



## ベトナムフェスタ in 神奈川 2026

### 出展募集案内 【飲食ブース・キッチンカー出展の方】

#### ■ 出展お申込み先／お問合せ先

ベトナムフェスタ in 神奈川 2026 運営事務局（株式会社AAB内）

[業務時間]月～金曜日 午前10時00分～午後5時00分 [休業]土日祝日、お盆期間（8/13～16）

・TEL : 070-9276-7248

・Email : vf-kanagawa@aab.co.jp

#### ■ 個人情報の取扱いについて

ベトナムフェスタ in 神奈川実行委員会 及び 運営事務局は、出展のためにご提供いただいた個人情報を「ベトナムフェスタ in 神奈川 2026」への出展申込み及び各種運営業務、緊急時のご連絡、またアンケート調査や報告書作成に必要な場合にのみ使用いたします。これらの範囲を超えて使用することはありません。

ベトナムフェスタ in 神奈川実行委員会

## 開催概要

- 名称 : **ベトナムフェスタ in 神奈川 2026**
- 日程 : ○2026年9月12日(土) 10:00~20:00 (予定)  
※日本大通り、神奈川県庁本庁舎は17:00まで  
○2026年9月13日(日) 10:00~17:00 (予定)
- 来場目標 : 約220,000人 (2025年実績: 約210,000人)
- 入場方法 : 無料
- 主催 : ベトナムフェスタin神奈川実行委員会、駐日ベトナム社会主義共和国大使館、神奈川県

## 開催会場

- 会場 : 日本大通り/神奈川県庁本庁舎/象の鼻パーク

会場は、「日本大通り」「象の鼻パーク」付近を中心にエリアを構成。

特に、「象の鼻パーク」を最大限に活用したゾーニング設計で、横浜赤レンガ倉庫や山下公園などを訪問する来場者を取り込むとともに、会場内の回遊性を向上させることで、会場全体の賑わいを創出します。



### 【出展エリア (予定)】

- 飲食ブース : 象の鼻パーク
  - キッチンカー : 象の鼻パーク
  - 展示・物販・協賛社 : 日本大通り、象の鼻パーク
- ※出展場所は説明会時に抽選で決定します。

※地図画像の再転載は禁止します。

## 出展条件

お申込みいただくにあたり、下記の項目を出展条件とさせていただきます。

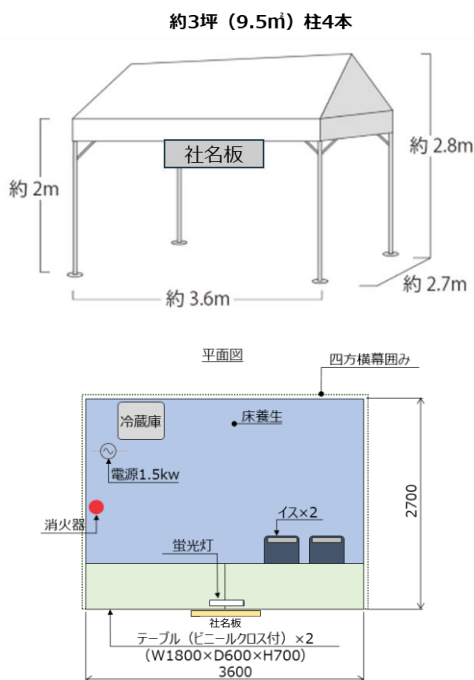
- 1) **ベトナムの料理、食材、雑貨、衣料品、サービスなどを取り扱う店舗、企業、団体**
- 2) 「ベトナムフェスタ in 神奈川」の趣旨に賛同し、出展注意事項や出展規約を守っていただける方  
※注意事項をよくご確認ください。  
(飲食ブースご出展の方：P5～7、9、キッチンカーの方：P8,9)
- 3) 2026年9月12日(土)、13日(日)の2日間、開催時間に従ってご出展いただける方  
※1日のみの出展は不可
- 4) 申込者と出展者が同一であること  
※出展権利の又貸し、譲渡の禁止
- 5) 期日までに提出書類が全て揃っていること、出展料の支払いが完了していること
- 6) 過去に食品衛生法違反、または同法に基づく処分を受けた法人・個人でないこと
- 7) 出展にあたり、飲食店営業に関する賠償責任保険(PL保険等)に加入していること

## 出展プラン・料金

種類	ブースサイズ	出展料
飲食ブース ※ブース内での調理が発生する場合	テント間口3.6m×奥行2.7m	198,000円(税別)
キッチンカー	場所貸し	98,000円(税別)
展示・物販ブース	テント間口3.6m×奥行2.7m	148,000円(税別)
国際協力機関、NGO団体出展者	テント間口1.8m×奥行2.7m	50,000円(税別)

※キッチンカーは場所貸しとなり、電源の供給はございません。必要な場合は、事務局にご相談ください。

## 飲食ブース



■ブースサイズ : W3.6m×D2.7m×H2.8m

■飲食ブース基本備品

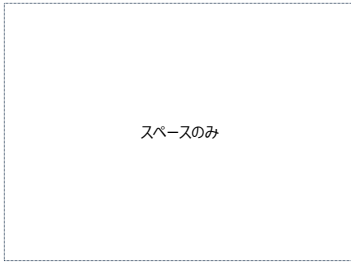
品目	数量
社名板 (H300×W900)	1枚
イス	2脚
テーブル(W1,800×D600、クロス含む)	2台
LED灯	1式
コンセント(1.5kw)	1口
四方横幕囲い	1式
床養生(2,700×3,600)	1式
冷蔵庫(170L)	1台
水ポリタンク 蛇口付 (20ℓバケツ付)	2個
消火器	1本
調理用飲料水 (200L)	1本
リユース食器	希望数

○上記の備品以外に必要な備品がある場合は、有料でのレンタル備品をご利用ください。追加備品の申し込みについては、出展お申し込み後、運営事務局よりご連絡をさせていただきます。

○出展者様にて**テント上部に装飾(看板やのぼり等)を行う場合は、安全管理上、地面から3,000mm以内**に設置してください。

飲食ブースの提供品目・方法については、保健所から厳しく指導が入ります。5ページ以降の注意事項をお読みください。

## キッチンカー



- サイズ : 車両 1 台分のスペース 土間渡し
- キッチンカー基本備品 :

品目	数量
調理用飲料水 (200L)	1式
リユース食器	希望数

- 上記の備品以外に必要な備品がある場合は、有料でのレンタル備品をご利用ください。追加備品の申し込みについては、出展お申し込み後、運営事務局よりご連絡をさせていただきます。

## リユース食器について

- 神奈川県では、「かながわプラごみゼロ宣言」を発表し、2030年までのできるだけ早期に、リサイクルされずに廃棄されるプラスチックごみをゼロにすることを目指しております。
- 飲食物の提供にあたっては、使い捨てプラスチックごみ等削減のため、**原則、事務局が指定するリユース食器の利用をお願いします。**ただし、バインミー等の紙容器・紙包装で提供する場合など、もともとプラスチックを使用しない商品をリユース食器で提供いただく必要はありません。
- 当該リユース食器は県が調達するため、出展者の費用負担はありません。奮ってご活用ください。**
- リユース食器の数量は出展者説明会後に希望数調査を実施します。想定を上回る希望があった場合には、提供数に上限を設ける場合がございますので予めご了承ください。
- 食器のカタログは次ページをご参照ください。  
また、6月25日（木）に実施する出展者説明会にてサンプルを展示しますのでサイズ等ご確認ください。
- リユース食器で飲食物を提供する際は、エコステーションへのリユース食器の返却の呼びかけをお願いします。エコステーションは会場に3箇所設置する予定です。
- 万が一、提供されたリユース食器を使い切った場合、原則補充はできませんので、お手持ちの食器をご利用ください。
- やむを得ず使い捨ての器、プラカップ、スプーンなどを使う場合は、可燃のものを使用してください。
- リユース食器についての問い合わせは次の問合せ先にご連絡ください。  
問合せ先：株式会社カマン  
【担当】善積【電話番号】090-8332-4429  
【メールアドレス】[info@megloo.jp](mailto:info@megloo.jp)

## リユース食器カタログ

### どんぶり

写真	名称	サイズ WxDxH(cm)	耐熱温度
	どんぶり (1000ml)	16.4×16.4×7.5	20度～120度
	どんぶり (1000ml) +蓋	16.4×16.4×10.2	20度～120度
	どんぶり (1000ml) +内皿 +蓋	16.4×16.4×10.2	20度～120度
	ラーメン丼 1170ml(白) 蓋なし	φ191×H73mm	20度～120度
	丸形700ml (グレー/白/ク リーム)蓋なし	φ157×H70mm	20度～120度

### お皿

写真	名称	サイズ WxDxH(cm)	耐熱温度
	皿 (15cm)	15.2×15.2×2.5	-20度～120度
	↑1000mlどんぶりを上下で分ける 内皿としても、ご利用いただけま す。		
	皿26cm (グレー)	Ø26×H2.1	120度
	皿18cm (グレー/白)	Ø17.9×H2.5	120度

### 長方形とカトラリー

写真	名称	サイズ WxDxH(cm)	耐熱温度
	長方形 (830ml)	20.8×11.7×5.3	-20度～120度
	長方形 (830ml) +蓋	20.8×12.2×6	-20度～120度
	先割 スプーン	全長15.5	-
	箸 (六角、 グリーン)	全長22.8	220度

### カップ

写真	名称	サイズ(cm) (口径×高さ×底径)	耐熱温度
	カップ (250ml) 蓋なし	9×7×4.3	20度～120度
	カップ (380ml)	8.7×10.5×5.6	20度～120度
	カップ (380ml) +蓋 (ドリンク用)	8.7×11.9×5.6	20度～120度
	カップ (440ml) クリアマット 蓋なし	8.8×11.7×5.9	～120度

## 食品出展・調理出展を希望される方への注意事項

**必ずご確認ください。**

行事での食品の調理、提供、販売は、不十分な設備や慣れない作業により、食品事故発生のリスクが高くなります。提供食品や取扱い方法など、次の注意点をご理解、遵守した上で、お申込みするようお願いします。

### 飲食ブース

○提供できる品目は、

1. **現地で提供直前に加熱調理して、その場で飲食させる食品**
2. **仕入品をそのまま販売・提供する食品（製造者による表示のあるもの）**

となります。

特に次の点にご注意の上、出展メニューをご検討ください。

#### ■簡易的な調理工程のメニューとしてください。

市販品や当日に仕込んだ材料を持ち込み、会場で最終工程（揚げる・焼く等）のみ行うなど。

#### ■仕込みは、提供当日に設備の整った調理場等で行ってください。

**注意！**：数日前からフォーのスープの出汁をとる、  
イベント（提供）**前日**から具材の準備をすることはできません。

#### ■会場で提供する食品は、提供する直前に十分に加熱してください。 （加熱とは、75℃以上で1分以上熱し、中心部まで十分に火を通すことです。）

**注意！**：刺身・寿司、生クリーム等の乳製品、仕込んできた蒸し鶏を電子レンジで温めて提供する、生の野菜を挟んだバインミーをトーストする等はできません。

→ 具材は、パンに挟む前に十分に加熱する必要があります。

※ソフトクリームは、カートリッジ式(カートリッジは市販品に限る)の機械を使用しての提供は可能です。

※保健所からの指導により、「**なます**」や「**レバーペースト**」を使用する際は必ず市販品をそのまま使用してください。

#### ■野菜や果物など加熱せずに提供する場合は、 洗わずに使用できる市販のカット野菜・カットフルーツを使用してください。

販売元で適切に洗浄・消毒され、カット済みの状態で包装されているものを入手し、  
**会場で直前に開封してそのまま使用**してください。

#### ■テントでは直結の水道設備がないため、多量の水を使用する必要がある食品は 取り扱えません。特に、麺類の「水さらし」はできませんのでご注意ください。

ため水を使用しての水さらしは衛生上禁止されておりますので、水さらしをしなくてよい方法でご提供ください。

○一出店者が複数の品目を調理する場合には、**各品目ごとに担当者を決める、品目ごとに調理エリアを分ける、それぞれ専用の調理器具を確保する等、相互汚染のないように調理する必要があります。**

当日に無理なく仕込める、並びに、無理なく調理できる数量、メニュー数で出展してください。

○**アルコール飲料をビンや缶のまま開封せずに販売する場合は、**

事前に**税務署に「期限付き酒類小売免許届出書」を提出**し、規則に従って税金を支払う手続きが必要です。

出展メニューや調理工程は、横浜市中区生活衛生課に届出します。

同課から指摘があった場合は、内容の是正が必要となりますので、ご協力をお願いします。

**遵守頂けない場合、出展の取り消しや、イベント当日、途中退場いただく場合がございます。**

## 飲食ブースで出品できる品目の注意点

**必ずご確認ください。**

○飲食ブース（キッチンカーを除く）で出品するメニューの調理工程は、下記（P6-7）を参考にしてください。

※出品品目すべて、事前申請が必要となりますのでご注意ください。

分類	取扱いの要件
焼物類 (例：焼き鳥)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・当日に調理場等で下処理した食材を、現地で焼いたもの。</li> <li>・焼とり又は二枚貝等の中心部まで加熱が必要な食品は、事前に下ゆで等加熱したもので、短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさに事前に切ったもの。</li> <li>・焼肉類にあつては、短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさに事前に切ったもの。</li> </ul>
茹物・蒸し物類 (例：蒸し鶏、自家製ベトナムハム)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農産物又は事前に調理場等で下処理した食材を、現地で茹でるか、蒸したのもの。</li> </ul>
揚げ物類 (例：揚げ春巻き)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・当日に調理場等で下処理した食材、もしくは、市販品を、現地で油で揚げたもの。</li> </ul>
お好み焼類 (例：バインセオ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現地で水に溶いた小麦粉等と、事前に調理場等で下処理した食材を、現地で混ぜ合わせて中心部まで火が通るまで焼いたもの。</li> <li>・ピザ類にあつては、市販品又は調理場等で製造したピザ生地事前に細切した具を、現地でのせて焼いたもの。</li> </ul>
めん類 (例：焼きそば類、ミーサオ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・当日に調理場等で下処理した食材とめん類を現地で焼いたもの。</li> </ul>
めん類 (例：フォー、ブン、フーティウ、ミークアン)	<p>《めん》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・原則市販品を使用すること。</li> <li>・当日に、75℃以上の沸騰したお湯で1分以上茹でる（湯通しはNG）。</li> <li>・ため水による水さらしはしないこと。</li> <li>・必要に応じて冷蔵・冷凍等適切に保管すること。</li> </ul> <p>《かけ汁》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・出汁は当日に取ること。当日だけでは出汁が取れない場合は、市販品を使用すること。市販品を使用しない場合は、コンロ等で加熱しながら提供すること。</li> </ul> <p>《具材》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パクチーやネギ等、加熱せずにそのまま提供するものは、必ず市販のカット済みの野菜をその場で開封し、そのまま使用すること。</li> <li>・トッピングの蒸し鶏や牛肉は、現地で必ず加熱すること。出汁をかけて温めたり、電子レンジで温めたりするのではなく、沸騰したお湯に入れて加熱すること。</li> </ul> <p>※事前に自分でカットした野菜を持ち込んだり、現場で野菜を洗って切って使用することはできません。</p> <p>※市販のカット済み野菜とは、200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで消毒され、袋詰めされたもの。</p>
スパゲッティ (例：パスタ)	<p>《パスタ》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・市販品又は事前に調理場等で製造しためんを使用すること。</li> </ul> <p>《パスタソース》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・市販品又は事前に調理場等で下処理した食材を現地で煮込んだもの。</li> </ul>
ドッグ・ハンバーガー類 (例：バインミー)	<p>《パン》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パンに市販品又は事前に調理場等で下処理、成型した具材等を、現地で加熱し、はさんだもの。</li> </ul> <p>《具材》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「なます」や「レバーペースト」は市販品をそのまま使うこと。</li> <li>・パクチーやキュウリなど、加熱せずにそのまま提供するものは、必ず市販のカット済みの野菜をそのまま使用すること。</li> <li>・トッピングの蒸し鶏や牛肉は、現地で必ず加熱すること。出汁をかけて温めたり、電子レンジで温めたりするのではなく、沸騰したお湯に入れて加熱すること。</li> </ul> <p>※事前に自分でカットした野菜を持ち込んだり、現場で野菜を洗って切って使用することはできません。</p> <p>※市販のカット済み野菜とは、200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで消毒され、袋詰めされたもの。</p> <p>※パンに具材を挟んでトーストすることは加熱にならないため、具材は全て挟む前に十分に加熱すること。</p>

**遵守頂けない場合、出展の取り消しや、イベント当日、途中退場いただく場合がございます。**

## 飲食ブースで出品できる品目の注意点

**必ずご確認ください。**

分類	取扱いの要件
ごはん類 (例：コムタム、ソイ)	<p>「ごはん」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはんは、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、炊飯後摂氏 65 度以上に保温すること。炊飯工場から仕入れた米飯を使用する場合は保管温度及び保管時間に十分注意すること。</li> </ul> <p>「具材」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>パクチーやネギ等、加熱せずにそのまま提供するものは、必ず市販のカット済みの野菜をその場で開封し、そのまま使用すること。</li> <li>トッピングの蒸し鶏や牛肉は、現地で必ず加熱すること。出汁をかけて温めたり、電子レンジで温めたりするのではなく、沸騰したお湯に入れて加熱すること。</li> </ul> <p>※事前に自分でカットした野菜を持ち込んだり、現場で野菜を洗って切って使用することはできません。</p> <p>※市販のカット済み野菜とは、200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで消毒され、袋詰めされたもの。</p>
喫茶・デザート類 (例：チェー、タピオカミルクティー)	<ul style="list-style-type: none"> <li>市販品又は当日に調理場等で下処理した食材を用いて、現地で小分け、希釈、混合、調味、加熱する飲料、茶菓、甘味食品であること。</li> <li>果物など現地で加熱しないものは、事前に自分でカットしたものを持ち込まず、缶詰などの市販品を現地で開封し、そのまま使用すること。</li> <li>タピオカは市販品をそのまま使うこと。</li> <li>小豆は当日に調理場で下処理した完成品を現地で加熱し直すか、市販の缶詰を使用する。</li> <li>ココナッツミルクは市販の缶詰を使用する。</li> <li>氷は市販品を使うこと。現地で自分で砕く等の加工はしないこと。</li> <li>その他食品の特性に応じた調理を行うこと。</li> </ul>
酒類	<ul style="list-style-type: none"> <li>ビールサーバーによる提供にあつては、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。</li> </ul>
ソフトクリーム	<ul style="list-style-type: none"> <li>ソフトクリームの提供は、カートリッジ式（カートリッジは市販品に限る。）の機械を用いること。</li> <li>機械・器具等は衛生的に保つこと。</li> </ul>
菓子類	<ul style="list-style-type: none"> <li>生地を使用する場合は現地で小麦粉等を混ぜ合わせる。</li> <li>食材は市販品又は調理場等で下処理したものを、現地で加熱調理したものとすること。</li> <li>その他食品の特性に応じた調理をすること。</li> <li>あんこはできる限り市販品を使用すること。</li> </ul>
飲料／果実にストローを刺して飲むタイプ (例：ココナッツジュース)	<ul style="list-style-type: none"> <li>市販のものを使用し、ストローを刺さずに（購入者が自ら刺すように）提供すること。</li> <li>※自分でココナッツを加工する必要があるものは提供不可。</li> </ul>
飲料 (例：コーヒー、ジュース、アルコール類等)	<ul style="list-style-type: none"> <li>市販品をカップに注ぐ又はそのまま提供する。</li> <li>※氷は市販品を使用すること。</li> <li>※生の果物、生の鶏卵等を添えることや、卵黄を泡立てたもの（エッグコーヒー等）の提供は禁止。</li> <li>※コーヒーに練乳を使用する場合は、必ず申告すること。</li> </ul>

**遵守頂けない場合、出展の取り消しや、イベント当日、途中退場いただく場合がございます。**

## 食品出展・調理出展を希望される方への注意事項

**必ずご確認ください。**

### キッチンカー

～営業許可対象業種が「飲食店営業」の方は、営業許可の取得時期によって提供できるものが変わります～

#### 【令和3年6月以降に営業許可を取得】

○給水・廃水タンクの容量に応じて、取扱い品目の目安が変わります。

生野菜や果物の提供は、下処理場所での調理工程と車内での調理工程を総合的に勘案し、保健所が営業許可を出しています。営業許可申請時に保健所に提出した業務計画書をご確認ください。

○キッチンカー（移動販売車）での出展は、**神奈川県内**で移動販売できる営業許可を取得してください。

○会場で提供できるものは、「自動車による移動食品営業に係る営業許可等の取扱要綱」の定めにあるものとなります。

**ご自身が取得している営業許可証の内容を十分にご確認の上、食品の取り扱いは許可の範囲内で行ってください。**

出展メニューや調理工程は、横浜市中区生活衛生課に届出します。  
同課から指摘があった場合は、内容の是正が必要となりますので、ご協力をお願いします。

**遵守頂けない場合、出展の取り消しや、イベント当日、途中退場いただく場合がございます。**

## 食品出展・調理出展を希望される方への注意事項

**必ずご確認ください。**

### よくある質問

#### <飲食ブース>

Q1：菓子など通常常温で提供する品目（調理したもの）を、常温で提供してよいですか。

A1：提供できる品目は「現地で提供直前に加熱調理して、その場で飲食させる食品」となりますので、通常常温で提供する品目であっても、提供直前に加熱したものを提供してください。  
ただし、製造者による表示のある仕入れ品の場合は、そのまま提供可能です。

Q2：冷やし麺を提供できますか。

A2：提供できる品目は「現地で提供直前に加熱調理して、その場で飲食させる食品」となりますので、冷やし麺は提供できません。

Q3：自家製のゆであずきを冷やして提供できますか。

A3：提供できる品目は「現地で提供直前に加熱調理して、その場で飲食させる食品」となりますので、自家製のゆであずきを冷やして提供することはできません。冷たいゆであずきを提供したい場合は、市販の缶詰をそのまま使用してください。  
自家製のゆであずきを提供する場合は、現地で「提供直前」に加熱してください。

Q4：果汁を凍らせたものをかき氷機で削ったものは提供できますか。

A4：果実を凍らせたものをかき氷機で削って提供することはできません。  
また、市販のジュース、生鮮果実や冷凍果実をミキサーで果汁にしたものを凍らせたものも提供できません。  
ただし、市販の氷や、既製品のまま凍結されたジュース（凍結状態で販売・流通しているもの）を凍った状態で現場に持ち込み、現場でかき氷機を使って削って提供する方法であれば可能です。

Q5：コーヒーに牛乳を加えて提供することはできますか。

A5：牛乳の使用は禁止されていませんが、製品の保存温度を常時遵守出来る冷蔵設備等が必要です。

Q6：ドリンクなどにアイスクリームをすくってトッピングしてもよいですか。

A6：アイスクリームをすくって提供する場合、器具は適宜洗浄が必要となり大量の水を使用するため提供できません。  
ただし、ソフトクリームであれば、カートリッジ式（カートリッジは市販品に限る）の機械を用いる場合、提供可能です。

Q7：「ため水を使用した水さらしは禁止」の記載がありますが、ペットボトルの水を利用した水さらしは可能ですか。

A7：めん類の水さらしはできないため、ペットボトルの水であっても水さらしはできません。水さらしをしない方法での提供をお願いします。

#### <キッチンカー>

Q1：卵黄（生卵）をトッピングすることはできますか。

A1：生卵は使用できません。ただし、そのまま喫食可能な既製品の半熟卵であれば、令和3年6月以降に許可を取得したキッチンカーで、適切に保管できる冷蔵設備を備えていれば提供可能です。

Q2：フォアの出汁を当日下処理場で仕込み、キッチンカーの中で再加熱して提供することはできますか。

A2：可能です。

Q3：洗浄が必要な市販のパクチーは提供できますか。

A3：令和3年6月以降に許可を取得したキッチンカーであれば、営業許可を取得した下処理場で適切にカット、洗浄、消毒したものを車内に持ち込み提供することは可能です。

なお、給水・廃水タンクの容量が200リットル以上※のキッチンカーであれば、キッチンカー内で野菜のカット、洗浄、消毒が可能です。

※給水・廃水タンクの容量が80リットル以上200リットル未満の場合、手洗いや器具の洗浄等他の調理工程等を踏まえ個別に判断します。

## 【全出展者共通】開催までのスケジュール

### 申込締切

# 2026年6月12日（金）

### 申込方法・提出書類

■ 出展ご希望の方は、申込み締切日までに、次の書類を運営事務局までお送りください。

■【全出展者共通】

- ・出展申込書
- ・誓約書

【飲食店】

- ・飲食店営業許可証のコピー（下処理を行う施設の営業許可証）
- ・食品衛生責任者資格証のコピー

【キッチンカー】

- ・営業許可証のコピー
- ・車検証のコピー

（参考）今後必要となる各種申請書類の提出について

6月17日（水）頃に、出展通知とともに「**出展案内書**」をお送りします。

その後、出展者様は、「**出展者プロフィール・出展内容確認書**」と「**各種申請書類**」の提出が必要となります。各種提出書類を必ず指定の期限内にご提出ください。

### 出展申込み後の連絡・出展通知について

出展ブースには限りがあります。お申し込みいただいた順番や出展内容などを考慮した上で、イベントの趣旨に合うように実行委員会にて出展者を選定させていただきます。

選定の結果、出展をお断りさせていただく場合もございますので、予めご了承くださいようお願いします。

また、出展通知・出展者説明会のご案内に関しては、**6月17日(水)頃**に、運営事務局よりメールにて、ご担当者様へご連絡します。

### 出展者説明会について

出展のお申込みをされた方は、出展者説明会への参加をお願いします。

【開催日時】2026年**6月25日（木）13:30～（13:00から受付開始）**

【開催場所】**神奈川県庁本庁舎3階 大会議場**

所在地：神奈川県横浜市中区日本大通1

- ・JR京浜東北線（根岸線）/横浜市営地下鉄「関内駅」から徒歩約10分
- ・みなとみらい線「日本大通り駅」県庁口出口からすぐ

※URL: <https://www.pref.kanagawa.jp/access/index.html>

### 県庁の入庁方法について

セキュリティ対策として各庁舎の出入口にセキュリティーゲートが設置されています。お手順をおかけいたしますが本庁舎正面玄関のゲートにてQRコード付き入庁証の発券をお願いいたします。

入庁方法チラシ：<https://www.pref.kanagawa.jp/documents/113177/flyer.pdf>

### ご出展料のお支払いについて

**お振込期限：2026年7月31日（金）**

出展通知をお送りした方には請求書をお送りします。期日までに振込をお願いします。

また、追加備品等のオプションの支払いは、原則として、イベント終了後に請求となります。

### 出展申込の解約及びキャンセル料

申込者は出展申込み後、やむなく申込みを解約せざるを得ない場合には、書面によって主催者に通知し、了承を得てください。この場合、出展者は、以下の規定によりキャンセル料を主催者に支払わなければなりません。

<お申し出期日キャンセル料> ※納入期限は主催者へキャンセルを申し出た了承を得てから14日以内とします。

- ・【6/25(木)】出展場所決定以降 = 出展料の50%
- ・【8/1(土)】振込期限以降 = 出展料の100%

## 【全出展者共通】スケジュール

		内容	提出物	
2026年	5月	5月中旬 出展者募集開始		
	6月	6月12日(金) 出展者募集締切		
		6月17日(水)頃 出展確定通知・説明会の案内配信		
		6月25日(木) 出展者説明会 ★出展案内書送付・提出書類の案内		
	7月	上旬		7月初旬 【出展者】プロフィール・出展内容等 各種申請書類提出
		中旬	例年、調理工程表等の調整に時間を要しますので、提出期限は厳守してください。	7月上旬 【出展者】出展メニュー・工程表提出
				7月上旬～8月上旬 【運営事務局】出展メニュー・工程表を確認
		下旬	7月31日(金) 出展料の支払い 締切	※運営事務局からお電話などで、 調理工程の確認をすることがあります。 出展者の皆様はご対応をお願いします。
	8月	上旬		8月10日(月) 予定 【運営事務局】行事開催届出書を保健所へ提出
		中旬		8月中旬～8月下旬 【運営事務局】保健所からの飲食工程表に係る 指摘事項を出展者と調整
		下旬		※運営事務局からお電話などで、 調理工程の確認をすることがあります。 出展者の皆様はご対応をお願いします。
9月	上旬	9月11日(金) ベトナムフェスタ in 神奈川 2026 設営		
	中旬	9月12日(土)・13日(日) ベトナムフェスタ in 神奈川 2026 本番		
	下旬		9月下旬 出展者アンケートご提出締切	

## 出展規約

### 【1. 出展申込及び出展契約の成立】

ベトナムフェスタ in 神奈川 2026に対する出展の申込みは、出展要項をお読みいただき、本規約を承諾した上で、申込者によって出展申込書の提出を行い、これに対し、主催者が当該申込みを承諾することにより、出展契約が成立するものとする。

### 【2. 出展資格】

本イベントへは、ベトナムフェスタin神奈川実行委員会、駐日ベトナム社会主義共和国大使館、神奈川県やベトナムに関連ある団体・企業、主催者側が相当と認める団体・企業、および、来場者に対するサービス提供向上として、飲食物の提供や物販を業務とする団体・企業が出展できるものとする。

ただし、これらの団体・企業であっても、主催者側において当該取扱内容が次の(1)～(5)のいずれかに該当すると判断した場合には、出展を受け付けない場合がある。

- (1) 本イベントの趣旨と関連性がない、又は関連性が乏しいと判断した場合
- (2) 主催者が出展者の出展により来場者の生命・身体・財産・名誉等に損害が生じるおそれがあると判断した場合
- (3) 出展者が暴力団等の反社会的勢力又は反社会的勢力と密接な交友関係にある場合
- (4) 過去に食品衛生法違反、または同法に基づく処分を受けた法人・個人と判断した場合
- (5) その他主催者が出展を認めないことを相当とすると判断した場合

### 【3. 展示小間の割当と配置】

小間の割当は、6月25日(木)に行われる出展者説明会にて、公正な抽選を行い決定する。この出展者説明会を欠席する場合、主催者が代理抽選を行うものとする。出展者は、この小間の割当に対する変更の申し出はできない。また、出展者は、割り当てられた小間を第三者に譲渡し、又は貸与することもできない。

### 【4. 出展料の請求及び支払い】

出展者は、主催者から請求書を受領後、請求書に記載された支払い期限までに、請求書に記載された出展料全額を一括で、請求書記載の指定口座へ振り込むものとする。なお、出展者が出展料の支払いを遅滞した場合は、その遅滞した金額に対し、納入期限の翌日から納入した日までの期間に応じ、年2.5%の割合で計算した延滞金を支払うものとする。

### 【5. 出展申込の解約及びキャンセル料】

申込者は出展申込み後、やむなく申込みを解約せざるを得ない場合には、書面によって主催者に通知し、了承を得なければならない。この場合、出展者は、以下の規定によりキャンセル料を主催者に支払わなければならない。

<お申し出期日キャンセル料> ※納入期限は主催者への通知から14日以内とする。

- ・【6/25(木)】出展場所決定以降 = 出展料の50%
- ・【8/1(土)】振込期限以降 = 出展料の100%

### 【6. 不干涉】

出展者は、隣接の出展者に干渉しないものとする。そのような事態が生じた場合の処理は、主催者の判断に委ねるものとする。

### 【7. 騒音基準】

音を発生する放送や映像などの装置を利用する場合、出展者は他の出展者の迷惑にならないように操作しなければならない。また、小間内で実演を行う場合に発生する音量については、事前に隣接する出展者の了承を得なければならない。主催者は、出展者の発する音量について、指導し、又は、音の発生を中止させる権利を有する。

### 【8. 電気設備工事】

出展者が必要とする電気設備の工事に関しては、原則として主催者が指定する者を利用しなければならない。

### 【9. 電気の供給】

出展者の展示装飾品又は展示装飾装置の電気配線は、電気事業法、経済産業省令で定めた電気設備技術基準、消防法及び各政府官庁が定める関係法令を遵守しなければならない。出展者は、照明器具又は照明電源動力用電源を、主催者が別に定める基準及び主催者が定める規則内において「最終出展案内書」の中の価格で利用することができる。また、出展者はこの基準内において、自社の電気用品を使用することができる。

### 【10. 展示小間の衛生の維持】

出展者は、自らの責任において自社小間内を清潔に保たなければならない。

### 【11. 原状回復】

出展者は、本イベントの開催期間が終了したときは、主催者が定める期限までに展示スペースの原状回復を行わなければならない。出展者が回復作業を行わないときは、主催者がこれを行ない、その費用は出展者が負担するものとする。

## 【12. 安全及び消防に関する法規】

出展者は、展示会場に適用される安全及び消防に関する法規を遵守しなければならない。

## 【13. 破損等の損失】

主催者は、出展者の所有物の盗難、破損、搬入又は搬出時の貨物の紛失、及び運搬費用について責任を負わないものとする。また、出展者は不適当な梱包によって生ずる損害責任を負う。展示品が未到着の場合といえども、出展者は、小間使用料の支払い義務を負う。主催者は、出展者がこれらのリスクに対して保険をかけることを勧める。

## 【14. 損害賠償責任】

主催者は、出展者、その関係従事者又は来場者が、出展物の搬入、設営若しくは撤去の期間中又は本イベントの期間中に発生する事故により受ける損害、又は出展物若しくは装飾展示設備に与える損害に対して一切の責任を負わない。出展者は、その従業員又は関係従事者が、その他の出展者、来場者又は会場諸設備に与える損害に対して賠償責任を負い、直ちに適切な処置をとるものとする。なお、出展者は飲食の提供にあたり、賠償責任保険（PL保険等）への加入義務を負い、主催者からの要請に応じて加入証明書を提出するものとする。

## 【15. 出展の拒否】

出展者は、自社の展示小間への人の入場を許し、また、展示がこの出展規約に合致するように努める。主催者は、出展物が展示会の趣旨に合致しないと判断した場合、又は出展物若しくは出展者がこの出展規約に違反した場合には、出展物、又は出展者若しくはその代理人を拒否し、又は排除する権利を有する。出展規約の違反、又は他の明確な理由によって出展物又は出展者若しくはその代理人が排除される場合、主催者は出展者に対して出展料を返還しないものとする。

## 【16. 本イベントの中止】

不可抗力により会場が使用に適さなくなった場合、又は本イベントの運営が困難になったと主催者が判断した場合、主催者はイベントのすべて又は一部を中止することができる。主催者は、その責任を負わないものとし、出展者に対して出展料の返金は行わない。なお、ここにいう不可抗力の範囲は、次の(1)～(8)に該当する事項及びこれに準ずる状況とする。

- (1) 火災、洪水、悪天候、疾病、地震、爆発、その他の事故
- (2) 海岸封鎖、又は輸出入禁止
- (3) 政府の規則
- (4) テロ行為、暴動又は内乱
- (5) 労働争議、ストライキ、ロックアウト、ボイコット、十分な労働者・技術員・その他の人員の確保不可
- (6) イベント会場の確保不可
- (7) 適切な輸送施設による欠乏・損傷又は欠如
- (8) 立法的、行政的、司法的又は合憲的、違憲的の如何を問わず、国又は地方公共団体等の法律、政令、条令、規則、命令、通達又は決定による必要物資、機材の入手不能、没収、徴用又は徴発の場合

## 【17. 法規及び司法権】

この規約の成立、効力その他この規約に関する一切の事項は、日本国の法令に準拠するものとし、この規約に関する一切の意思表示は、日本語による。また、この規約に関する訴えの管轄は、東京高等裁判所管内 又は 主催者の所在地を管轄する簡易裁判所を第一審の専属的合意管轄裁判所とする。

## 【18. 個人情報の取り扱い】

出展者は、本イベントを通じて個人情報を取得する場合、個人情報保護法及び関連法令を遵守するものとする。特に個人情報の第三者提供を行う場合は、必ず当該個人情報の本人から同意を得るものとする。出展者が本イベントを通じて取得・管理・運営する個人情報の該当者との間で紛争などが生じた場合は、両方で協議して当該紛争の解決にあたるものとし、主催者はその際の責任を負わないものとする。

主催者は、出展者の個人情報は、本イベントの開催・運営にあたって必要な情報のやり取りができるものとする。また、出展者は、主催者が本イベント企画・運営のために指定する協力会社から各種サービス・協賛等協力依頼の案内等を受ける事を承諾するものとする。

出展者は、運営事務局による会場風景や販売ブース等の撮影、撮影された写真等の公式WEBサイト、SNS、パンフレット等への掲載、メディア等への提供、及び、主催者によるイベント開催報告書等で公開されることに同意するものとする。

## 【19. 主催者の免責事項】

主催者は、本イベントのあらゆる媒体資料・データなどに、偶発的に生じた誤字・脱字などに対して責任を負わないものとする。

## 【20. 本規約の変更・追加等】

この規約に定めのない事項、又はこの規約に関し疑義が生じた事項については、その都度、出展者・主催者が協議して決定するものとする。主催者は本イベントの開催のために必要と判断した場合は、出展者に通知の上、この規約を改訂又は追補することができる。