



たまアリ△タウン クリスマスマーケット2023

飲食販売ブース出店のご案内

2023/9/22



SAITAMA SUPER ARENA



LAF Entertainment

- 開催期間 2023年12月15日（金）～12月25日（月）
11日間（土日：4日間 平日：7日間）
※さいたまスーパーアリーナでのコンサート開催予定7日）
- 営業時間 12:00～21:00 ※初日16:00～/最終日～20:00
- 会場 さいたま新都心 たまアリ△タウンけやきひろば
（さいたま市中央区新都心10番地）
- 主催 クリスマスマーケット実行委員会
（株）さいたまアリーナ/LAFエンターテインメント（株）
- 制作 株式会社さいたまアリーナ
- 制作協力 LAFエンターテインメント株式会社
- 後援 ドイツ連邦大使館/ドイツ観光局/さいたま市/
さいたま新都心街づくり協議会/公益財団法人さいたま市観光国際協会
- 協力 シュタイフ社/日本玩具文化財団/（一社）さいたま新都心エリアマネジメント
- 交通 JRさいたま新都心駅より徒歩1分
- 料金 入場無料
- 集客予測 90,000人以上（期間合計）
※雨天などにもなう影響、天変地異に伴う中止や集客減要素は考慮に入れておりません
- 昨年集客実績 130,000人（18日間）
- 決済方法 全店オールキャッシュレス 電子マネーおよび一部食券による決済あり





埼玉県下最大規模の屋外クリスマスイベント 「クリスマスグルメ」をコンセプトにメニューをラインアップ

クリスマス時期に食べたい
あったかグルメ

集客に絶大な効果を発揮！
スイーツ

大人なひと時を
ワイン&クラフトビール

メインターゲット層
ファミリー層／新都心エリア勤務者／さいたまスーパーアリーナイベント来場者

- ・開催期間11日のうち7日間はさいたまスーパーアリーナで大規模コンサートが予定されています。
- ・コンサート来場者は延べ10万人を越え、当イベントもたいへん賑わうことが期待できます。
- ・コンサートを実施するアーティストとのコラボ企画も検討中！



	フードメニュー店舗	スイーツ・ ドリンクメニュー 店舗
出店者数（予定）	15	5
出店料／施設管理料 （税込）	363,000円	363,000円
販売手数料	税込売上額の30%	税込売上額の25%
電子マネー手数料	税込売上額の2%	税込売上額の2%

売上精算金お支払い
2024年2月末

- ▶ 開催前に半金をご入金いただきます
- ▶ 売上からの相殺
- ▶ 売上からの相殺

本イベントは、テント出店（※1）、キッチンカー出店（サイズ制限あり※2）が可能です。
ご出店条件は、テント出店の場合でもキッチンカー出店の場合でも変わりません。

施設管理料を含むもの	施設管理料に含まれないもの
テント代（キッチンカー出店の場合はストックテント） 店舗設営費、水道使用費、集合シンク使用費、保健所申請 代行費	キッチンカーレンタル費
看板デザイン制作費、ゴミ処理費用、施設管理費	保健所申請費用、保健所対策備品
ガス工事費 10kg LPG 転倒防止安心装置センサー設置 ※LPガスの持ち込みはできません	厨房什器レンタル費、包装資材費
店頭看板／店舗内照明等／電気線工事	ブース内アルバイト人件費
列整理スタッフ人件費	電気使用費 【100V】 1kw あたり 275 円／日 【200V】 1kw あたり 550 円／日 会期11日間で 電気自動餃子焼器（2 連）を 2 台使用する場合： 消費電力5.6kw × 550 円 × 2台 × 11日=67,760円 ※ブース内の全ての電気機器（持ち込み含）の合計消費電力をもとに算出 ※持ち込み照明器具も対象となります ガス使用費 メーターより算出 1kg あたり550円（税込）
電子マネー運用サポート費	電子マネー端末レンタル費 1台 あたり3,300円（税込）

※1 テントサイズ（未定）

※2 キッチンカーサイズ制限（2300×5900mm,2.5tまで）

【期間中販売準備食数】

実績を基に、期間、場所、出店店舗数を考慮して平均提供食数を予測しております。

あくまでも「目安」として参照ください。

予測数に準じた、食材調理機材稼働スタッフの準備が可能な店舗様より優先的にご出店頂けます。

会期中想定食数	
<11日間>	
フードメニュー	平日:400食/日 土日アリーナイベント日:1,000食/日
スイーツメニュー	平日:300食/日 土日アリーナイベント日:700食/日
ドリンクメニュー	平日:300杯/日 土日アリーナイベント日:800杯/日

【メニュー内容について】

フード/スイーツはイベントコンセプトである「クリスマスグルメ」を表現している内容/商品名を考案ください。

【商品販売価格について】

メインメニュー、サブメニューいずれも、最低売価税込800円をベース（ソフトドリンクは別）に、200円刻みでの売価設定をお願いいたします。

【重要事項】

- ・テント出店希望の方：焼く／揚げる／煮るなど使用する調理器具が一種類である事を前提にメニューを考案ください。
- ・キッチンカー出店希望の方：販売可能品目の制限はありません。
- ・他店との重複がなく使用食材や調理工程で保健所の許可が下りるメニューのみ販売可能です。
- ・料金に見合った量・質のお料理の提供をお願い致します。
- ・ハーフサイズで半額販売をする事はできません。

【ご注意】

10月27日までに出店店舗全店を確定いたします。

出店契約を締結した時点で、出店および出品メニューが確定いたします。

それ以降の出店の取り下げおよび販売メニューの変更は致しかねますのでご注意ください。

ご出店可能事業者様	ご出店不可事業者様
独自で衛生管理基準を設定、マニュアル化されている事業者様	独自で衛生管理基準を設定、マニュアル化されていない事業者様
飲食店を直接運営されている事業者様	飲食店を直接運営されていない事業者様
社内の一部門として飲食店を直接運営されている事業者様 (卸会社・商社・生産会社)	社内の一部門として飲食店を直接運営されていない事業者様 (卸会社・商社・生産会社)
FC飲食店運営会社様はFC本部より出店許可を得ている事業者様	FC飲食店運営会社様はFC本部より出店許可を得ていない事業者様
飲食店を運営されている事業者様	飲食店を運営されていない事業者様
出店権利を別会社にサブリース(転貸)していない事業者様	出店権利を別会社にサブリース(転貸)する事業者様

店舗運営責任者について	出店社様の代表もしくはそれに準じる正社員に限ります。
会期終了後のブース清掃について	会期終了後ブース内はお渡し前の状態に清掃していただき、お返しいたします。 ※清掃サービスをご希望の場合は別途御見積となります。
食品提供数、提供メニュー、オペレーション、食材について	イベント期間中の準備可能食数およびオペレーション(提供スピード、スタッフ人数等)、提供メニューの詳細等を頂いた上で本イベントへの出店可否を決定させていただきます。保健所の指摘が入ると予想されるメニューの提供はお断りさせていただきます。
調理素材の安全性の確保について	商品名に産地を入れる場合は原産地証明証のエビデンスをご提出いただきます。
食品衛生責任者常駐について	各店舗1名以上の食品衛生責任者の常駐が必要です。
衛生面について(調理・保存・販売)	事務局で不衛生と見做した場合は営業停止となります。
保健所・警察署・消防署から指摘・指示があった場合	事務局の指示に従っていただきます。
店舗さまの保険加入について	PL(生産物賠償)保険及び賠償保険にご加入していることを証明できる保険証書を必ずご提出頂きます。 保険補償額二億円以上にご加入済みであることが必須となります。

運営上の注意点

1	全スタッフの健康状態について	毎日チェックシートに記入いただきます。
2	手洗い、消毒について	手洗い2回を徹底していただきます。
3	衛生・調理マニュアル	全スタッフで共有していただきます。
4	主催側が実施する店舗巡回確認の際について	出店側責任者代表者に必ず立ち会っていただきます。
5	使用食材について	原産地賞味期限 安全性を保証し、保管管理 調理工程管理を徹底
6	清掃について	毎日朝と晩に行っていただきます。
7	ゴミ	必ず毎日集積所へ運んでいただきます。 (営業中も清潔を維持)
8	衛生管理用具一式	ご出店者様ご自身でご用意いただきます。
9	協賛社キャンペーン等	対応していただくことがあります。

運営上の注意点

売上金の御精算について	2024年2月末に精算書に基づきご入金させていただきます。
会場内出店場所について	運営事務局側に一任させていただきますのでご了承ください。
販売ジャンルについて	フード販売店舗でのアルコール類の販売はできません。
食品偽装・誤表示・優良誤認表示について	発覚した場合は 営業停止 となります。

※上記が遵守できない場合「営業停止」となります。

必ずご提出いただく資料

1	食品衛生責任者証	店舗責任者様であり、会期中毎日現場常駐される方の責任者証をご提出ください。
2	PL保険	補償額二億円であることが必須となります。証明書をご提出ください。
3	施設賠償保険	証明書をご提出ください。
4	産地証明書	商品名に産地を入れる場合は原材料の産地証明書をご提出ください。
5	検便結果	イベント開催初日より6カ月前以内に受検した5種（O157・サルモネラ・赤痢・チフス・パラチフス）の検査結果をご提出ください。
6	登記簿謄本	個人店様は営業許可証をご提出ください。
7	衛生管理／品質管理マニュアル	実際に使用されているマニュアルのご提出が必須となります。無い場合は作成をお願いいたします。

準備物・提出物・作成物

<input type="checkbox"/> 説明会出欠	<input type="checkbox"/> 産地証明書
<input type="checkbox"/> 出店者情報ご提出	<input type="checkbox"/> 登記簿謄本
<input type="checkbox"/> メニュー確定	<input type="checkbox"/> 衛生管理マニュアル・品質管理マニュアル
<input type="checkbox"/> メニュー名決定	<input type="checkbox"/> 保健所書類
<input type="checkbox"/> メニュー紹介・説明文	<input type="checkbox"/> レンタル厨房機器確定／レイアウト決定 株式会社小泉
<input type="checkbox"/> メニュー写真	<input type="checkbox"/> 準備食数／仕入れ量決定
<input type="checkbox"/> PL/施設賠償保険証	<input type="checkbox"/> 搬入車両申請書のご提出
<input type="checkbox"/> 食品衛生責任者証	<input type="checkbox"/> 契約書
<input type="checkbox"/> 検便結果	<input type="checkbox"/> 保健所対策備品

お申込み

以下のURLにアクセスし、必要情報をご入力、ご提出ください。

<https://forms.gle/Lergkkgd9sbpDcJt9>

お申込期限：10/20（金）

出店希望が多数の場合、実行委員会にて選考させていただきます。