衛生管理について②】

●出展者様が販売した飲食物が原因で食中毒が発生し損害が生じた時は、出展者様が損害賠償の責めに任じてください。

○高崎市保健所の指摘、指導、是正措置等にはすべて従ってください。（出展要項に記載する注意事項や禁止事項、衛生審査の際に指摘された是正措置や指導、出展者説明会での指導、イベント当日監査での指導等）また、イベントまでに禁止事項や注意事項などが追加、または、変更となる場合があります。

○飲食販売出展者様は必ず手袋を着用してください。

○お客様の商品の持ち帰りは禁止します。お客様が持ち帰りを求める場合は禁止されている旨をお伝えください。

●テント内に以下の手洗いをお持込みいただき設置してください。

- ・コック付きポリタンク18ℓ以上
- ・排水を貯めるバケツ
- ・ハンドソープ（固形石鹼以外）

●クーラーボックスや冷蔵庫などの冷蔵設備には、必ず温度計を用意し、都度確認をしてください。

- ・温度計

○過去に保健所から例外的に条件付きで使用許可を得ていた食材でも許可がおりず使用できない場合があります。

（例）チーズ・生野菜や果実のトッピング等

【出展要項P11「参加条件」について】

○飲食販売出展は、出展要項P11に記載される「参加条件」をすべて満たす店舗のみが参加できます。一つでも条件に満たない場合は出展できません。

【販売時注意事項】

○飲食販売が前提のブースです。販売の一環としての試食提供は問題ありませんが、販売を行わず無料試食提供のみの目的では出展できません。

○お弁当の販売は禁止します。

○行列管理のために各出展テント前の地面に目印を設置します。行列整理の目印は会場全体の混雑防止のために設計されております。原則、出展者様により変更することはできません。行列ができた際は、足元の目印を目安に並んでいただくようお客様を誘導してください。

○飲食販売出展者様は長蛇の列を避けるために、以下の工夫を実践し、料理提供時間の短縮をしてください。

- ・メニュー点数や工数は通常より減らす
- ・注文前に見込みで調理し、注文後は梱包のみの作業ですむようにする

○アルコール飲料を販売する場合、泥酔者には販売しないでください。

○ビン・缶のゴミが出る商品は提供しないでください。

○油を扱ったり、油はねが発生し床面が汚れることが想定される場合には、ブルーシート等での養生を行ってください。酷い油シミや汚れがアスファルトに残る場合はクリーニング費用をお支払いいただく場合がございます。

【汁物を提供する場合】

汁物を販売する場合、必ず出展テント前に残り汁回収用バケツとその旨をお客様に伝えるボード等を設置し、責任をもって残り汁の回収を行い、産業廃棄物として出展者様自身でお持ち帰りください。会場の排水が詰まる事例が過去に多発しており、貸主より注意を受けております。主催により流しに残り汁を捨てないよう貼り紙をするなど注意喚起を行いますが、目の届かない時に捨てられてしまうことが多いため、出展者様で回収してください。修理費用が発生した場合はお支払いいただく場合がございます。

【テント裏バックヤードについて】

バックヤードの後ろは搬入出経路および緊急車両通路です。必ず指定範囲内を超えないように使用し、車両が通れるスペースを確保してください。

■バックヤードの使用ルール

○指定範囲はテント後方6Mまで。（出展位置によっては6M以上ある場合があります。）

○テント後ろに駐車できる車両サイズは2セミショートトラック1台まで。

○バックヤードテントを追加する場合は指定範囲を超えない程度の小型のテントを持ち込んでください。
(3M×3Mなど後ろの通路をふさいでしまう大きなサイズはNG)

○以下条件を遵守できる場合、隣接する出展者様とのバックヤードの共有や、テント横通路側を使用可能です。

- ・テント横通路は最低1M幅の歩行通路を確保すること
- ・テント後ろは指定範囲を超えない
- ・お隣の出展者様との事前相談をし同意を得ること。（事務局は経由できません。個別にお願いします。）

○お隣の出展者様と相談しトラブルのないようにご協力をお願いします。

【「あなたの“推し肉”投票2026」参加について】

お客様満足度の向上のために、メインメニューの投票制度を導入しております。

参加が出展の条件となります。投票結果の順位は次回の出展選考の参考（特別協賛社様を除く）とさせていただきます。



広報宣伝計画について

本イベントの宣伝は、次のことを基本にあらゆる方法を講じて広範囲にかつ積極的に行います。

- ・公式ホームページ
- ・公式Instagramアカウント
- ・公式Facebookアカウント
- ・公式Xアカウント
- ・公式TikTokアカウント
- ・WEB・SNS広告
(Facebook・Instagram・YouTube等)
- ・ラジオ
(FM GUNMA WAIWAI Groovin'タイアップ)
- ・新聞広告
- ・雑誌広告
- ・チラシ
- ・ポスター
- ・会場OOH(看板・のぼり)
- ・その他、各種メディアへのプレスリリース



公式ホームページ (2025年版イメージ)

<http://gunma-oniku-saiten.com/> 「群馬お肉の祭典」で検索

イベント前後2か月間(2025年3月1日～4月30日)のオーディエンスデータ

- ・セッション数: 142,460
- ・アクティブユーザー数: 109,848

チラシ (2025年版イメージ)



新聞広告 (2025年版イメージ)



WEB広告 (過去掲出イメージ)



SNS投稿 (過去掲出イメージ)



*イメージは一部の広報物を抽出して掲載しております



■FM GUNMA WAIWAI Groovin' タイアップ企画



『群馬の肉消費量 目指せ！日本一！』

FM GUNMA 朝のワイド番組「WAIWAI Groovin'」（月～金）7:30～11:00放送）と群馬お肉の祭典がタイアップ。群馬のお肉の家計消費量は全国最下位レベル。こんなにおいしいお肉がいっぱいあるのに！？タイアップでイベントを盛り上げ、群馬の肉消費量日本一を目指します！イベントをきっかけに、一緒においしいお肉をいっぱい食べましょう！

【出演】 内藤聰、アンカンミンカン

【タイアップ内容】 (変更になる場合がございます)

●番組内で告知放送

3月18日から毎週水曜 9:33（約3分間、計5回）※予定

イベント前 3月18日・3月25日・4月1日・4月8日 9:33 ※予定

◆群馬の肉消費量最下位レベルから日本一を目指し、

イベントに来てお肉をいっぱい食べるようPR。

◆イベントPR、出展店舗紹介。

◆「あなたの推し肉投票2025」グランプリのお店（予定）に出演者がおじゃまして生中継

前年グランプリのホルモンしま田様・G G C様のお店（予定）に出演者がうかがい生中継。

出演者と一緒に中継に出演していただきPRをして頂きます。放送前の打合せ時に、

出演者がメニューの試食をさせていただきます。

※3/25または4月1日のいずれか（1日1店舗）。

放送時間は9:33～、8:30にお店に伺い放送前に打合と試食をさせていただきます。（予定）※中継中の試食はできません。

イベント後 4月15日 9:33 ※予定

『あなたの推し肉投票』
各部門グランプリ店は
番組出演してPRできます！

◆「あなたの推し肉投票2026」グランプリ店が番組に生出演

3部門の各グランプリ店が番組に生出演。グランプリをたたえお店への来店をPRします。

※2店同時出演。4/15(水)9:33～放送、スタジオに9:00にお越しいただきます。（予定）

●CMでイベント告知 イベント告知スポットCM・約1カ月前から随時放送

●場内ラジオ（トークショー）実施！ 演者が抽選に当選した店舗の商品を会場でPRします！

イベント中 4月12日 11:00ごろを予定

※詳細は説明会にてご案内いたします。

◆イベント会場にてワイグルファミリー（内藤聰・アンカンミンカン）がやってくる！

◆トークショーで当たるワイグル特別賞【当日使えるお肉券2,000円分】をプレゼント予定

※詳細は説明会にてご案内いたします。



募集出展店舗数

最大36店舗 (特別協賛企業含む)

**応募が多い場合、
お客様満足度向上のため選考で選ばせていただきます**

選考基準

次頁の参加条件を満たし、かつ、提出書類をすべて提出した店舗を対象とし、全体のジャンルバランスや店舗のクオリティ、人気度、地産地消、新しい店舗の参加などをポイントとし、実行委員会において総合的に勘案し厳正に選考いたします。

お客様満足度向上のため、推し肉投票のランキングや売上が上位の店舗が優先となる場合があります。また過去にお客様満足度を下げるようなクレームが発生するなどイベントのイメージを損なう恐れのある店舗は選考から外す場合があります。

お申込みをいただいても残念ながら選考に漏れる場合がございます。また、選考結果について異議を申し立てることはできません。予めご了承ください。

参加条件

①出展者同意事項のすべてに同意すること

②会期全日程（2日間）出展すること

③メインメニューは肉料理を出品すること

④食中毒などに備える保険に加入している店舗に限る

（未加入の場合、保険会社を紹介いたしますのでお問い合わせください）

⑤高崎市保健所の衛生審査で許可を得たメニューのみ販売すること

（ドリンクを含む取り扱い品目、品目数、オペレーター人数、原材料・仕入先・仕込場所の営業許可番号・仕込調理方法・現地調理方法等の事前審査があります）

⑥食中毒がないよう徹底した衛生管理ができる店舗に限る

⑦群馬県内に実店舗がある店舗に限る（※）

⑧反社会的勢力の排除に関する誓約書の提出

※「実店舗」＝群馬県内の肉料理提供飲食店・食肉販売店・食肉加工品販売店

※的屋・キッチンカーのみでの営業の店舗は対象外です。

※複数県に展開の飲食チェーン店、スーパーなどの量販店は対象外です。ただし、群馬の名物として消費者に認識されている肉料理のオリジナル商品を販売している場合は対象となる場合があります。（応相談）

衛生審査

ドリンクを含む出品するすべてのメニューは高崎市保健所による衛生審査が必要です。出展者説明会後にメニューごとに以下の情報を専用書類に記入し提出していただきます。期間内にまとめて提出してください。提出後は主催者が営業届として高崎市保健所に届出いたします。是正処置が必要な場合は主催により保健所の指導内容を伝えますので、必ずそれに従い是正措置を反映した内容に変更して再提出してください。

【ドリンクを含むメニューごとに記載が必要な情報】

取扱品目／原材料／営業許可番号／仕入場所／品目ごとの仕込調理方法／品目ごとの現地調理方法

P14～P16の要項や食材メニューの取り扱い、P17～18のルール改定事項、P20の特記事項のすべてをよく読み、ルールに適合する内容を十分に精査し、出品するメニューを厳選してください。



出展料金・ブース基本施設について

■小間規格

1 小間 = 間口3.6M × 奥行2.7M

■出展料 (2日間)

1 小間 = **15万円(消費税別)**

出展料は次の経費を支出するために充てられます。
広報宣伝費、会場費、事業費、ブース基本施設費、事務連絡費、その他運営に関する経費。

■ブース基本施設

A. テント

間口3.6M × 2.7M

B. 横幕 (四方全面)

C. 店名板

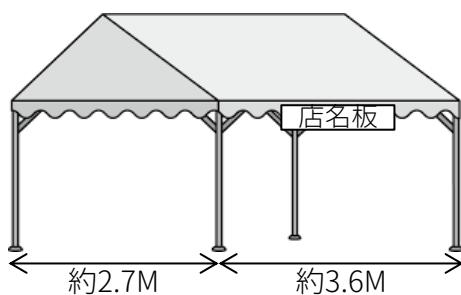
D. 長テーブル×4台

450×1,800mm

ビニルクロス付き

E. 折り椅子 ×5台

F. 行列整理目印



【列の整理について】

※自店の行列は周辺店舗や会場に悪影響が出ないよう注意し、原則、出展者様が整理してください。

(主催による列整理フォローのための人員配置をいたしますが、会場全体を監視し突発的に発生した無秩序な注文列の初動整理をいたします。常に各店舗様に人員を固定配置することはできませんので、ご協力をお願いいたします。)

※注文列には目印を設置します。（下図）目印の通りに並ばせてください。出展者による目印の向き等の変更はできません。目印の仕様は変更になる場合があります。

※受取列に指定はなく目印は設置しません。
周辺店舗や会場に悪影響が出ない範囲で受取列の整理をお願いします。

!持込が必要!

テントに以下の手洗いを設置すること

- ・コック付きポリタンク18ℓ以上
- ・排水を貯めるバケツ
- ・ハンドソープ（固形石鹼以外）

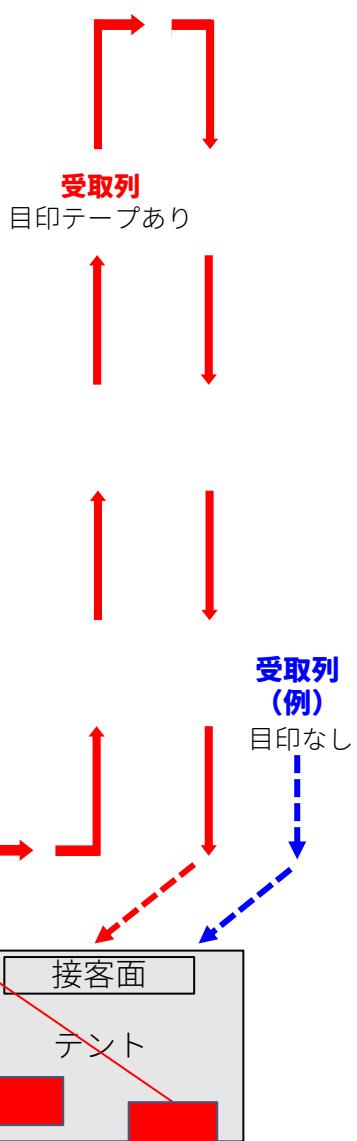
※排水は貯めてイベント後に捨ててください

!持込が必要!

クーラーボックス、冷蔵庫等に以下の設置すること

- ・温度計

※定期的に温度を測って確認してください





■飲食物販売注意事項

※食中毒などに備える保険に加入していることが必須となります。未加入の場合は、当イベントに限り有効なPL保険（5000円）をご案内いたしますので、お申し出ください。

※お弁当は販売不可。

※ビン・缶のゴミが出る商品は提供不可。

※油を扱ったり、油はねが発生し床面が汚れることが想定される場合には、ブルーシート等での養生を行ってください。酷い油シミや汚れがアスファルトに残る場合はクリーニング費用をお支払いいただく場合がございます。

※汁物を販売する場合、必ず出展テント前に残り汁回収用バケツとその旨をお客様に伝えるボード等を設置し、責任をもって残り汁の回収を行い、産業廃棄物として出展者様自身でお持ち帰りください。会場の排水が詰まる事例が過去に多発しており、貸主より注意を受けております。主催により流しに残り汁を捨てないよう貼り紙をするなど注意喚起を行いますが、目の届かない時に捨てられてしまうことが多いため、出展者様で回収してください。修理費用が発生した場合はお支払いいただく場合がございます。

※ゴミ、廃油等は産業廃棄物として出展者様自身で責任をもってお持ち帰りください。過去は、一斗缶、廃油、難燃ボードなどの悪質な投棄がございましたので、くれぐれもご注意ください。

※物販・アルコールドリンクを含め、サブメニューに限り、肉以外の商品も販売可能です。ただし、高崎市保健所の指導により、衛生管理上、オペレーション人数に対して商品点数が多すぎると判断される場合は、商品点数を減らす指導をいたします。保健所の指示に従ってください。

※イベント会期中の早い時間帯で売り切れにならないようにご配慮ねがいます。

※ソフトドリンクを主催が販売いたします。

※地産地消の観点から、群馬県産食材・高崎市産食材の使用にご協力をお願いします。

※お客様が、多くのお店の商品を買い、食べ比べをして楽しめるように、適正なボリュームと適正な価格での提供をお願いいたします。

※飲食販売出展者様は長蛇の列を避けるために、以下工夫をして料理提供時間の短縮をしてください。

- ・メニュー点数は通常より減らす
- ・注文前に見込みで調理し、注文後は梱包のみの作業ですむようにする
- 【衛生管理上過度な見込み調理はご遠慮ください】

■設備関係注意事項

※出展者様が行う装飾、設備及び照明、実演に関する費用は出展者様の負担となります。

※テント内に以下の手洗いをお持込みいただき設置してください。

- ・コック付きポリタンク18ℓ以上
- ・排水を貯めるバケツ
- ・ハンドソープ（固形石鹼以外）

※電源の用意はございません。発電機をお持込ください。

※ガスは業者に依頼するなどしてお持込ください。相談先がない場合、ガス会社様を紹介いたします。

※当日、消防署による検査があります。以下をご用意ください。準備が不足する場合は営業許可がおりません。

- ・消火器（10型）をご持参ください
- ・卓上で火を扱う調理器具を使用する場合、直置きだと焦げますので調理器具の下に難燃ボード等を敷いてください。
- ・テント横幕、サイン等に引火しないように、難燃ボードを設置するなど出展者にて対策を行ってください。

※テント裏は車両駐車などバックヤードとして使用できます。ただし、バックヤードの後ろは搬入出経路および緊急車両通路です。必ず指定範囲内を超えないように使用し、車両が通れるスペースを確保してください。

※以下オプションのご用意がございます。詳細は出展者説明会にてご説明します。

- ・共同で使用可能な保冷車（無料）
- ・備品レンタル（発電機・消火器対応可能・有料）
- ・看板制作（有料）
- ・PL保険（有料）
- ・ガス会社紹介



衛生審査について

■衛生審査提出書類【重要】

出展社説明会時にお渡しする「保健所提出書類」を記入して提出してください。

高崎市保健所にて審査致します。ドリンク類がある場合も記入してください。

P14～P16の要項や食材メニューの取り扱い、P17～18のルール改定事項、P20の特記事項のすべてをよく読み、ルールに適合する内容を十分に精査し、出品するメニューを厳選して申請をしてください。

■取扱い食品の制限【重要】

高崎市のHP内「催事（イベント）等における食品の取り扱いについて」をご覧ください。

<https://www.city.takasaki.gunma.jp/page/3633.html>



■会場での調理・販売を行う時の注意事項【重要】

・食中毒にはくれぐれもご注意ください。

・飲食は会場内で済ませていただき、会場外へは持ち出させないよう徹底してください。主催者からお客様に十分周知はいたしますが、出展者様に置かれましても徹底をお願いします。

・原材料は、衛生的なフタ付き容器等に保管（直置きは不可）するなどして、異物混入の防止を図ってください。

・**現場では、複雑な調理行為はできません。** 包丁、まな板の使用はできませんので、予め洗浄設備が整った衛生的な施設で処理したものを用意してください。なお、唐揚げの粉つけや、揚げる前のポテトの成形や、串うちなどの下処理も同様です。

・調理に使用する器具や容器は、使用前よく洗浄し、必ず消毒してください。
また、原材料用、調理済み食品用、野菜用、肉用などを区別して使用してください。

・冷蔵・冷凍保管が必要な原材料などは冷蔵庫等の冷蔵設備（**発泡スチロールは不可**）を使用し、かつ温度計を設置し温度に特に注意を払ってください。

また、冷凍されている原材料について、直射日光が当たるところでの自然解凍、保管は行わないこと。

・加熱するものは、中心部まで確実に加熱してください。

・温めて出す汁ものなどは、十分にかき混ぜながら再加熱し、中心まで温度を上げるよう心がけてください。

・盛りつけする際は、必ず使い捨て手袋（又はトングや盛りつけ用ハシ）を使用し、素手で調理済品に触れないようにしてください。

・**蓋付きの廃棄物容器を必ず用意し、廃棄物を衛生的に管理してください。**

・調理が済んだものは長期放置せず、速やかに提供してください。

・スタッフへの教育・管理・監督を徹底してください。



■各食材、及び、メニューの扱いについて **【重要】**

下記の通り高崎市保健所より指導がございますので遵守してください。許可を得られないメニューの出品はできません。不明点はとりまとめて事務局から保健所に確認を取りますので事務局へお問い合わせをお願いいたします。

・お肉について

生での提供は不可。

仕込みで1口サイズにカットしたものを現地にて中心部まで十分加熱調理すること。

・ローストビーフ、ローストポーク、チャーシューについて

「食肉製品製造業」の許可を持つ施設で製造された調理・カット済みの製品のみ使用可。現地での調理は盛り付けのみとする。（現地での温度管理に十分注意）

・生野菜等について

未加熱提供不可。

※ネギを薬味として使う場合

既製品のカップ品を使用し調理はもるだけにすること。

または、仕込みでカットしたものを使用する場合は現地で加熱すること。

・トッピングについて

既製品のみ許可。

・乳製品について

生クリーム、チーズなどは使用不可。

常温製品のチーズソースは使用可。（冷蔵製品は不可）

・自家製タルタルソースの使用禁止

既製品のタルタルソースは常温管理のものに限り使用可。

・カレーについて

カレーを提供する際は現地の最終加熱で沸騰するまで加熱し、よくかき混ぜること。

・お米について

米は仕込みで炊き、ジャーで65°C以上で保温した状態を維持して持ち込むこと。

または、現地で炊く場合は、無洗米とミネラルウォーターを使用すること。（現地の水道でお米を研ぐことはできません）

・自家製シロップの使用禁止

清涼飲料水製造業の許可なく自家製シロップを用いて飲み物を提供することはできません。



・カットフルーツについて

レモンなどの果物をカットして提供することはできません。**ポーションタイプの製品を代替として使用してください。または、冷凍パッケージ製品のカット済みフルーツに限り使用できます。**提供する場合は調理は盛り付けるのみとしてください。

・麺のゆで汁について

麺のゆで汁は流しに流せません。排水はタンク等で貯めてお持ち帰りください。

・加熱調理後の冷やし行為禁止

加熱調理したものを流水（麺の水さらしななど）や冷蔵庫等で冷やして提供することはできません。

・お弁当提供不可

お弁当はイベントの趣旨に合わないため提供を不可とします。

・販売商品点数について

衛生管理上、オペレーション人数に対して商品点数が多すぎると判断される場合は、商品点数を減らす指導をいたします。

・ドリンクについて

ドリンクのドブ付けでの販売は禁止。
ビン・缶のゴミが出る商品は提供不可。

■当日保健所立ち合い検査について

当日、高崎市保健所による立ち合い検査がございます。保健所の指導に従ってください。



保健所ルール改定事項

【改定ルール 1】 1テント1分類の原則がなくなりました

事項別表の品目が取り扱い可能。
ドリンクは以下の条件に限り取り扱い可能。
～ドリンクについて～

①既製品1種類を注ぐドリンク

例) ビールサーバーや缶・瓶ビールなど

②既製品2種類を注いで混ぜるドリンク ※3種類以上は不可

例) 既製品のソーダ + 既製品のリキュール

**③既製品1種類を注いで、
既製品冷凍カットフルーツを解凍せずにのせるドリンク**

例) 既製品のレモンサワー + 既製品冷凍カットフルーツ
既製品のレモネード + 既製品冷凍カットフルーツ

※既製品2種類+冷凍フルーツは不可

※【かき氷】や【ドリンク】など非加熱食品は、肉料理などの加熱食品と取り扱う人を分ける必要があります。

※ドリンクの品目数はテーブルの調理スペースに対して多いと判断される場合、数を制限される場合があります。（目安2～3品目程度）

※調理スペースに対して品目数が多いと判断される場合、数を制限される場合があります。

品数をある程度絞る必要があります！！

メニューを厳選しルールに適合させてください！！
参考までに、過去の売上上位の店舗は、
メニューを厳選しオペレーションを重視しております。



別 表

「分類」とは表のこちらを示します。

別表 (第3条関係) 催事等で取り扱い可能な食品

分類	品目の範囲	品目例
煮物類	事前に仕込み(細切、煮込み等)し、その場で煮込んだもの	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁
串焼き類	事前に仕込み(細切等)し冷蔵した具を、その場で焼いたもの。また、その場で加熱が十分できる大きさ(一口サイズ等)であること。	焼きとり、焼き魚、焼き貝、いか焼き、焼きまんじゅう
鉄板焼き類	事前に仕込み(粉を水で溶く等)した生地と、事前に仕込み(細切等)した具をその場で焼いたもの。焼肉にあっては、加熱が十分にできる大きさ(一口サイズ等)であること。 事前に仕込みした具とめん類を、その場で炒めたもの	焼肉、お好み焼き、たこ焼き 焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン
窯焼き類	許可施設等で製造されたピザを、その場で焼いたもの	ピザ
茹で物 蒸し物類	農産物や事前に仕込みした具又は既製品をその場で茹でるか、蒸したもの	じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシュウマイ、あんまん、肉まん
揚げ物類	事前に仕込みした具や、既製品、そうざい半製品をその場で油を用いて揚げたもの(その場で粉付け等の調製不可)	唐揚げ、フライドポテト、串かつ、フライドチキン
めん類 (原則、最終加熱があるもの)	事前に仕込みした具、汁、ソース等を、その場で茹でために盛り付けたもの。又は、めんと合わせて炒めたもの(冷やしは不可)	うどん、そば、らーめん、スペaghetti
ドック類	既製品のソーセージ類をそのまま、若しくは衣をつけて焼くか油で揚げたもの、市販のパンにその場で加熱調理したソーセージ類やパティをはさんだもの(生のもの(野菜等)をトッピングすることは原則不可)	ソーセージ類、ホットドッグ類、ハンバーガー類
米飯類	事前に加熱調理された食品(レトルト食品を含む)を、その場で加温して米飯に盛り付けたもの (米飯は炊飯後 65℃以上に保温するか、2 時間以内に提供すること。)	カレーライス、牛丼、ソースかつ丼
かき氷類	その場で氷を削氷機で削り容器に盛り付け、市販のシロップ等で調味したもの(自家製シロップ等は不可)	かき氷(スノーアイス、冷凍果実は不可)
アイスクリー ム類	カセット式アイスクリーム類に限る(汚染があれば、その都度、機械・器具等を洗浄すること)	
焼き菓子類	許可施設から仕入れ冷蔵したあん類等を、事前に水に溶いた小麦粉等と合わせて焼いたもの、又はその場で焼いた生地で包んだもの	今川焼き、たい焼き、ベビーカステラ、クレープ(生クリームは既製品のホイップクリームに限る。)
揚げ菓子類	事前に仕込み(混合、成形等)したものを、その場で油を用いて揚げたもの	ドーナツ、大学芋
餅、団子類	事前に成型した餅又は団子を、その場で焼くか加温し、事前に仕込みした具や調味料をからめたもの	五平餅、焼き餅、焼き団子
喫茶類	茶菓、事前に調整した食品を加温したものの甘味食品(加温のみ)	ところてん、しるこ
飲料 酒類	既製品の飲料(乳及び乳飲料、生ジュースは不可)又はその場で湯を沸かして淹れたもの又は加温したものの(豆を挽く行為は不可) その場でコップ等に注いで提供するもの(トッピング不可)	清涼飲料水、甘酒、コーヒー、紅茶 日本酒、ビール、焼酎、ワイン

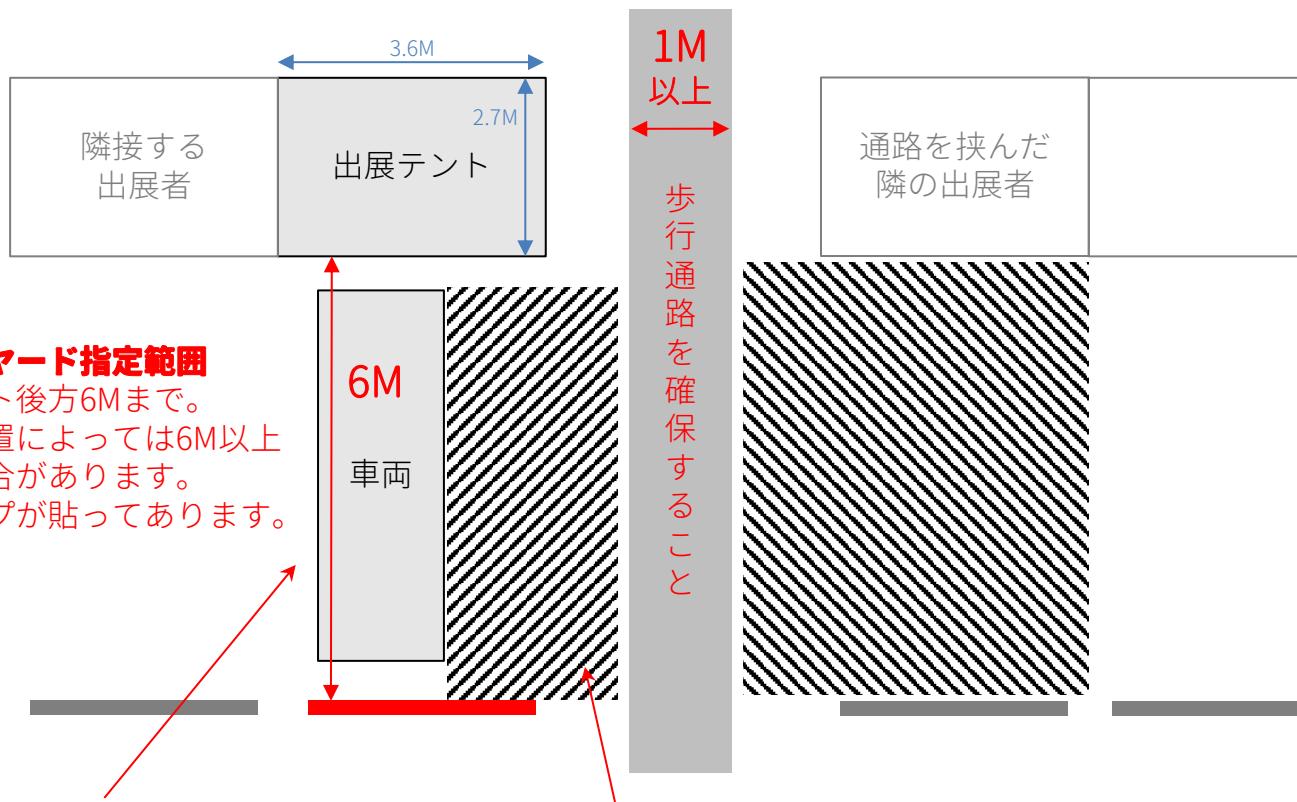


バックヤードルール

バックヤードの後ろは搬入出経路および緊急車両通路です。必ず指定範囲内を超えないように使用し、車両が通れるスペースを確保してください。

バックヤードの使用ルール

- 指定範囲はテント後方6Mまで。（出展位置によっては6M以上ある場合があります。）
- テント後ろに駐車できる車両サイズは2セショートトラック1台まで
- バックヤードテントを追加する場合は指定範囲を超えない程度の小型のテントを持ち込んでください
(3M×3Mなど後ろの通路をふさいでしまう大きなサイズはNG)
- 調理用別テントは持ち込みのテントを使用できません。事前に事務局にお申込みください。（有料）
- 以下条件を遵守できる場合、
隣接する出展者様とのバックヤードの共有や、テント横通路側を使用可能です。
 - ・テント横通路は最低1M幅の歩行通路を確保すること
 - ・テント後ろは指定範囲を超えない
 - ・お隣の出展者様との事前相談をし同意を得ること。
(事務局は経由できません。個別にお願いします。)
- お隣の出展者様と相談しトラブルのないようにご協力をお願いします。



バックヤード指定範囲

※テント後方6Mまで。
出展位置によっては6M以上
ある場合があります。
※テープが貼ってあります。

隣接する出展者の使用範囲にかから
ないよう注意してください。
ただし、事前に隣同士で相談し
バックヤードを共有でお使いいただ
くなどの協力は問題ありません。

テント横通路側は通路幅を1M確保できれば、
はみ出して使用して構いません。
隣の出展者とよく相談し調整をしてください。



衛生関連特記事項

- 手洗いを徹底すること。
- 必ず手袋を着用してください。
手袋は適宜交換すること。（例、金銭を触った時、髪を触った時など）
- お客様の商品の持ち帰りは禁止します。お客様が持ち帰りを求める場合は禁止されている旨をお伝えください。
- ペットボトルでのドリンク販売の際、会場内で済ませていただき、会場外へは持ち出させないよう徹底してください。
- 会計係と調理係は作業者を分けてください。
- ブース内の水の使用は可能です。
- 油を扱ったり、油はねが発生し床面が汚れることが想定される場合には、ブルーシート等での養生を行ってください。酷い油シミや汚れがアスファルトに残る場合はクリーニング費用をお支払いいただく場合がございます。**
- ゴミ、廃油等は産業廃棄物として出展者様自身で責任をもってお持ち帰りください。過去は、一斗缶、廃油、難燃ボードなどの悪質な投棄がございましたので、くれぐれもご注意ください。**
- 汁物を販売する場合、必ず出展テント前に残り汁回収用バケツとその旨をお客様に伝えるボード等を設置し、責任をもって残り汁の回収を行い、産業廃棄物として出展者様自身でお持ち帰りください。会場の排水が詰まる事例が過去に多発しており、貸主より注意を受けております。主催により流しに残り汁を捨てないよう貼り紙をするなど注意喚起を行いますが、目の届かない時に捨てられてしまうことが多いため、出展者様で回収してください。修理費用が発生した場合はお支払いいただく場合がございます。**

搬入・搬出・関係者駐車場について

■搬入出について

- ・搬入搬出時間、車両進入可能範囲、駐車場位置等の指定がございます。
詳細は出展者説明会にてお知らせいたします。
- ・搬入出の際は係員の指示に従ってください。
- ・輸送、解体、梱包など搬入出に要する経費は出展者様の負担となります。

■開催中の搬入出について

- ・イベント開催時間中に搬入を行う場合、指定駐車場所に一時的な駐車をして台車等で手運びとなります。台車は出展者様にてご用意ください。荷下ろしが終わりましたら、速やかに関係者駐車場への移動を徹底してください。駐車位置等の詳細は出展者説明会にてお知らせいたします。
- ・搬入出の際は係員の指示に従ってください。
- ・開催時間中の搬入は、安全優先のため、食材などの軽微なものに限ります。

■出展者駐車場について

- ・2台分駐車場の用意がございます。それ以上の台数の駐車場の用意はございません。周辺の有料駐車場などをご利用ください。主催が用意する出展者駐車場の詳細は出展者説明会にてお知らせいたします。

※バックヤード1台

※出展者駐車場1台

(バックヤードに車両が收まりきらなかった場合は、移動先の駐車場のご用意はできませんので、お近くの有料駐車場をご利用ください。)



■ オプション 共同で使用できる保冷車（無料）

保冷車を複数台ご用意いたします。無料で使用できます。夜間は使用できません。詳細は出展者説明会でご案内いたします。ご要望の場合は、説明会後に申込書をご提出いただきます。

協力（予定）：株式会社オルビス、株式会社ミートプランニング

■ オプション 備品レンタルについて（有料）

主催にてレンタル備品のオプション（有料）をご用意いたします。詳細は出展者様説明会でご案内いたします。ご要望の場合は、説明会後に申込書をご提出いただきます。
発電機・消火器・調理器具など対応可能です。

■ オプション 看板制作について（有料）

主催にて看板等のSPツール制作のオプション（有料）をご用意いたします。詳細は出展者様説明会でご案内いたします。ご要望の場合は、説明会後に申込書をご提出いただきます。

■ オプション PL保険について（有料）

食中毒などに備える保険に加入していることが必須となります。未加入の場合は、当イベントに限り有効なPL保険（5000円）をご用意いたします。詳細は出展者説明会でご案内いたします。ご要望の場合は、説明会後に申込書をご提出いただきます。

■ オプション ガス会社紹介について

ご希望がある場合にガス供給会社様の紹介をいたします。詳細は出展者説明会でご案内いたします。ご要望の場合は、説明会後に申込書をご提出いただきます。

お申込について

■お申込方法

下記提出書類およびデータを、**2026年2月16日（月）まで※厳守※**に事務局宛てにお送りください。**すべてそろった状態で受付とさせていただきますのでご注意下さい。**

【飲食販売出展申込】

- | | |
|------------------|----------------------|
| ①申込書 | メールにてお送りください（印鑑不要） |
| ②店舗情報 | メールにてお送りください |
| ③反社会的勢力排除に関する誓約書 | メールにてお送りください（印鑑不要） |
| ④店舗ロゴデータ | メールにてお送りください（ない場合不要） |
| ⑤店舗外観または内観写真 | メールにてお送りください |

※FAXでは受け付けておりません

※各種連絡事項はマーリングリストを作成し**Eメール**で連絡いたします。

必ず連絡が取れるメールアドレスをご用意ください。

※出展料金のご請求は出展が決定した出展者様にのみさせていただきます。出展が決定した場合は、3月23日(月)を目途に実行委員会より請求書を発送いたします。請求書に従い、出展料金を事務局指定の口座に**2026年4月3日（金）までにお振込みください**。振込口座は請求書にてご案内いたします。なお、振込手数料は出展者様においてご負担ください。

※小間の割り当ては、出展者様説明会にて抽選で決定いたします。小間の割り当てに対して、出展者様は異議を申し出ることはできません。

■事務局

(株)上毛新聞TR 担当：今井・大島
〒371-0843 前橋市新前橋17-17

TEL : **027-252-4151**

Mail : **t-oshima@j-tr.jp**



スケジュール

月	日	曜	内容	備考
2	16	月	申込〆切	P23すべて提出が必要です。
2	24	火	出展店舗様 選考結果通知メール	メールでお送りいたします。
3	3	火	出展者説明会（小間位置抽選会）	案内をメールでお送りいたします。
3	13	金	メニュー原稿〆切 メニュー写真〆切 保健所書類一式〆切 各種オプション申込〆切	原稿用紙・保健所書類・各種申込書は出展者説明会で配布いたします。
3	23	月	請求書発送	※目安
4	3	金	出展料金等お振込み〆切	
4	11	土	イベント会期	
4	12	日	イベント会期	

出展者説明会について

イベントの円滑な運営及び周知徹底を図るため、下記の通り説明会を実施いたします。出展が決定した際には、ご参加をいただきますようお願い申し上げます。

『群馬お肉の祭典2026 in TAKASAKI』 出展者説明会

日時：2026年3月3日（火）午後14時00分から（受付は午後13時30分から）

会場：上毛新聞社 上毛ホール（前橋市古市町1-50-21）

議題：催事全体のご説明、搬入出・会期中のお願い、メニューについて、食品衛生管理（個別相談含む）、プロパンガス、PL保険、看板オプションについて、小間位置抽選会等（予定）

※ご欠席の場合、小間位置抽選は事務局が代行させていただきます。

※誠に恐縮ではございますが、駐車場は近隣の有料駐車場をご利用いただきますようお願い申し上げます。（JOMOスクエアパーク（立体駐車場）・ホテルラシーネ新前橋、新前橋駅東口駐車場 等）JOMOスクエアパーク使用の場合は2時間無料券をお渡しいたします。

※会場定員の都合でご参加は各社様2名までに制限させていただきます。

参考資料 会場案

飲食販売出展

最大36店舗まで
(うち4~6枠は特別協賛枠)

PR出展協賛

最大7店舗まで
(うち①は特別協賛)

北

南

東

共同で使用できる保冷車
(要申請)

喫煙所
出展協賛

※小間の募集状況により平面図と
異なる場合があります。

■もてなし広場

群馬県高崎市高松町1番地

