大井どんたく夏まつり

スタンドビレッジ / バルビレッジ

出店概要

更新日:2019年6月21日

大井どんたく夏まつり出店事務局

大井どんたく夏まつり

今年で65回目を迎え、大井町の夏の風物詩として毎年大きな賑わいを見せる夏祭り。 2013年に別イベントとして開催されていた「大井フェスタ」が加わり、その規模はさらに拡大。 2018年の開催では2日間で約5万人の観客で賑わいました。

中央西口のメインストリートが歩行者天国となり、通りの両側にはずらりと出店が並ぶ他、 路上にはイベントステージや盆踊りの櫓が登場。ステージではゲストを招いてのライブを始め、 会場内ではダンスコンテストやイベントプロレス実施など、色々な企画で祭りを盛り上げます!!



■ 全体概要

● 名称 : 第65回大井どんたく夏まつり

●日程:2019年8月24日(土)~8月25日(日)

● 時間 :12:00~20:00

● 会場 :JR京浜東北線・東急大井町線・りんかい線『大井町駅』前中央通り周辺地域

● 来場対象 : 首都圏を中心とした一般来場者

● 入場料金 :無料

● 主催 : 大井銀座商店街、大井サンピア商店街、大井光学通り商店街

● 後援 : 品川区、品川区商店街連合会、しながわ観光協会、公益財団法人品川区国際友好協会

● 総合企画 : NPOまちづくり大井

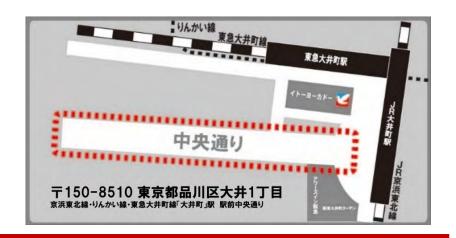
● 事務局 :大井どんたく夏まつり実行委員会 バルガーデン出店事務局 (MICAN内)

TEL: 03-5742-5508 FAX: 03-5742-5509 E-mail dontaku tempo@ooimachi.tokyo

担当:どんたく出店担当者まで

※電話でのお問い合わせ:

平日13:00~17:00



※5月30日現在

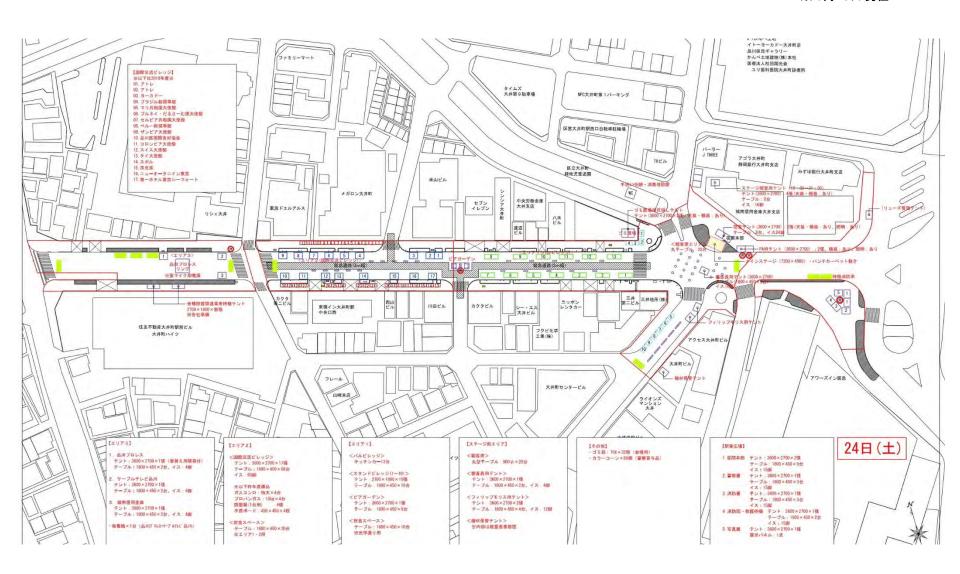
	駅前中央通り車道部					
24日(土)	ステージ周辺	エリア1	エリア2	エリア3 (住友ビル前)	歩道部	東口ペデ
9:00	9:00 交通規制開始 担当:フォーレスト 会場設営 担当:ユーデザイン					
12:00	オープニング (チア)				-	
13:00	国際交流ステージ 担当: <未決> 舞台回し: <未決> 20分+転換10分	バルビレッジ (キッチンカー) 担当: 矢後	大使館(国際交流ビレッジ)	プロレス 担当: <未決>		
14:00	4組 ダンスコンテスト 担当:浦塚 ・キッズ部門 ・ティーン部門	ビアガーデン 担当:浦塚	担当:野村 アトレ・ヨーカドー・ホテル他	城南信用金庫スピードガン		マルシェ 担当:野村
		昼ごみ 担当:野村	昼ごみ 担当: <未決>	ケーブルテレビ品川	スタンドビレッジ 担当: 矢後 露天商 担当: 〈未決〉	
16:00						
17:00				1	正当 · 、	
	セッティング		機材撤去・セッティング	r .		機材撤去
18:00	大井権現太鼓					担当:野村
	区長他挨拶					ゴミ回収
19:00	盆踊り 担当:浦塚(ゴミ含む)			交通規制は継続		
20:00	担当・帰塚(コミ呂も)		20:00 販売終了・ 片付け開始			
21:00	撤去作業					
22:00	21:30 交通規制解除 会場片付け					
	ゴミ回収 担当:浦塚					

※ 5月30日現在

25日 (日)	駅前中央通り車道部					
	ステージ周辺	エリア1	エリア2	エリア3(住友ビル前)	歩道部	東口ペデ
9:00			9:00 交通規制 会場設営	開始 担当:フォーレスト 担当:ユーデザイン		
12:00					*	
13:00	ミュージックフェス					
14:00	担当:<未決> 舞台回し:<未決>	ا ۱۱ س	レッジ	子ども広場 (プール) 担当: <未決>		マルシェ 担当:野村
15:00	20分+転換10分	(キッチ	ンカー) : 矢後	消防白バイ	スタンドビレッジ 担当: 矢後	ストリートピアノ 担当:OLC
16:00	10,41	担当	ーデン : 浦塚		露天商 担当:<未決>	
17:00			友ごみ : 野村			
18:00	セッティング			機材撤去		機材撤去 担当:野村
18.00	伊勢賢治Project					+4-3/4-
19:00	南佳孝					ゴミ回収
20:00				交通規制は継続		
		機材撤去			20:00 販売終了・ 片付け開始	
21:00					3 ((3 - 3 12) M	
22;00	21:30 交通規制解除 会場片付け					
	ゴミ回収 担当:野村					

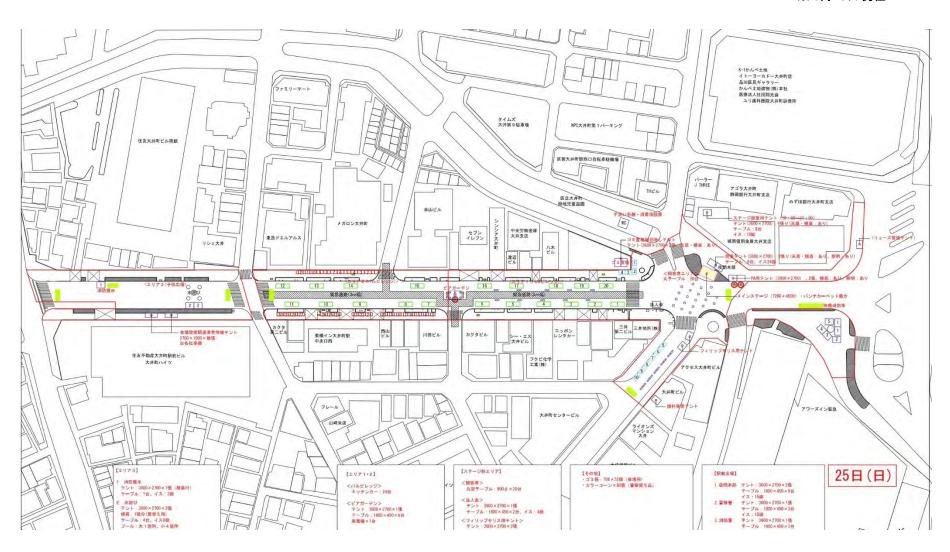
■会場全体図面① 8月24日(土)

※6月20日現在



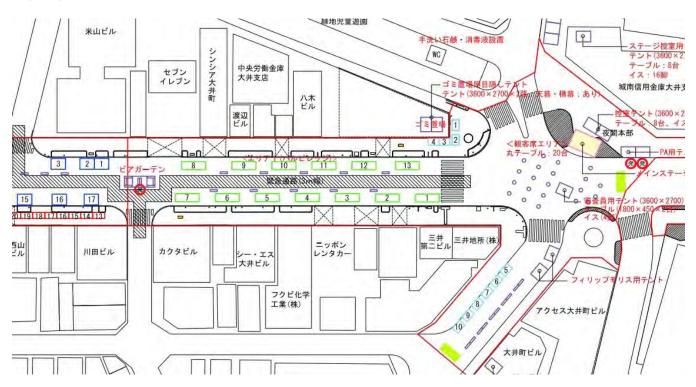
■会場全体図面② 8月25日(日)

※6月20日現在



■スタンドビレッジ/バルビレッジ出店エリア 会場全体図面

8月24日(土)



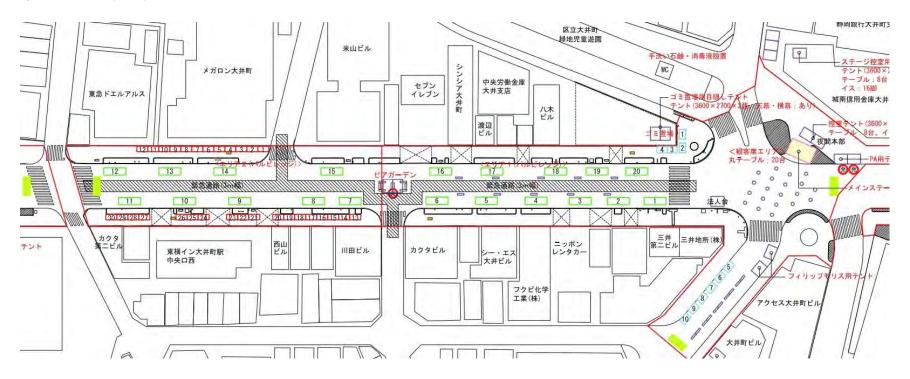
※出店場所・出店数は変更する場合があります。

□ テント 10張

── キッチンカー 13台

■スタンドビレッジ/バルビレッジ出店エリア 会場全体図面

8月25日(日)



※出店場所・出店数は変更する場合があります。

□ テント 10張

── キッチンカー 20台



8月24日 - 25日

スタンドビレッジ テントエリア出店概要



■スタンドビレッジ テントエリア 出店概要①

■募集エリア : 第65回大井どんたく夏まつり スタンドビレッジ テントエリア(歩道)

■日程:8月24日(土) 12:00~20:00

8月25日(日) 12:00~20:00

■募集数:10店舗

■出店料金 :【主催商店街加盟店】¥40,000(税別)/1テント

【一般(主催商店街加盟店以外)】¥50,000(税別)/1テント

※主催商店街:大井銀座商店街、大井サンピア商店街、大井光学通り商店街

■付帯設備 :テント×1張、テーブル×1台

■出店申込 :第一次[主催商店街加盟店]6月20日(木) 15:00~出店申込受付開始

第二次[主催商店街加盟店以外]6月27日(木) 15:00~出店申込受付開始

※定数に届き次第、受付終了となります。

※第一次で募集数に達した場合は、

第二次の募集は行いません。

テントサイズ



※占有スペースは変更の可能性があります。

■スタンドビレッジ テントエリア 出店概要②

■申し込みにあたり

- ・出店数に限りがございます。お申込みいただいてもご希望に添えない場合もありますので、ご了承ください。
- ・出店は申込み順に審査となります。
- ・出店場所は事務局にて決定させて頂きます。※出店場所のご希望には添えません。
- ・出店場所決定後、天候上、運営上、その他の理由から、出店場所の変更がある場合がございます。
- ※事務局より出店場所の変更の指示があった際には必ず従って頂きます。
- ※出店場所変更による出店料金の返金は致しません。
- ・悪天候、震災、トラブルなどのためイベント実施が困難な状況になった際は、イベントを中止・中断いたします。
- ※いかなる理由による中止・中断の場合でも、速やかに事務局の意思決定・指示内容に従い、行動して下さい。
- ※いかなる理由による中止・中断の場合でも、出店料金の返金は致しません。
- ※悪天候による中止を、前々日までに主催者判断で決定した場合に限り、出店料金を日割りで返金いたします。
- ・主催、事務局にて売り上げの保証は致しません。
- ・万が一盗難等が発生した場合自己責任にてお願い致します。※主催、並びに事務局はその責を一切負いません。
- ・電源、ガス、水道等の設備は、各店舗様でご用意ください。※主催、並びに事務局による供給はございません。
- ・BGMの使用等の騒音、呼び込み、電飾等には制限があります。当日事務局より指示があった場合は速やかに従って下さい。

■食品の取り扱いについて

- ・各店舗、店頭に必ず「1時間以内にお召し上がりください」と表記された告知を張り出してください。
- ※貼りだしの無い店舗様の営業は認められません。
- ・実施時期を考慮し、お持ち帰りでの商品提供は全て禁止とさせていただきます。
- ・万が一食中毒が発生した場合は、食中毒につながる物を取り扱った出店者様の自己責任となります。
- ※主催、並びに事務局はその責を一切負いません。
- ・臨時出店者の場合は、東京都の臨時出店者に関する規定に従って、食品の取り扱いをお願いします。
- (届出は事務局にて一括して行いますので、店舗ごとの届出は必要ありません。)
 - リンク > http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/kyoka/files/rinzisyutten13.pdf

■車、搬入・搬出について

- ・両日とも出店準備可能時間は 10:00~12:00 となります。
- ※基礎施工実施のため、これより早い時間での準備はできません。
- 終了時の撤収時間は20:00となります。
- ※20:00には、販売を必ず終了し、撤収作業を始めてください。21時には完全撤収をできるようにお願いします。
- ※イベント申請及び交通規制がこの時間までとなっているため、必ずこの時間までに撤収を完了させてください。
- ・搬入搬出時は車両の乗り入れは出来ません。
- ・搬入時は近隣駐車場に車を停め、各出店テントまで手搬入でお願いいたします。
- ・搬入用車両の駐車場はありません。出店者各自で手配をお願いします。※近隣コインパーキングがご利用いただけます。

■スタンドビレッジ テントエリア 出店概要③

■ゴミについて

- ・出店者様のゴミに関しては原則お持ち帰り下さい。
- ・油物の破棄は行えません。必ず、出店者様にてお持ち帰りください。
- ※油の破棄を発見した場合、**違約金として50,000円**徴収し、場合により行政処分の対象と致します。
- ※油物の処分を行った出店者は次回以降の出店を一切禁止とさせていただきます。

■出店スペースについて

- ・各出店スペース内で出店ください。機材及びその他出店に関わる商材、資材を各出店スペース以外に置く事は禁止です。 各出店スペース以外にイスやテーブルを設置、座る行為も禁止です。
- ・必ずブルーシートを敷き、車道を汚さないように養生をしてください。
- ※地面養生(ブルーシート等)の無い店舗の営業は認められません。
- ・購入待機列が出来た際は、各出店者様にて待機列の誘導・整理を行って下さい。

■火気使用について

- ・取り扱える火器(コンロ等)を使用する際は事前に申請し、許可を得たもののみ使用が可能です。
- ・カセットコンロを使用する場合、2台並べての使用は禁止です。
- ・カセットコンロを使用する場合、鉄板等の過熱素材がガスコンロ缶等の熱源の上部にかかる仕様の物は使用禁止です。
- ・使用する火器機材はプロパンガス用の機材でお願いします。※都市ガスはNG
- ・ガス機器のご利用の際は、燃料ボンベと火器の結合部分に必ずクランプをご使用下さい。
- ・ガス機器の燃料ボンベは、必ず机に固定をして下さい。
- ・火器を使用する際には、必ず使用する火器の下に防火シート(石膏ボード)を敷いて下さい。 ※国の基準で認定されているもの(12.5mm以上のもの)で御願い致します。
- ・調理器材は、器材からテントの屋根部分まで最低1mの空間が必要となります。
- ・各器材の燃料タンクは、火器、発電機などと十分な距離をとり、かつ日陰で保管を保つなど安全を十分確保して下さい。
- ・当日消防署の立ち合い視察がございます。条項が守られていない火器に関しては使用不可となりますのでご注意下さい。
- ・火器 器材1台毎に1本<mark>消火器を必ず持参</mark>し、設置して下さい。設置のない店舗は消防の許可が下りず、営業出来ません。

■発電機について

- ・ 発電機をご使用の場合は、必ず各出店スペース内に設置をお願いします。
- ※歩道や私道などへの設置は不可
- ・各器材の燃料タンクは、火器、発電機などと十分な距離をとり、かつ日陰で保管を保つなど安全を十分確保して下さい。
- ・当日消防署の立ち合い視察があります。事前申請の無い物は使用不可となりますのでご注意下さい。
- ・発電機1台毎に1本消火器を必ず持参し、設置して下さい。設置のない店舗は消防の許可が下りず、営業出来ません。

■出店者 事前説明会について

第65回大井どんたく夏まつり スタンドビレッジ テントエリア 出店者 事前説明会を実施いたします。

この説明会への参加は必須となります。出店をご希望の出店者様は、下記日程にて事前説明会に参加可能なことを確認してから出店のお申し込みを行ってください。

■日程:2019年8月8日(木)

■時間:14:00~15:00

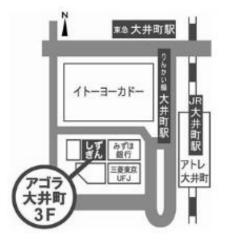
■対象 :出店決定者(代表者様) ※欠席、及び代表者以外の代理出席は認められません。

■会場 : 首都圏イノベーションセンター MICAN

東京都品川区大井1-6-3 アゴラ大井町3F

※大井町駅より徒歩約3分

アクセス > http://www.webmican.com/access.html





その他 出店にあたっての注意事項



■車両関係について

搬入時は近隣駐車場に車を停め、各出店テントまでは手搬入でお願いいたします。

※近隣道路への駐車は禁止です。(特に会場付近・花壇の横・バス通りは厳禁です。)



■品川区保健所規定①

施設の要件(臨時営業者と同等の簡易な施設の場合)

構 造	屋根、側壁を有し、清掃しやすく、すべ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。		
給水設備	蛇口のついた容置182以上の小たの付いた容器を備え、使用する水は、水道水又は水道法に定める水質基準 に適合する水であること。		
洗浄設備	器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。		
排水設備	排水容器を備えること。		
冷蔵設備	必要に応じて、取扱量に応じた性能と容量を有する冷蔵設備を備えること。		
格納設備	食品及び器具・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。		
食器類	食器類は、1回使用した後に廃棄するものを使用すること。		
廃棄物用設備	廃棄物(客が使用した食器類を含む。)を衛生的に処理するためのふたの付いた容器を備えること。		
消毒設備	手指を消毒するための消毒用薬品を入れた容器を備えること。		

※取り扱う食品の種類によっては、上記のほかにも設備が必要となる場合があります。





公衆衛生上講すべき措置の基準 ※臨時営業者の守るべき基準に準じて行うこと

- (1) 出店場所における調理、加工及び製造等の行為はすべて 施設内で行うこと。
- (2) 食品及び器具・容器包装等は衛生的に取り扱うこと。
- (3) 手洗い設備には、せっけん及び消毒液を備え、常に 使用できる状態にしておくこと。
- (4) 従事者は、つめを短く切り、食品を取り扱う前及び 用便後には、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (5) 施設周辺を清潔に保つこと。
- (6) 施設の補修及び水、消毒液等の補充に努めること。

- (7) 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で行うこと。
- (8) 廃棄物容器は汚液、汚臭等が漏れないようにし、かつ、 清潔に保つこと。
- (9) 調理作業に従事する者は、清潔な衣服を着用すること。
- (10) 飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかった とき、又はその疾病の病原体を保有していることが 判明したときは、そのおそれがなくまるまでの期間、 食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業に は十分注意すること。

取扱食品の原則※臨時営業者の守るべき原則に準じて行うこと

- (1) 生もの (さしみ、すし等)、生クリームを取り扱わない。
- (2) 原材料の細切等の仕込み行為はその場で行わない。 仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ 営業許可を受けた施設等で仕込みを行い、必要に応じて 使用(調理)直前まで十分に冷蔵したものを使用する。
- (3) かき氷には飲用氷を使用し、削氷を行う際は、手指や
- ほこり等で汚染されない構造の機械を用い、盛り付け は衛生的な器具を用いる。
- (4) その場での製造、加工及び調理に多量の水の使用を 必要とするものは取り扱わない。
- (5) ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客へ の提供直前に加熱処理が行えるもの以外は取り扱わない。

※取扱食品は、以上の要件を満たし、かつ次頁以降に掲げる食品1品目に限る。

表 1 (臨時営業者と同等の簡易な施設で取り扱う場合)

分 類	飲食店行為として取り扱うことのできる食品
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
焼 物 類	 ・事前に仕込み(組切等)し冷蔵した具をその場で焼いたもの ・焼きとり(鶏肉以外を含む)、焼肉類にあっては、その場において短時費で中心部まで加熱が十分にできる大きさ(一口サイズ)に事前に加工したもの
お好み焼類	・その場で水に溶いた小麦粉等と、季前に仕込み(縦切等)した具をその場で湿ぜ合わせて焼いたもの・ビザ類にあっては、許可施設で製造されたビザ生地に事前に織切した具をのせて、その場で焼いたもの
茹物・黒し物類	・農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したもの
めん類(焼きそば類等)	 焼きそば 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、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと 調理工程が同等のもの (例:焼ビーフン、チャプチェなど) 即隔カップ麺
振物類	・事前に仕込み(細切等)した具を、その場で選製した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの
喫 茶 類	 - 準前に調製した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、調味するもので、通常要茶店営業にて提供される飲料、茶菓、甘味食品
ドッグ類	 ソーセーシ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか泊で郷げたもの ホットドッグ類 ハンパーガー類 (バンに、熱薬運した食肉ミンチ等をはさんだもの)
酒 類	 ・ 口本酒、ビール、焼酎等 ・ 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遺憾されたサーバーを用いること ※ 翌日の持ち無し不可
レトルト食品、 無菌包装米飯	・その場で加熱し、又はそのままで盛り付けて提供するもの

分類	菓子製造行為として取り扱うことのできる食品		
烷菓子類	- 事前に仕込み(混合、成形等)した具を、その場で焼いたもの		
楊菓子類	・事前に仕込み(混合、成形等)した具を、その場で注で捌げたもの		
団子菓子類	事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すかし、それに事前に仕込みした具をからめたもの		
まんじゅう類	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。		
もち菓子類	・事前についた餅に、事前に仕込みした具をからめたもの		
あめ菓子類	・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		
その他	・ 杲東チョコ (未実にチョコレートをからめたもの) - 蒸しパン		

食料品販売行為として取り扱うことのできる食品

食品衛生法の販売業許可が不要な食品及び食料品等販売業の許可対象食品で、法令等により保存基準が定められていない食品 例…野菜・果実、煮豆、つくだ煮、漬物、魚介類加工品、菓子 (洋生菓子を除く。)、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰、びん詰食品 ※野菜・果実以外は、容器包装に入れられたものに限る。

■品川区保健所規定② / 東京消防庁規定

表2(給排水設備など一定の設備要件が満たせる場合)

具体的な食中毒薬例があるため、陰時営業者と同様の取扱上の注意や施設の要件に加え、次の薬頭を必ず遵守すること

// NET	取扱いの要件	調理提供の	食中毒・違反事例	
分類	収扱いの委件	施設設備の要件	原因物質	主な発生要因
カレーライス類	カレー ・ 野菜等は、許可施設又は清潔な場所で季前に仕込んだものとすること。 ・ 当日煮込んだものとすること。 ・ 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差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。	・流水式洗浄設備 ・流水優電式手洗い 総いずれも給排水 設備を完備(以下回じ) ・必要に応じて 冷蔵設備	ウエルシュ 医 (カレー) 貴色プドウ球菌 (ライス) セレウス 菌 (ライス)	● 削日調製 → 長時間の常恵 放った。 最高による霊の ・ 最高による霊の ・ 最高による霊の ・ 最近による霊の ・ 最近による霊の ・ はなる。 はない
めん類 ・うどん ・そは ・ラーメンなど	か ん ・許可施設又は清潔な場所で仕込んだものを使用すること。 ・当日に茹で、当日調製した汁をかけるものとすること(水さらしは不可)。 ・必要に応じて冷蔵・冷冻など適切に保管すること。 かけ汁・調整は当日に行うこと(前日調整は不可)。 具 材 ・事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだものとすること(生卵は不可)。 ・薦り付けは、はし、トング等を使用し、手で直接行わないこと。	・流水式洗浄設備 ・流水受幅式手洗い 設備 ・必要に応じて 冷蔵(冷凍)設備	サルモネラ (めんつゆ) ノロウイルス (うどん)	●前日選製 ⇒ 随時間の常温 放置による菌の 増殖 ●手指からの汚染 → 水さらし工程 - 本取り工程での 手捨からの汚染
スパゲッティ (パスタ)	バスタ ・許可能設又は清潔な場所で仕込んだもの(較 場を含む)を使用すること。 ・ 当日茹でて 2 時間以内に提供すること。 パスタソース ・ 上記のカレーの取扱いに準すること。 (当日調製又はレトルト食品に限る)		セレウス南 (パスタ)	●前日調製 ⇒ 長時間の常温 放置による南の 増殖と毒素産生
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。 ・ディッシュアップでは、使用の郵度、器具 を洗浄すること。 ・カセット式の場合も、汚染の都度、機械 器具等を洗浄すること。	・流水式洗浄設備 ・流水受槽式手洗い 設備 ・冷冰設備	大腸満群:陽性 (規格に不適合)	●器具の洗浄不良 ⇒ 洗浄消毒が 不十分な器具等 からの汚染

◆ 施設設備の要件…P.2 の施設の要件に加えて設置すること

◆ 施設………できる限り屋内の施設を利用することが望ましいこと

◆ 床…………屋外の場合、屋炭等の影響が少ない舗装された道路上やビニールシートの上が望ましいこと

◆ 構造…………屋外の場合、屋板、三方の側壁を有し、前面の開口部はできるかぎり少ない方が望ましいこと

※ 取扱いに際しては、事前に図面等を用意して保健所に相談してください。



火気使用器具等(こんろ、鉄板焼き等)の取扱い時のチェックポイント

使用開始する前に必ずチェックし、使い終わるまで確実に守りましょう

	チェック項目	チェック 欄
1	消火栓、防火水槽の上に露店等を開設していない。	
2	火気使用器具等ごとに1本ずつ消火器を準備する。 ※主催者が会場に消火器を準備した場合は、水バケツ等の消火用具を 準備する。	
3	ダンボールや油等の可燃物とは、安全な距離を確保し、不燃性の台等 の上で使用する。	
4	地震等により可燃物が落下、接触しない場所で使用する。	
5	地震等により容易に転倒・落下しない安定した状態で使用し、使用中 に燃料補給したり、持ち運ばない。	
6	火気器具の使用中は、その場から離れない。	
7	発電機等に使用するガソリンの容器は、 金属製の携行缶 等を使用する。	
8	ガソリンやプロパンガス等の可燃性のガスが滞留するおそれのない風 通しの良い場所で使用する。	*
9	ゴムホースは器具との接続部分をホースバンド等で締め付けるととも に、適正な長さで取り付け、ひび割れ等の劣化がないかを点検する。	
10	プロパンガスボンベを使用する場合、直射日光の当たらない 通気性の 良い場所に設置し、転倒しないよう鎖等で固定する。	
11	カセットコンロを並べて使用したり、カセットコンロより大きな鉄板を使用するなど、カセットボンベが加熱される使い方をしない。 ※カセットボンベは加熱されると爆発することがあり、危険です。	
12	喫煙は主催者等が指定した場所以外ではしない。	



問合せ先 大井消防署予防課防火管理係 電 話 03-3765-0119 内線 523

■出店までの流れ

