「食べて応援しよう！in仙台2026」出店申込書の記入について

1. 申込出店者について

①　「出店者名」及び「代表者名」は、事業者の社名又は団体名等及びその代表者名を記入してください。
②　「ブース名」は、イベントチラシ等に掲載するブース名を記入してください。
③　「営業許可証の代表者名」は、営業許可証等の事業者名と異なる場合に記入してください。
④　「営業拠点」は、主に営業活動を行っている県名を記入してください。
⑤　「住所」は、出店者の住所を記入してください。
⑥　「担当者名」は、所属部署等がある場合、部署等も併せて記入してください。
⑦　消防署の指導により、「連絡先」として出店当日に連絡が取れる携帯電話番号の記入は必須です。
「E-mailの対応機器」は、「パソコン」、「スマートフォン」、「タブレット」から選択してください。
⑧　過去の休業状況について、震災後に半年以上休業があった場合、休業期間と再開時期を記入してください。
⑨　震災で店舗等が被災したのち復興された方は経験談をご記入ください。
なお、震災からの復興経験談は、イベント関連に使用（会場において紹介等）する場合があることをご承知おきください。
⑩　キッチンカーで出店する場合、車両のサイズを記入してください。
なお、新規でキッチンカーを出店する場合は別途保健所に相談してください。

2. 目玉商品、出店PRについて

①　目玉商品は、イベント当日に販売する全ての商品の中から2点以上（2点は必須）を記入してください。ただし、被災3県産の農林水産物、加工品等を使用した商品に限ります。
②　出店のPRを70字以内で記入してください。

3. 目玉商品に使用した被災3県の農林水産物名と合計重量割合について

①　目玉商品に使用する被災3県の農林水産物名の記入と、商品全体に対する該当農林水産物等の合計重量割合に「〇」を付けてください。
②　産地が複数の被災県産の場合、該当産地県名を全て記入してください。

4. 出店に係る営業許可または営業届出について

①　イベント当日に販売等を行う食品について、表の該当する区分にチェック（✓）をいれてください。
②　イベント等で食品を販売する場合、営業許可または営業届出が必要になります。営業許可及び営業届出の関係については、最寄りの仙台市保健所支所へご相談ください。
③　調理食品については4頁、「仙台市仮設飲食店等事務取扱要領」別表第2（第7条関係）の第3欄（調理方法）を参照してください。
④　自家製商品（農産物の加工品等）については、製造する食品の種類によって許可が異なりますので保健所にご相談ください。
⑤　酒類の販売に関する許可等については税務署にご相談ください。

5. 火気器具及び発電機の使用の有無について

①　出店において火気器具及び発電機を使用する予定がある場合、該当する欄に必ずチェック（✓）を入れてください。
②　火気器具は、コンロ、グリル、フライヤー、焼台、炊飯器、電子レンジ、鉄板、バーナー、グリドル、ストーブ、石窯、炭、薪など。なお、電源を使用する機器は、発電機を持ち込む場合のみ使用可能です。

6. その他

①　出店テントは1業者、1ブース、1テントとし、事務局が設置する物（サイズ：奥行2.7m×横幅3.6m、テント代金無料）を使用していただきます。自前のテントの持ち込みはできません。

②　出店者決定後に保健所に「仮設営業許可書」等の申請をされる方は、令和8年2月13日（金曜日）までに事務局へ「仮設営業許可書」等の写しを提出してください。

③　「仮設営業許可書」等については、申請書の受理から許可書の交付まで、土日・祝日を除き最低14日程度必要（仙台市HPより）です。

④　「営業届出」が無届の方は、イベント開催までに保健所へ届出を行ってください。

⑤　出店が決定した店舗には、後日、「仮設営業許可書」等の写し、店舗のレイアウト、発電機の仕様諸元（発電機を使用する店舗のみ）を提出していただきます。

※ご不明な点がありましたら、下記担当者まで連絡をお願いします。

「食べて応援しよう！in仙台」実行委員会事務局（東北農政局 経営・事業支援部 食品企業課）
担　　当：髙橋、平山
所 在 地：〒980-0014　仙台市青葉区本町３－３－１
電　　話：022-263-1111（内線4570、4572）
E-mail　：tabete_ouen@maff.go.jp

別紙1

「食べて応援しよう！in 仙台2026」出店申込書

※No.は事務局記入

No.

申請月日	

「食べて応援しよう!in仙台」実行委員会事務局　宛

同意書の記載内容に同意し、「食べて応援しよう！in仙台2026」に、次のとおり申込みます。

●申込書中の□は必須の記入項目、□は該当する場合の記入項目、□は任意の記入項目です。

◆1. 申込出店者について

出 店 者 名 （社名、団体名等）	ﾌﾘｶﾞﾅ	代表者名	ﾌﾘｶﾞﾅ
ブ ー ス 名 （出店店舗の前面に掲示されます）	ﾌﾘｶﾞﾅ	営業許可書の代表者名	※申込出店者の「出店者名」「代表者名」と異なる場合記入してください ／ 営業拠点(県名)
住　　所	〒　　－	担当者名 （部署等含む）	ﾌﾘｶﾞﾅ
連 絡 先	固定電話 ／ 携帯電話（注1） ／ FAX E-mail ／ E-mailの対応機器（注2）		
原子力発電所事故又は津波被害で半年以上休業の後に営業再開した方は、休業期間と再開時期及び体験談を記入してください。 （休業期間：　ヶ月、　再開時期：西暦　年　月）			
震災からの復興経験談（注3）			

（注1）携帯電話は、イベント当日及び緊急時に必ず連絡が取れる電話番号を記入してください。
（注2）E-mailの対応機器は、「パソコン」、「スマートフォン」、「タブレット」のうちから、該当するものを記入してください。
（注3）震災からの復興経験談は、イベント関連に使用（会場において紹介等）する場合があることをご承知おきください。

※キッチンカーで出店する場合

キッチンカーでの申し込みの場合は、車のサイズを記入してください。

車体 車長　　m、車高　　m、車幅　　m

（注）新規でキッチンカーを出店する場合は別途保健所に相談してください。

◆2. 目玉商品を2品以上と出店PRをご記入下さい。

目玉商品	目玉商品1	目玉商品2	※チラシ等の「出店者紹介」に使用しますので、3県産の農林水産物等を使用した商品の中から記入して下さい。
	目玉商品3	目玉商品4	目玉商品5
出店PR （70字以内）			

★申込書は3枚あります。2枚目、3枚目のシートも記入してください。

※ No.は事務局記入

出店者名		No.	

●申込書中の　　は必須の記入項目、

◆3. 項目2で目玉商品として記入した商品について、使用した岩手・宮城・福島の農林水産物名と使用割合をご記入下さい。

番号	商　品　名	農林水産物等の産地県名（岩手県産・宮城県産・福島県産）		3県産 農林水産物等使用（重量）割合					
				70%以上	50%～70%	30%～50%	15%～30%	15%～1%	なし
例	豚汁	岩手県産 宮城県産 福島県産	○ ○ ○		○				
1		岩手県産							
		宮城県産							
		福島県産							
2		岩手県産							
		宮城県産							
		福島県産							
3		岩手県産							
		宮城県産							
		福島県産							
4		岩手県産							
		宮城県産							
		福島県産							
5		岩手県産							
		宮城県産							
		福島県産							

★申込書は3枚あります。1枚目、3枚目のシートも記入してください

※ No.は事務局記入

出店者名		No.	

●申込書中の□ は必須の記入項目、□ は該当する場合の記入項目、□ は任意の記入項目です。

◆4. 出店に係る営業許可または営業届出について

出店において食品の調理提供販売を行う場合、営業許可または営業届出が必要になります。
営業許可及び営業届出の関係については、最寄りの仙台市保健所支所へご相談ください。

イベント当日に販売等を行う食品について、下表の該当する区分にチェック(✓)を入れてください。
(例:たこやき、ポップコーン、ビールを販売する場合①④⑪にチェック)

	チェック	区分	調理方法等	必要となる許可等		
				仮設又は臨時の飲食店営業許可	仮設又は臨時の魚介類販売業許可	営業届出
①	□	調理食品 ※1	加熱調理、小分け、盛り付け等をして提供(ドリンク類を注ぐ行為、開栓行為を含む)	○	−	−
②	□	調理食品 ※1 (調理行為のほかに包装された食品の物販も行う場合)	加熱調理、小分け、盛り付けして提供のほか、仕入れの包装状態で販売	○	−	○
③	□	野菜やコメ等の生鮮食品	仕入れの包装状態等で販売	−	−	○
④	□	農産物等(塩以外の味付け等を行わない加工)	ポップコーン、ゆでとうもろこし、わたあめ、焼き芋、甘栗、ポン菓子	−	−	○
⑤	□	長期保存(常温で長期保存が可能)	仕入れの包装状態で販売(例:缶詰、ペットボトル飲料)	−	−	−
⑥	□	魚介類	加工されていない鮮魚介類(冷凍含む)を仕入れ、そのまま販売	−	○	−
⑦	□	魚介類(包装品)	仕入れの包装状態で販売	−	−	○
⑧	□	漬物等の販売	許可施設で製造された漬物等の販売	−	−	○
⑨	□	農産物の一次加工品(常温で長期保存が可能)	農産物の一次加工品などの販売(精米、牛乳、味噌、乾燥させた果実など)	−	−	− ※2
⑩	□	無料で提供し喫食		−	−	−
⑪	□	酒類販売等の「有」	※3	−	−	−

※1 調理食品については、【「食べて応援しよう!in仙台2026」出店申込書の記入について】の「3. 出店に係る営業許可または営業届出」で示した「仙台市仮設飲食店等事務取扱要領 別表第2(第7条関係)の第3欄(調理方法)」を参照してください。
※2 農産物の一次加工品について、営業届の要・不要の判断に迷う場合は保健所に相談してください。
※3 酒類の販売に関する許可等については税務署にご相談ください。

◆5. 火気器具及び発電機の使用の有無について

火気器具及び発電機を使用する予定がある場合、下表の該当する欄に必ずチェック(✓)を入れてください。

□	火気器具(※)を使用 ※コンロ、グリル、フライヤー、焼台、炊飯器、電子レンジ、鉄板、バーナー、グリドル、ストーブ、石窯、炭、薪など。 なお、電源を使用する機器は、発電機を持ち込む場合のみ使用可能です。
□	発電機を使用

★申込書は3枚あります。1枚目、2枚目のシートも記入してください。

別表第２（第７条関係）

第１欄 （衛生管理区分）	第２欄 （食品分類）	第３欄 （調理方法）	第４欄 （食品の具体例）
（第１グループ） 加熱して熱いまま提供する食品	煮物・汁物類	既製品等[※1]を煮て調理し，熱いまま盛り付けたもの	おでん，玉こんにゃくの醤油煮，豚汁等
	焼き物類	既製品等を焼いて調理し，熱いまま盛り付けたもの	焼き鳥，焼きそば，お好み焼き，海鮮焼き，焼きおにぎり等
	蒸し（茹で）物類	既製品等を蒸して（茹でて）調理し，熱いまま盛り付けたもの	シュウマイ，じゃがバター等
	揚げ物類	既製品等を揚げた後に油切りし，熱いまま盛り付けたもの	フライドポテト，アメリカンドッグ等
	温かい麺類	既製品等の麺及びスープを加熱調理し，熱いまま盛り付けたもの	ラーメン，うどん，そば等
	米飯類	無洗米等を使用し，炊飯ジャー等で電気的に保温（2 時間以内）したもの	白飯，炊き込みごはん等
	丼物類	米飯類に加熱調理した具材等を熱いまま併せたもの	牛丼，カレーライス（当日煮込み熱いまま提供するものに限る）等
	調理パン類	既製品等のパン類に加熱調理した具材を熱いまま併せたもの	ホットドッグ，ハンバーガー等
	菓子類	既製品等を加熱して調理し，熱いまま又は速やかに既製品のホイップクリーム，果実缶詰等を盛り付けて提供するもの。	大判焼き，キャラメルポップコーン，各種クレープ等
	ホットドリンク類	加熱調理し，熱いまま提供するもの	甘酒等
（第２グループ） 冷たいまま提供する食品	削氷類	既製品[※2]を使用した削氷又はこれに類するものにシロップや練乳等をかけ，冷たいまま提供するもの	かき氷，スノーアイス等
	アイスクリーム類	押し出し式又は既製品をディッシャーで小分けして冷たいまま提供するもの	ソフトクリーム，アイスクリーム等
	冷蔵保管が必要な食品	既製品をそのまま小分け又は使い捨ての器具・容器を使用して複数の既製飲料を混合し，冷たいまま提供するもの	牛乳，乳飲料，チーズ等
	生野菜・果実類	生野菜・果実類を調理加工するためには，施設外部との物理的な区画及び水道設備が必要です	
（第３グループ） 加熱後冷まして提供する食品	第３グループの食品を提供するためには，施設外部との物理的な区画及び水道設備が必要です		
（第４グループ） 常温品[※3]・その他	常温品	衛生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたもの	酒類，清涼飲料水，ドリップコーヒー，菓子の盛り合わせ等
	果実飴類	果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの	イチゴ飴，リンゴ飴等
	果実チョコレート類	果実を熱したチョコレートにからめて固化させたもの	チョコバナナ等

トッピングに使用できる食品は，調理後の盛り付け工程において，危害の発生頻度及び重篤度が低いものであり，既製品に限る。

※1　既製品等：既製品又はあらかじめ飲食店営業等の許可施設で下処理された食品　　※2　既製品：あらかじめ製造業施設で製造された食品

※3　常温品：既製品のうち，常温保管が可能な食品