

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023 応募要項

開始：2022年12月23日（金）14:00から
締切：2023年 1月26日（木）18:00まで

東京の食の素晴らしさとは、
日本中、世界中の多様な食が集まり、発展し、
独自の食文化が生まれ続けていること。

これを、実際に味わい、体感し、触れ合える「イベント」という形を通して伝えたい。



**Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023は、
飲食に携わる皆さまといっしょに、
世界一おいしい街・東京をつくる、食の祭典です。**

- 東京を訪れる国内外の方々に「東京の食」の素晴らしさを発信する。
- 食を通じて東京の魅力を高め、より多くの方に東京を訪れていただく。
- そして「東京の食」をこれからも発展させ続けていく。

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023 : ステートメント

Tokyo Tokyo Delicious Museumでは、下記の宣言のもと、
取り組みにご賛同いただける事業者の皆さまの出店を募集いたします。

世界に誇る選りすぐりの東京の食が集結するイベントを目指します。

食べよう、見つけよう。
つくろう、世界一おいしい東京を。

東京のおいしいものを聞かれたら、

あなたはなにを答えるだろう。

世界中の多様な食が集まり、発展させることで

独自の食文化が生まれる街、東京。

ここは、世界に誇る東京の食を集めたミュージアム。

出会おう、あなたの一番おいしいひと口に。

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023 : 概要

【イベント概要】

- 日程 : 2023年5月19日・20日・21日
- 会場 : 有明・シンボルプロムナード公園
(東京ビッグサイト前)
- 出店店舗数 : 飲食店数30~40店程度
- 会場席数 : テーブル席400席程度、椅子席100席程度
- 来場者数実績 : 2022年実績延べ4.4万人



【出店形式】

A 会場内及びデリバリー での飲食物の提供

(期間)

- 5月19日~21日の3日間の会場内での出店。
- デリバリーに関しては、上記日程終了後も2週間程度実施可能期間を設ける予定です。

B 会場内での物販及び ワークショップの実施

(期間)

- 5月19日~21日の3日間の会場内での出店および実施。

C 自店からのデリバリー 企画への参加

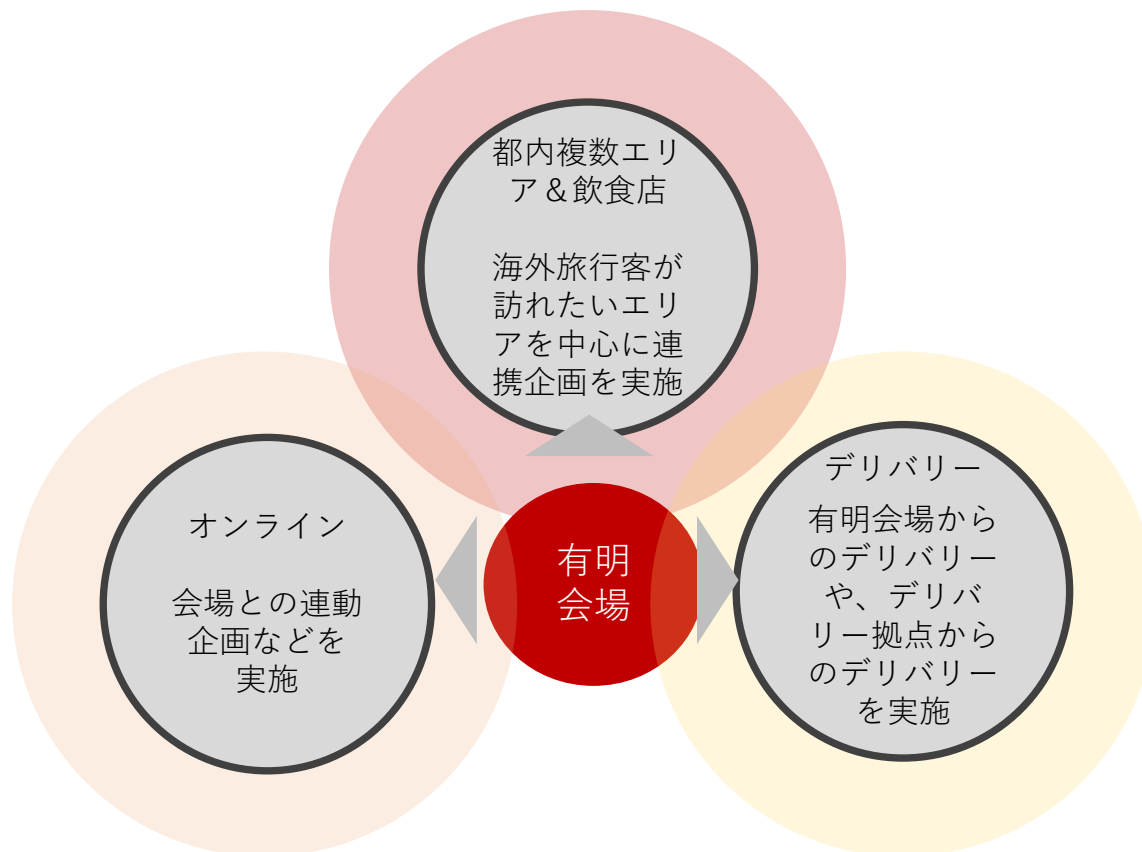
(期間)

- 5月19日~21日の3日間の日程を挟む、前後最大1か月ほどの期間を想定しています。

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：企画の特徴

本イベントは有明のイベント会場だけではなく、会場に来場・出店できないお客様や事業者様も含めて都内全域を盛り上げるイベントを目指しています。

有明会場以外のエリアやデリバリー事業者とも連携し、より多くの人に東京の食の魅力を知っていただく機会を創出します



■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：参加において期待できる効果

●国内TVニュース・情報番組での露出機会を最大化

イベント前には、各店の象徴的な取り組みの紹介や自慢のメニューの先行試食等を行うメディア向け取材会などを実施します。イベントの会期中には、オープニングセレモニーや様々なイベントの実施の他、事務局が会場の賑わいを取材し、お出かけ番組等へ情報を提供します。メディアの取材タイミングを踏まえたアプローチにより露出機会を最大化します。

●国内外への雑誌・WEB等の食コンテンツを中心に取材を誘致

イベント内で実施する様々なコンテンツを起点に、食に関心のある一般消費者視点だけでなく、ビジネス、観光、サステナブル等の視点からも取材誘致を行います。

●国内外への影響力の強いインフルエンサーを起用しSNSでの情報発信を強化

お店や料理、最新のグルメなど、食のトレンド等を発信するインフルエンサーを起用し、SNSでの情報発信力を強化します。出店者の皆さまのこだわりポイントや込めた思いなど、積極的に情報拡散いたします。

●「新しい気づきとの出会い」「新しいマーケティングの機会」の提供

「日常の多忙な業務に追われて出会うことのない他の料理人との接点を持ちたい」「調理技術や調理内容、その他に対してインスピレーションを受ける機会が欲しい」「ECをはじめこれまでとは違うビジネスモデル/メニューにチャレンジしたい」Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023 は、このような皆さまのための機会を提供します。デリバリーをはじめ、情報交換やテストマーケティングの機会としてのご検討下さい。

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：出店形式等について

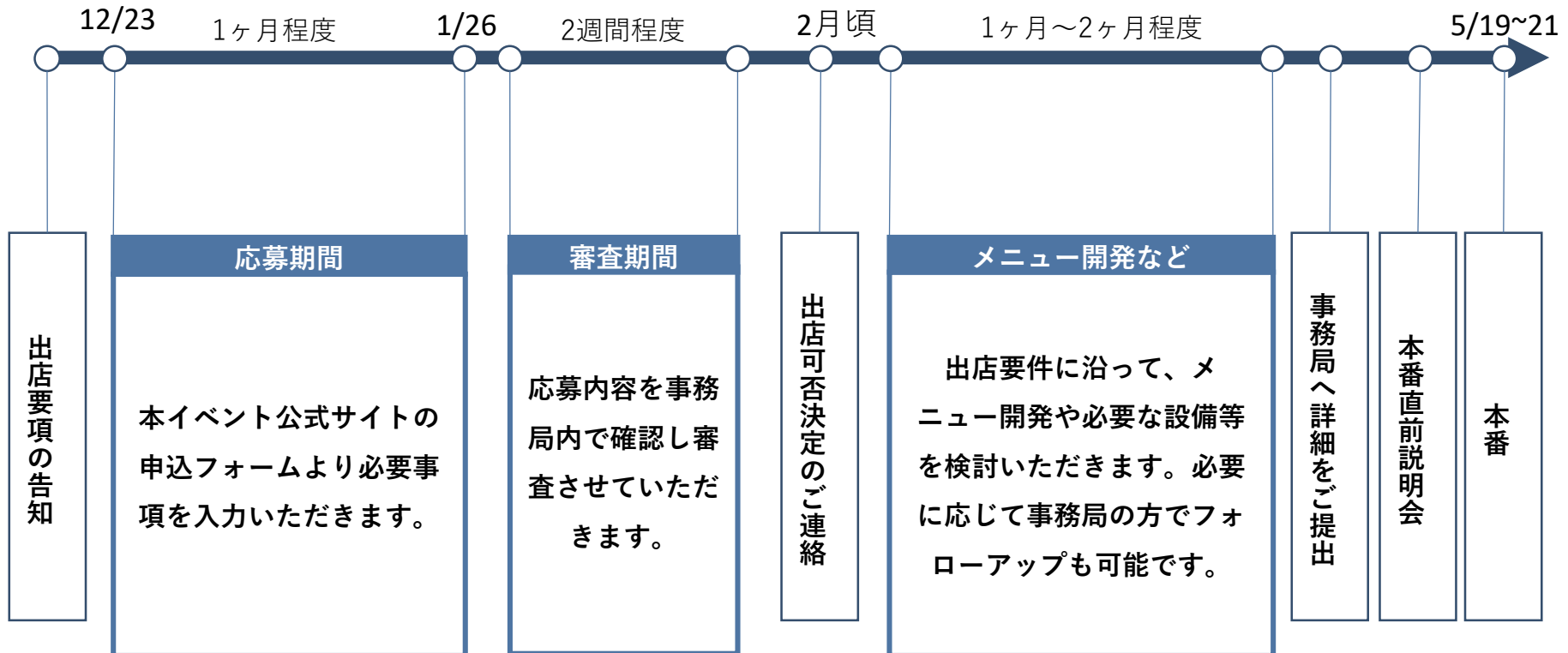
出店する際の形式は下記の3つの中からいずれかの選択をお願いいたします。

	A 会場内及びデリバリー での飲食物の提供	B 会場内での 物販/ワークショップ	C デリバリー企画のみ参加
特徴	会場内ブースにて来場者向けに飲食物を提供する。会場からのデリバリーや会場外の拠点からのデリバリーを組み合わせることで来場できないお客様にも飲食物を提供し、イベントを楽しんでいただくことも可能。	会場ブースにて来場者向けに商品の販売及びワークショップなど体験コンテンツの提供を行う。 (※水道・冷蔵・調理などの設備無しのブースです。)	会場への出店が難しい事業者様を対象にデリバリー企画を実施。自店からのデリバリー商品の提供を通じてイベントに関心を持った広範囲のお客様にアプローチが可能。
対象企業	都内で飲食店を営んでいる事業者様 ※詳細は後述	都内で食及び食文化に関わる事業に携わっている事業者様 ※詳細は後述	都内で飲食店を営んでいる事業者様 ※詳細は後述
出店コスト	無料 ※材料費等は出店者様ご負担となります。	無料 ※材料費等は出店者様ご負担となります。	無料 ※条件等により一部費用が発生する場合がございます。

※詳細は事務局にお問合せください。

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：応募・採択フローについて

以下のスケジュールで応募から採択までを行います。出店の可否については、事務局よりメールでご連絡をさせていただきます。（2023年2月頃を予定）



応募要項 A：会場内及びデリバリーでの飲食物の提供

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：応募条件について

●会場内での飲食物の提供、物販やデリバリーが可能であること

A

- ・ 有明の会場内に設置する調理器具付きブース(コンテナ)にて、飲食提供、物品販売が可能であること。
- ・ デリバリーは会場内の出店ブースにて調理梱包し、デリバリー配達スタッフへの受け渡し対応が可能であること。

●下記、申込基準要件いずれかを満たしていること

< 申込基準要件 >

- ・ 他店にはない特別な素材・調理法・最新の技術を駆使したメニューにチャレンジしている。
 - ・ ビーガンやハラール対応等、先進的に取り組み、東京の食シーンの発展に寄与している。
 - ・ 飲食以外の領域も含め、社会課題へ取り組んでいる。(若手育成、こども食堂、フードロス、アスリート食支援など)
 - ・ 開業から5年以内、かつ、シェフが40歳以下である。
- ※5年以上営業している既存店に所属する若手シェフの出店も可能とします。
- ・ 新人賞やRED-U35など若手料理人が対象のアワードの受賞歴、選考通過歴がある。
 - ・ ミシュラン掲載やメジャーなコンテスト (RED U-35等) への応募意向など食への熱い志を持っている。

●提供いただく料理のジャンルに制約はございません

- ・ ご提供いただく料理のジャンルに制約はありません(和・洋・中、スイーツ、ドリンク専売店など)

※現在、以下のようなテーマ設計を想定しております。ご参考ください。(企画の詳細は変更される可能性があります)

伝統を革新に変える 食文化の発展を体感させる料理

東京の食文化の歴史と発展を再認識でき、伝統的だけでなく、伝統の中にある東京らしさ(革新)についても触れられる料理が提供できる。

(料理イメージ)
郷土料理や、昔から伝わる調理法などに、変化を加え、新たな価値を生みだした日本食など。

数多くの国籍と文化、 多様性の料理

海外の食文化が東京で進化・最適化した姿を体感できる、東京ナイズされた、もしくは本場を超えたと謳われる海外出自の料理など、東京ならではの食の多様性を感じることができる。

(料理イメージ)
日本人の感性で調整・再構築されたイタリアンなど、海外の料理。

東京が世界へ発信する トレンドフード

国内からだけではなく海外からも高い評価を受ける東京のトレンドフードを通じて、「最新トレンド」を体験できる機会を提供できる。

(料理イメージ)
現代を象徴する、話題のスイーツやラーメン、カレー等。

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：調理ブースへの出店について①

A

< 出店条件 >

◎全体

- ・飲食店営業許可証をもつこと。
- ・すべての期間で営業が可能なこと。

※期間限定（1日のみ、ランチタイムのみ、等）での出店はできません、事務局のしつらえる企画店舗は除きます。

- ・使用予定のPOPがある際、日本語対応と英語対応のご協力をお願いします。
- ・申込者と出店者が同一であること。（名義貸し、場所貸しは認められません）
- ・自然災害等での中止判断に従って頂けること。
- ・出店に関しての営業補償はありません。

◎決済方法

- ・本イベントは基本的に、キャッシュレスのみでの対応を予定しています。
- ・キャッシュレス決済対応端末の貸し出しを行います。（出店決定後ご案内）

※ご自身で端末をお持ちの場合は、お持ち込みいただくことも可能です。

- ・決済対応スタッフは各店舗でご用意ください。

◎食材の調達

- ・各出店者でご用意ください。なお、現時点で食材の指定等はございません。

◎搬入

- ・18日（搬入仕込み日）、19日～21日（営業時間前）ともに限定した時間内にて、ブース付近まで車で材料の運び込みが可能です。ブース付近に停車し、運び込みをお願いします。

※台車等のご用意はありませんので必要な方は各店ご用意をお願いします。

- ・各出店者ごとに搬入の時間を事務局で割り振り予定です。後日開催の出店者説明会にて詳細を説明させていただきます。
- ・上記時間外の駐車は各店近隣の駐車場のご利用をお願いいたします。

◎搬出

- ・21日の営業終了後、各店撤収作業を行っていただきます。（22日に作業を行っていただくことも可能です）搬入時同様、指定エリアまで車両侵入が可能です。

ただし、公園内の車両侵入時間はエリアを限定しての作業となるため、搬出時間を事務局にて割り振り予定です。後日開催の出店者説明会にて詳細を説明させていただきます。

- ・上記時間外の駐車は各店近隣の駐車場のご利用をお願いいたします。

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：調理ブースへの出店について②

A

< 出店条件（前項続き） >

◎開催期間中の車両

- ・本番期間（19日～21日）の搬入後、駐車場を確保予定です。ご入用な方は事務局へ利用申請をお願いします。
- ※駐車料金は別途、各店のご負担となります。

◎店舗で仕込んだ場合のトランスポート（費用、手段）

- ・会場までの輸送にかかる車両手配、現場での荷受け・設置、それらに関わる費用は出店者負担となります。

◎容器、カトラリー

- ・商品提供時の容器、カトラリーなどは、出店者でご用意ください。
- ※事務局で環境に配慮した使い捨てカトラリーの販売案内を行っております。
- プラ容器、プラカトラリーの使用は避け、可能な限りエコ容器使用のご協力をお願いします。

◎会場でのサーブ

- ・来場者のセルフサービスです。（サーブは不要です）

◎仕込み時間、人数制限

- ・18日（木）日中を出店者仕込み日と想定しています。仕込み時の人数制限等はありません。

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：調理ブースへの出店について③

<メニューに関して>

A

◎全体

- ・味、素材、製法など「食」へのこだわりを持ち、それらが表現された各店様らしいメニューの提供をお願いします。
 - ・本イベントは、お客様には一店/一品のメニューのみを食していただくのではなく、複数の店舗のメニューを楽しんでいただくことを目指しています（複数店のメニューを組み合わせることで完成されるイベント限定のコース料理のようなイメージです）。
- 複数店の味をお客様に楽しんでいただけるようご協力をお願いします。（少ない量でも楽しめるメニュー推奨）

◎オリジナルメニューの推奨

- ・顧客満足度と話題性の向上などのため、イベントオリジナルメニューのご協力をお願いします。
- ・オリジナルメニューは、本イベント後に実店舗へ誘導しやすくなるメニューをご検討下さい。（出店店舗・料理人らしいなど、イベント後に来場者が実店舗で食事したくなるようなメニュー）

◎デリバリー対応メニュー ※デリバリーメニューは必須ではありません

- ・デリバリーメニューの提供をお願いします。応募時に以下いずれかをお教えてください。
 - ①既存デリバリーメニューがある。
 - ②アレンジ・調整などデリバリー事業者とコラボメニュー開発が可能。
- ・送料等を含めた価格設定を想定。

◎多言語対応

- ・メニュー表示等は日本語と英語対応をお願いいたします。

◎提供メニューの成分表示

- ・提供メニューの成分表示対応をお願いいたします。

※原材料の開示（アレルギー表記、ヴィーガン対応）ビーガンないしハラルメニューを提供予定の場合、事前確認が必要なため、想定メニューを事前にお教えてください。

◎ドリンクメニューの販売

- ・ソフトドリンク、アルコールの販売も可能です。

◎販売価格

- ・下記想定金額感を参考に、貴店の出品希望額をお教えてください。
メインメニュー：1,000円～、サイドメニュー：500円～、スイーツ：500円～

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：調理ブースへの出店について④

A

<メニューに関して（前項続き）>

本イベントの企画でもある、会場からのデリバリー及び、
デリバリー拠点からのデリバリーに是非、ご協力をお願いいたします。

●会場内出店ブースからのデリバリーでの飲食物の提供が可能なもの

- 出店ブースにて調理梱包、配達スタッフが会場周辺へのデリバリーの提供。
- 会場にいらっしゃることができない方のために、デリバリー提供可能なメニューの開発にご協力をお願いします。

●デリバリー拠点からのデリバリーでの飲食物の提供が可能なもの

- デリバリー拠点から、デリバリー事業スタッフが調理梱包、配達スタッフが都内広域へのデリバリーの提供。
- デリバリー拠点への商品の納品やレシピ、調理指示書の提供などの協力をお願いいたします。
※デリバリー拠点で対応可能な調理は、簡易な作業に限定されます。（冷凍/チルド形態のものを含みます）
※デリバリー拠点では出店者様は調理を行うことができません。

なお、デリバリー拠点の所在やデリバリー可能なメニューの条件等の詳細については、
別途事務局にお問い合わせをお願いいたします。

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：調理ブースへの出店について⑤

A

<注意事項>

- ・会場は屋外となります。
 - ・事務局が用意する以外の展示、販売に必要な備品や什器は各店でご用意下さい。
 - ・出店ブースの配置（レイアウト）は、主催者側で決定させていただきます。
 - ・事前に申請いただいたもの以外の火気、発電機等の使用はできません。
- ※お持ち込みの器材や火気、発電機については、出店が決定した後に申請方法などをご案内致します。
- ・マイクまたは音楽等の大音量での使用はできません。
 - ・開催期間中の盗難、破損、事故やケガ、トラブル、食中毒等に関しては各出店者の責任となります。主催者側では一切責任を負えない旨をご了承下さい。

<ゴミの回収>

- ・ビンの容器等は、割れた時の対応が難しい為、販売できません。
- ・ごみは各ブースで分別を徹底してください。（別途ガイドラインを提示）※事務局で回収する場合は有料となります。
- ・食品の衛生管理は、各出店者の責任として対応して頂くようお願い致します。
- ・開催趣旨に反すると判断される行為や、一般来場者の迷惑となる行為は禁止しております。

<有料メニューについて>

- ・空調使用料は基本設備として組み込んでいるため無料です
 - ・コンロのガス使用量：10kg ¥13,000-（調整器/ゴムホース含む）※来年度金額に変動する可能性あり
 - ・ゴミ回収有料：5,000円/3日間
 - ・追加電源は1回路 ¥15,000-
- ※電子レンジ、IHの持ち込みなどそれぞれ1回路ずつ追加が必要です。電源使用は無料です。

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：調理ブースへの出店について⑥

A

< 申請関係 >

- ・保健所、消防署への申請は事務局がまとめて対応いたします。
特に保健所には本イベントのための営業許可を申請予定です。
申請の手数料等はありませんが、別途、資料の記載や提出をお願いする場合がございます。
- ・本イベントの営業許可を取得するにあたり、特に生もの（刺身、生卵等）を提供する場合には、
食材の保存方法や提供方法について、保健所と入念な調整が必要となります。
場合によっては、希望のメニューを出品できない場合や、食材の変更をお願いする場合がありますので、
予めご了承ください。

< 応募・選考 >

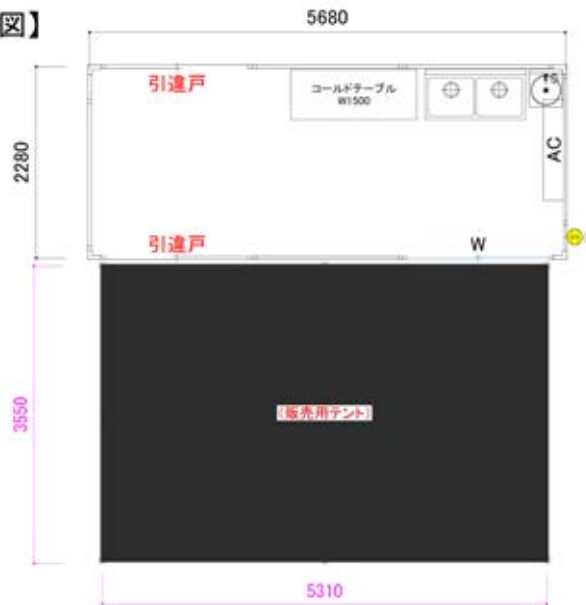
- ・店名を変更しての出店を希望される方は事務局へご相談下さい
 - ・応募用紙に記載した事項が変更になる場合は、速やかにお知らせ下さい。
- ※メニューのバランス、価格帯、その他を総合して選考致します。
- ・出店数には上限がございます。出店の可否につきましては、後日事務局よりメールでご連絡いたします。
 - ・選考の過程や結果に関するお問い合わせにはお答えできませんので、予めご了承ください。
 - ・出店が決定した後、出店説明会にて改めて詳細をご案内します。
 - ・出店に際しては、本記載内容をお守り頂き、皆さんが楽しく、安全に参加して頂けるようご協力をお願い致します。

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：調理ブースへの出店について⑦

A

調理設備有りテント

【平面図】



【基本設備】

- ・ユニットハウス（約5.5m×約2.3m）
- ・2槽シンク
- ・手洗い器
- ・給湯器
- ・コールドテーブル（冷蔵/冷凍）
- ・コンセント1回路（1500W）
- ・販売用パイプテント（2K×3K）
- ・テーブル3卓（W1800×D500）

【インフラ】

- 電源：100V15A（1500W）×1回路

※発電機の持ち込みは不可。

※電源の追加は有料です。

■水道

会場での使用可能な上水シンクで利用可。

油分の多い液体や固形物はつまりの原因になりますので、流さないようご注意ください。

■インターネット回線

事務局での用意はありません。

必要な場合はポケットWifiを自店でご用意ください。

■ごみ処理

各店でお持ち帰りください。ただし、有料での回収も可能です。

油の処理については、後日出店説明会にて改めてご案内します。

（固めた状態でごみとして処理できるものは有料になりますが、事務局で回収可能です。）

■有料での対応

ガスボンベ10kg：¥13,000-（調整器/ゴムホース含む）

※来年度金額に変動する可能性あり

電源の追加：追加1回路 ¥15,000-

ごみの回収：5,000円/3日間

出店決定後、出店者説明会にて詳細ご説明いたします。

※設備に関する詳細は、別途事務局にお問い合わせをお願いいたします。

※お持ち込みの備品・機材については、事前に申請をしていただきます。

※レイアウトはイメージです。詳細が変更になる場合がございます。

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：調理ブースへの出店について⑧

A

<中止判断>

- ・大雨、強風、台風、などの荒天時、および新型コロナウイルス感染症をはじめとした、疫病の流行等によって、本催事を中止する場合がございます。
- ・出店料は無料のため、中止による費用の補償はございません。
なお、事前にお申込みいただいた有料対応オプション（ガスボンベ・追加電源・ゴミ回収）は、キャンセル料が発生する場合がございますので予めご了承ください。

<感染症対策について>

- ・感染状況に応じて、東京都の「新型コロナウイルス感染症対策の基本方針」に従い、対策を実施します。
事務局スタッフや出店者の皆さまだけでなく、来場者にも注意喚起を行うため、会場内に注意喚起サインを設置し、イベント全体での感染症対策を行います。
 - ・会場には入口、出口を設け入場者数の管理を行う予定です。
 - ・状況により、入場制限の実施を行う場合があります。
 - ・来場者にはマスク着用の徹底を案内します。
 - ・来場者の検温、アルコールでの手指消毒を実施予定です。※体温が37.5度以上のお客様は入場をお断りします。
 - ・各所にアルコール消毒液の設置を行います。
 - ・テーブル等は、スタッフが定期的に清掃消毒を行います。
 - ・スタッフは、マスク着用の徹底、始業前の検温、こまめな手指の消毒を実施します。
- ※体温が37.5度以上のスタッフは業務を行いません。
- ・作業をするときは、手袋を着用します。
 - ・大声でのご案内はできるだけ行わず、拡声器等を使用します。
 - ・お客様との距離をたもって接客を行います。
 - ・マスク着用の徹底、始業前の検温、こまめな手指の消毒をお願い致します。
- ※体温が37.5度以上の方は勤務をご遠慮下さい。
- ・作業をするときは、手袋を着用して下さい。
 - ・大声でのご案内はできるだけ行わないようにご協力ください。
 - ・お客様との距離をたもった接客を心がけて下さい。
 - ・会計の際には、トレーの利用をお願い致します。

応募要項 B：有明会場での物販/ワークショップ

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：応募条件について

B

●会場内での物販や、ワークショップの実施が可能であること

- ・有明の会場内での調理器具なしのブース（テント）にて、食品と食関連の物品の双方、もしくはどちらかの販売が可能であること。
- ・ブース内で完結するワークショップの実施が可能であること。（ステージでの催しについては応相談）

●下記、申込基準要件いずれかを満たしていること

< 申込基準要件 >

- ・他店にはない特別な素材・調理法・最新の技術を駆使した物販・コンテンツ・ビジネスモデルにチャレンジしている。
- ・東京の食や文化の素晴らしさを伝える、体験の提供を図っている。
- ・独自の技術を活用した、東京の食体験の提供に取り組んでいる。
- ・サステナブルな視点をもった、商品の販売や体験の提供に取り組み、東京の食シーンの発展に寄与している。
- ・社会課題へ取り組んでいる。（若手育成、こども食堂、フードロス、アスリート食支援など）

●提供いただくサービスのジャンルに制約はございません

※現在、以下のようなテーマ設計を想定しております。ご参考ください。（企画の詳細は変更される可能性があります）

食のエンターテイメント体験

食の中の1シーンをエンターテイメントとして体験する。

無駄の一切ない洗練された職人技術の披露、アートのように装飾されるスイーツなど、食を様々な視点で楽しむ体験を提供できる。

（商品・体験イメージ）
職人技術が光る彫刻など。

東京の食への学びを深める

食を通じて社会課題や地域の歴史など学びを体験する。

海外の方や、子供など家族連れにも広く楽しんでもらえる商品や体験を提供できる。

（商品・体験イメージ）
フードロスに取り組む廃棄食材での染色体験や、伝統工芸など。

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：調理機能なしブースへの出店について①

< 出店条件 >

B

◎全体

- ・すべての期間で営業が可能なこと。

※期間限定（1日のみ、ランチタイムのみ、等）での出店はできません。事務局のしつらえる企画店舗は除きます。

- ・申込者と出店者が同一であること。（名義貸し、場所貸しは認められません）
- ・自然災害等での中止判断に従って頂けること。
- ・出店に関しての営業補償はありません。

◎決済方法

- ・本イベントは基本的に、キャッシュレスのみでの対応を予定しています。
- ・キャッシュレス決済対応端末の貸し出しを行います。（出店決定後ご案内）

※ご自身で端末をお持ちの場合は、お持ち込みいただくことも可能です。

- ・決済対応スタッフは各店舗でご用意ください。

◎搬入

- ・18日（搬入仕込み日）、19日～21日（営業時間前）ともに限定した時間内にて、ブース付近まで車で材料の運び込みが可能です。ブース付近に停車し、運び込みをお願いします。

※台車等のご用意はありませんので必要な方は各店ご用意をお願いします。

- ・各出店者ごとに搬入の時間を事務局で割り振り予定です。説明会にて詳細を説明させていただきます。
- ・上記時間外の駐車は各店近隣の駐車場のご利用をお願いいたします。

◎搬出

- ・21日の営業終了後、各店撤収作業を行っていただきます。（22日に作業を行っていただくことも可能です）搬入時同様、指定エリアまで車両侵入が可能です。
- ただし、公園内の車両侵入時間はエリアを限定しての作業となるため、搬出時間を事務局にて割り振り予定です。後日開催の出店者説明会にて詳細を説明させていただきます。
- ・上記時間外の駐車は各店近隣の駐車場のご利用をお願いいたします。

◎開催期間中の車両

- ・本番期間（19日～21日）の搬入後、駐車場を確保予定ですので、事務局へ利用の申請をお願いします。

※駐車料金は別途、各店のご負担

◎トランスポート（費用、手段）

- ・会場までの輸送にかかる車両手配、現場での荷受け・設置、それらに関わる費用は出店者負担となります。

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：調理機能なしブースへの出店について②

B

<注意事項>

- ・会場は屋外となります。
 - ・事務局が用意する以外の展示、販売に必要な備品や什器は各店でご用意下さい。
 - ・出店ブースの配置（レイアウト）は、主催者側で決定させていただきます。
 - ・事前に申請いただいたもの以外の火気、発電機等の使用はできません。
- ※お持ち込みの器材や火気、発電機については、出店が決定した後に申請方法などをご案内致します。
- ・マイクまたは音楽等の大音量での使用はできません。
 - ・開催期間中の盗難、破損、事故やケガ、トラブル、食中毒等に関しては各出店者の責任となります。主催者側では一切責任を負えない旨をご了承下さい。

<ゴミの回収>

- ・ビンの容器等は、割れた時の対応が難しい為、販売できません。
- ・ごみは各ブースで分別を徹底してください。（別途ガイドラインを提示）※事務局で回収する場合は有料となります。
- ・食品の衛生管理は、各出店者の責任として対応して頂くようお願い致します。
- ・開催趣旨に反すると判断される行為や、一般来場者の迷惑となる行為は禁止しております。

<有料メニューについて>

- ・ゴミ回収有料：5,000円／3日間
 - ・追加電源は1回路 ¥15,000-
- ※電子レンジ、IHの持ち込みなどそれぞれ1回路ずつ追加が必要です。電源使用は無料です。

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：調理機能なしブースへの出店について③

B

< 申請関係 >

- ・保健所、消防署への申請は事務局がまとめて対応いたします。
申請の手数料等はありませんが、別途、資料の記載や提出をお願いする場合がございます。
場合によっては、希望の内容（販売方法やワークショップの内容）で実施できない場合や、内容の変更をお願いする場合がありますので、予めご了承ください。

< 応募・選考 >

- ・店名を変更しての出店を希望される方は事務局へご相談下さい
- ・応募用紙に記載した事項が変更になる場合は、速やかにお知らせ下さい。
- ※メニューのバランス、価格帯、その他を総合して選考致します。
- ・出店数には上限がございます。出店の可否につきましては、後日事務局よりメールでご連絡いたします。
- ・選考の過程や結果に関するお問い合わせにはお答えできませんので、予めご了承ください。
- ・出店が決定した後、出店説明会にて改めてご案内します。
- ・出店に際しては、本記載内容をお守り頂き、皆さんが楽しく、安全に参加して頂けるようご協力をお願い致します。

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：調理機能なしブースへの出店について④

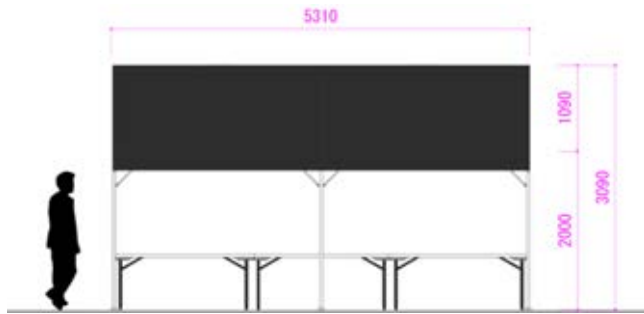
B

調理設備無しテント（物販・ワークショップ向け）

【平面図】



【正面図】



【基本設備】

- ・コンセント1回路（1500W）
- ・販売用パイプテント（2K×3K）
- ・テーブル3卓（W1800×D500）
- ・最大席数12脚

【インフラ】

- 電源：100V15A（1500W）×1回路
- ※発電機の持ち込みは不可。
- ※電源の追加は有料です。

■インターネット回線

事務局での用意はありません。
必要な場合はポケットWifiを自店でご用意ください。

■ごみ処理

各店でお持ち帰りください。
有料での回収も可能です。

油の処理については、

後日出店説明会にて改めてご案内します。

（固めた状態でごみとして処理できるものは有料になりますが、事務局で回収可能です。）

■有料での対応

電源の追加：追加1回路 ¥15,000-

ごみの回収：5,000円/3日間

出店決定後、出店者説明会にて詳細ご説明いたします。

■注意事項

火気の使用禁止

水道は使用不可

※お持ち込みの備品・機材については、事前に申請をしていただきます。
※レイアウトはイメージです。詳細が変更になる場合がございます。

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：調理機能なしブースへの出店について⑤

B

<中止判断>

- ・大雨、強風、台風、などの荒天時、および新型コロナウイルス感染症をはじめとした、疫病の流行等によって、本催事を中止する場合がございます。
- ・出店料は無料のため、中止による費用の補償はございません。
なお、事前にお申込みいただいた有料対応オプション（ガスボンベ・追加電源・ゴミ回収）は、キャンセル料が発生する場合がございますので予めご了承ください。

<感染症対策について>

- ・感染状況に応じて、東京都の「新型コロナウイルス感染症対策の基本方針」に従い、対策を実施します。事務局スタッフや出店者の皆さまだけでなく、来場者にも注意喚起を行うため、会場内に注意喚起サインを設置し、イベント全体での感染症対策を行います。
 - ・会場には入口、出口を設け入場者数の管理を行う予定です。
 - ・状況により、入場制限の実施を行う場合があります。
 - ・来場者にはマスク着用の徹底を案内します。
 - ・来場者の検温、アルコールでの手指消毒を実施予定です。※体温が37.5度以上のお客様は入場をお断りします。
 - ・各所にアルコール消毒液の設置を行います。
 - ・テーブル等は、スタッフが定期的に清掃消毒を行います。
 - ・スタッフは、マスク着用の徹底、始業前の検温、こまめな手指の消毒を実施します。
- ※体温が37.5度以上のスタッフは業務を行いません。
- ・作業をするときは、手袋を着用します。
 - ・大声でのご案内はできるだけ行わず、拡声器等を使用します。
 - ・お客様との距離をたもって接客を行います。
 - ・マスク着用の徹底、始業前の検温、こまめな手指の消毒をお願い致します。
- ※体温が37.5度以上の方は勤務をご遠慮下さい。
- ・作業をするときは、手袋を着用して下さい。
 - ・大声でのご案内はできるだけ行わないようにご協力ください。
 - ・お客様との距離をたもった接客を心がけて下さい。
 - ・会計の際には、トレーの利用をお願い致します。

応募要項 C：デリバリー企画のみ参加

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：応募条件について

C

●デリバリーでの飲食物の提供が可能であること

- 通常業務でデリバリーを行っている事業者様はそのままの業態で参加することが可能です。

※デリバリー事業者はこちらの指定になります。あらかじめご了承ください。

※デリバリー経験のない事業者様も応募可能です。

●下記、申込基準要件いずれかを満たす店舗であること

< 申込基準要件 >

- デリバリーやECなど新しいビジネスモデルにチャレンジしたいと考えていること。
(現にチャレンジしている場合を含みます)
- 他店にはない特別な素材・調理法・最新の技術を駆使したメニューにチャレンジしている。

※デリバリー可能なメニューの条件等の詳細については、別途事務局までお問い合わせください。

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：デリバリーのみのお店の出店について

<メニューに関して>

◎全体

- ・味、素材、製法など「食」へのこだわりを持ち、それらが表現されたメニューの提供をお願いします。

◎デリバリー対応メニュー

- ・デリバリーメニューの提供をお願いします。※応募時に以下への対応が可能かお教えてください。
 - ①温めるなど簡易的な調理を想定した一人前量での、冷凍やチルド、レトルトでの、完成品や、材料での納品が可能。
 - ②温めるなど簡易的な調理を想定した一人前量のメニュー開発が可能。
 - ③デリバリー拠点へのレシピ提供が可能。
- ・デリバリー拠点からの配送を想定。
- ・実施期間はメインの会期を挟む1か月程度。
- ・送料等を含めた価格設定をお願いします。
- ・冷凍やチルドでの、一人前用に仕分けた材料や完成品等での納品、レシピを提供しての専属スタッフの調理など、デリバリーならではの対応へのご理解とご協力をお願いします。

◎提供メニューの成分表示

- ・提供メニューの成分表示対応ができること。

※原材料の開示（アレルギー表記、ヴィーガン対応）ビーガンないしハラールメニューを提供予定の場合、事前確認が必要なため、想定メニューを事前にお教えてください。

共通事項

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：出店についての共通事項①

< 営業時間 >

5月19日（金）11:00～21:30まで（L.O 21:00）

5月20日（土）11:00～21:30まで（L.O 21:00）

5月21日（日）11:00～18:30まで（L.O 18:00）

搬入 5月18日（木）9：00～19：00頃を想定。 ※店舗ごとの搬入時間は事務局で調整をおこないます

搬出 5月21日（日）営業終了後順次搬出作業を行っていただきます。22日（月）に作業していただくことも可能です。

< 出店形態 >

①有明会場での飲食物の提供。（物販と有明会場からのデリバリーも含む）

デリバリー事務局が用意するコンテナキッチンで調理し販売、配送スタッフへの受け渡し。

②有明会場での物販や、ワークショップの実施。

事務局が用意するテントブースでの物品販売、タイムラインを設定したワークショップの実施。

③デリバリーのみ。（デリバリー拠点からの配送のみ）

デリバリー拠点への必要材料や商品の納品、デリバリー販売のみでの出店。

※各店所有のキッチンカーでの参加希望の場合は、応募時にその旨をご記載ください。

< 出店料 >

2023年の出店料は無料です。

但し、備品、インフラ等に使用料がかかります。詳細は後述の出店ブースについてのページをご覧ください。

売上は各店のものとなります。

< 支援内容 >

◎出演者支援（PR・フォローアップ等）

- ・WEBサイトへ全出店者のロゴを掲載。
- ・WEBサイトにてメニューの写真や、こだわりポイント、説明、ECサイトURLを掲載。
- ・出店者のSNSアカウントのリンクの掲載。
- ・店舗所有PR動画の告知配信。
- ・ハッシュタグ連携でのインフルエンサーやシェフの投稿促進。
- ・事務局公式アカウントでの各店や料理人の紹介投稿。

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：出店についての共通事項②

<応募方法>

・以下のホームページをご確認頂き、入力フォームからご応募ください。

【<https://tokyotokyo-delicious-museum.jp/>】

※申し込みはオンラインからのみ

<ご依頼事項>

◎PR活動、PRツールへのご協力

- ・出店いただいた料理人の皆さまには、東京の食シーンを一層盛り上げるため、PR等にご協力いただく場合があります。（各事業者管理SNSアカウントでの告知・PR・メディア対応など。）
- ・イベント準備期間中およびイベント当日のイベント公式メディアでの発信や店舗やシェフご自身のSNSでの投稿に積極的にご協力をお願いします。
- ・ロゴ使用についての許諾および、データの提供をお願いします。（会場内ツールやWEBで使用します）

◎お客さまとのコミュニケーション

- ・本イベントでは、出店者の方と来場のお客さまの交流を大切にしたいと考えています。ぜひ会場内にて、来場者のお客さまとコミュニケーション等を行っていただけますよう、調理スペースから外に出る時間の確保にご協力をお願いします。

<応募・選考>

- ・店名を変更しての出店を希望される方は事務局へご相談下さい。
- ・応募用紙に記載した事項が変更になる場合は、速やかにお知らせ下さい。

※メニューのバランス、価格帯、その他を総合して選考致します。

- ・出店数には上限がございます。出店の可否につきましては、後日事務局よりメールでご連絡いたします。
- ・選考の過程や結果に関するお問い合わせにはお答えできませんので、予めご了承ください。
- ・出店が決定した後、出店説明会にて改めてご案内します。
- ・出店に際しては、本記載内容をお守り頂き、皆さんが楽しく、安全に参加して頂けるようご協力をお願い致します。

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：個人情報取り扱いに関して

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023運営事務局出店者窓口では、お預かりした個人情報について、以下のとおり適正かつ安全に管理・運用することに努めます。

当窓口では、収集した個人情報について、以下の目的のために利用いたします。

- ①ご相談・お問い合わせへの回答のため。
- ②資料や必要書類の送付のため。
- ③本イベントへの出店が決定した後の準備、調整のため。
- ④本イベントの内容変更、中止等のご案内のため。
- ⑤本イベント終了後のご挨拶、アンケート等のご案内のため。

当窓口では、以下の場合を除いて、個人データを第三者へ提供することはありません。

- ①法令に基づく場合。
- ②人の生命・身体・財産を保護するために必要で、本人から同意を得ることが難しい場合。
- ③公衆衛生の向上・児童の健全な育成のために必要で、本人から同意を得ることが難しい場合。
- ④国の機関や地方公共団体、その委託者などによる法令事務の遂行にあたって協力する必要がある、かつ本人の同意を得ることで事務遂行に影響が生じる可能性がある場合。

収集しました個人情報については、当窓口が厳重に管理し、漏洩、不正流用、改ざん等の防止に適切な対策を講じます。

また、本イベントの全ての事後処理が完了した後に、収集しました個人情報を安全かつ完全に削除・消去致します。

応募をして頂く皆さまの個人情報について、ご本人には、開示・訂正・削除・利用停止を請求する権利があります。

手続きにあたっては、ご本人確認のうえ対応させていただきますが、代理人の場合も可能です。

詳細については、以下「個人情報相談窓口」へご連絡ください。

◎個人情報相談窓口

事務局：個人情報保護管理者 門田

TEL：03-4306-0151

メール：info@tokyotokyo-delicious-museum.jp

■ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023：撮影等肖像権に関する取扱いについて

本イベントにおいて、主催者・協力機関・報道機関等により撮影された映像が
中継・録画放送及びインターネットによって有償あるいは無償で配信されることがあります。

本イベントにおいて、主催者・協力機関・報道機関等により撮影された静止画・動画が、
新聞・テレビ・雑誌・書籍等印刷物、報告書及び関連ホームページ等に掲載されることがあります。

本イベントの来場者、出店者、主催者に許可を受けた撮影者等によって撮影された静止画・動画等が
公開されることがあります。

応募について、質問等ございましたら以下事務局までお問い合わせください。

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2023運営事務局

メール：info@tokyotokyo-delicious-museum.jp

電話：03-4306-0151

営業時間：平日9：00～17：00

【年末年始休業】 12月29日～1月3日