

# ベトナム フェスティバル

Lễ hội Việt Nam

## 2026 大阪

Vietnam Festival 2026 OSAKA

## 出店のご案内

開催日：3/7(sat)–8(sun)

会場：大阪城公園 太陽の広場

**必ず資料をご確認の上、お申し込みください。**

ベトナムフェスティバル2026大阪実行委員会事務局

〒103-0025

東京都中央区日本橋茅場町2-14-5 石川ビル (株)アイエス内

TEL 03-5614-0722 / FAX 03-3666-8397 (担当 川島)

E-mail vf26@vietnamfes.net

ベトナムの料理や文化を広く一般に紹介するイベント、「ベトナムフェスティバル2026大阪」を下記の通り開催いたします。

当フェスティバル開催にあたり、一緒に盛り上げていただける出店者様を募集します。是非ご参加くださいますようお願い申し上げます。

ベトナムフェスティバル2026大阪実行委員会

## 【開催概要】

- 名 称 : ベトナムフェスティバル2026大阪
- 日 程 : 2026年3月7日(土) 10:00 ~ 20:00  
3月8日(日) 10:00 ~ 19:00
- 会 場 : 大阪城公園 太陽の広場 (大阪府中央区大阪城3)
- 入場料 : 入場無料 ※雨天決行 荒天中止
- 出店対象: 営業許可を持つベトナム料理店、およびベトナムに関する商品を扱っている店舗・企業、ベトナムに関する事業を行っている自治体・団体、NGO・NPOなど
- 来場者数 : 約10万人を想定 (2日間合計)
- 主 催 : 主催 在大阪ベトナム総領事館/ベトナムフェスティバル2026大阪実行委員会 (実行委員長 ゴー チン ハー 在大阪ベトナム総領事)
- 後 援(予定) : ベトナム外務省、ベトナム文化スポーツ観光省、出入国在留管理庁、国際機関日本アセアンセンター、日本アジア共同体文化協力機構、大阪府、大阪市

## 【会場へのアクセス】

JR大阪環状線「大阪城公園」駅 徒歩5分

京阪電車「京橋」駅 徒歩15分

会場



イベント会場内に駐車場がございません。  
本番中の車両の留置きは、近隣の有料  
駐車場をご利用ください。

【出店条件】 ※下記の条件をお守りいただける方とさせていただきます。

- ・「ベトナムフェスティバル2026大阪」の趣旨に賛同し、出店規則、会場規則等を守っていただける方
- ・2日間イベントにご参加いただける方 ※1日のみの出店は不可
- ・提出書類の提出期限や出店料の支払い期日を守っていただける方

※出店内容は日越の文化交流を目的とした、飲食、物販、展示、サービス紹介などとしてください。許可を得ていない宗教、政治、ネットワークビジネス、募金活動など文化交流に関係ないものは実施出来ません。

### 3. 出店募集要項

【出店料金】 1店舗あたり最大3ブースまでとなります。

出店カテゴリー	募集数	出店料 (税込)	ブースサイズ／基本付帯設備
飲食ブース (テント)	26ブース	220,000円	テント間口3.6m×奥行3.6m 床面養生／机2台(W1,800×D600×H700) 椅子2脚／電源1.5kW(100V)／LED灯／消火器／ シンク／給水タンク、汚水タンク(20ℓ×各2)／ ふた付きゴミ箱／食器類保管庫(プラケース) ※電気代、ゴミ廃棄代、保健所申請料含む
キッチンカー	4台	165,000円	土間渡し 車両1台分のスペース ※電源1.5kW(100V)供給 ※大阪府の営業許可書(自動車)が必要です。
食材系物販ブース	40ブース	165,000円	テント間口3.6m×奥行3.6m 机2台(W1,800×D600×H700)／椅子2脚／ 電源1.0kW(100V)／蛍光灯／パレット3枚
物販、展示ブース			

※出店料は2日間、消費税込みの金額です。

※ブース内に水道直結の給排水設備はありません。水タンクのみとなります。

※会場内に水汲み場、調理器具の洗浄用として、共同水場を設置します。

※飲食店は会場内で飲食する飲食物の提供、食材系物販店は持ち帰りを前提とした食材商品の販売です。

※ご出店内容により事務局側で出店カテゴリーを変更させていただく場合があります。

※4ブース以上ご希望の出店者様は、協賛プランを別途ご案内しますので、事務局までご相談ください。

## 4. 提出書類

お申込みの際は、下記の書類を全てご提出ください。

### 飲食出店(テント)

- 出店申込書
  - メニューリスト(全てのメニュー名、提供数、販売価格、各メニューの調理工程)
  - 代表メニューの名称、写真 ※事前告知用
  - テント内のレイアウト
  - 飲食店営業許可書のコピー
    - ※大阪府の露店営業許可をお持ちの方は合わせて許可書をご提出ください。
  - 食品衛生責任者資格証のコピー
  - 登記簿謄本 全ページのコピー(法人の場合)
    - ※個人の方は代表者の生年月日を申込書に記載してください。
  - PL保険加入証のコピー ※現在、保険未加入の方は本番までにご加入ください。
- 

### 飲食出店(キッチンカー)

- 出店申込書
  - 提供メニューリスト(全てのメニュー名、提供数、販売価格、各メニューの調理工程)
  - 代表メニューの名称、写真 ※事前告知用
  - 営業許可書(自動車)のコピー
  - 車検証のコピー
  - PL保険加入証のコピー ※現在、保険未加入の方は本番までにご加入ください。
    - ※大阪府の営業許可書をお持ちでない方は、ご自身で新規取得してください。
- 

### 食材物販店

- 出店申込書
  - 取り扱う食品のリスト ※別紙参照
  - 代表商品の名称、写真 ※事前告知用
- 

### 物販・展示出店

- 出店申込書
- 代表商品、サービスの名称、写真 ※事前告知用

#### **【飲食ブース、キッチンカー、食材物販店の方】**

提供メニュー、取り扱う食品は保健所に申請・届出します。  
提供メニューには制限がありますので、保健所の指導に従ってください。  
申請書に記載が無いメニューや食品の提供、取り扱いは出来ませんので、ご注意ください。

**出店申込書をご提出いただいただけでは出店確定とはなりません。**

### 申込受付期間

1月23日(金)締切

※上記のスケジュールは都合により変更になる場合があります。

### 出店確定通知

随時

### 出店料ご入金期日

1月31日(土)

#### ■出店確定までの流れ

- ①出店申込書と必要資料を事務局までご提出ください。
- ↓
- ②事務局でご出店内容を審査いたします。  
※申込内容、提出書類に不備がある場合はご出店いただけませんので、ご注意ください。  
※ご出店内容がイベント趣旨と合っていない場合は、ご出店いただけない場合があります。
- ↓
- ③出店確定通知 ※出店確定通知と合わせて出店料ご請求書をお送りします。
- ↓
- ④期日までに、出店料をお支払いください。
- ↓
- ⑤事務局で確認後、出店確定となります。

#### ■出店場所の決定について

出店場所は、事務局側で決定させていただきます。  
ご希望を承ることはできませんので、あらかじめご了承ください。

#### ■キャンセル規定

都合により出店を取り止める場合は、必ず事務局までご連絡ください。  
キャンセルのタイミングによりキャンセル料が発生しますので、ご注意ください。  
ご入金期限までに、出店料をご入金いただけない場合は、出店者様都合によるキャンセル扱いとなります。

##### 【キャンセル料規定】

1月 31日まで	キャンセル料はかかりません。
2月 1日～2月13日まで	出店料の50%
2月 14日以降	出店料の100%

※台風、大地震、火事、その他やむを得ない事情により政府、行政、公園管理事務所などから中止要請があった際は、開催中止となる場合があります。  
中止に伴う出店料の返金については、中止理由や中止決定のタイミングによって変わりますので、別途協議の上ご案内いたします。

出店確定の店舗様には、出店マニュアル、レンタル備品カタログ、申請書類などをご案内します。出店ルールは事前にご確認の上準備をお進めください。  
※提出書類は期日厳守のご協力をお願いいたします。

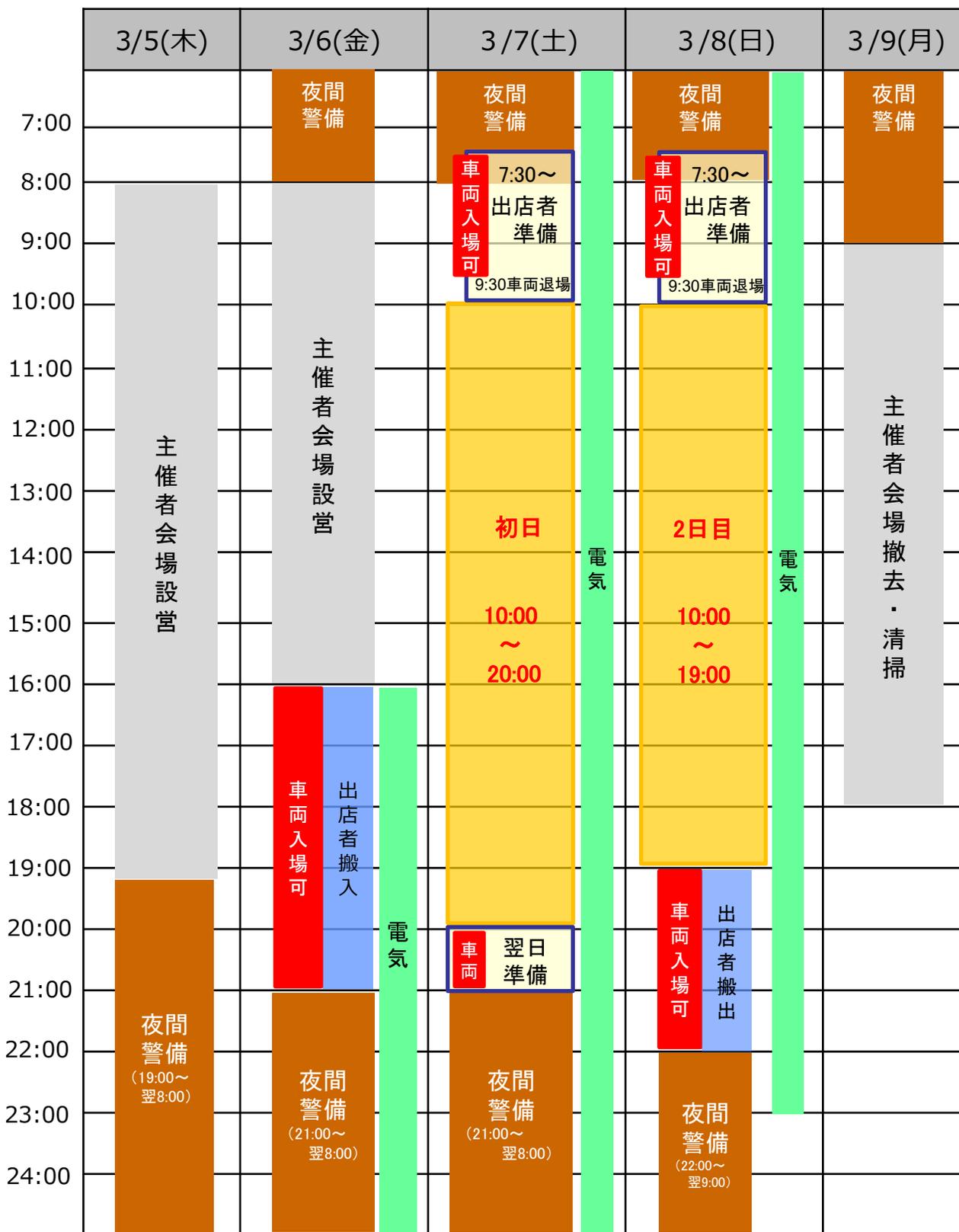
## 6. お申込み

出店申込書、提出書類を事務局までご提出ください。  
※ご不明な点がございましたら、事務局までお問い合わせください。

# 7. 全体スケジュール(仮)

大阪

設営～撤去までのスケジュールは下記のとおり予定しています。



※出店者様の搬入、準備は、3/6(金)16:00~21:00の時間帯となります。  
 ※上記の内容は今後の調整の中で変更になる場合があります。

## 飲食ブース(テント)でご出店の方は、必ずご確認ください。

管轄保健所への申請・届出などの手続きは事務局がまとめて代行いたします。  
保健所の立ち合い検査の際は、ブース責任者の方は必ず立ち合いをお願いします。

保健所検査に必要な備品は、下記の通りです。  
黄色のアミカケ部分については出店者様側でご用意ください。

1	水タンク(給水タンク20L×2個、排水タンク20L×2個)、シンク	事務局用意
2	フタ付きの器具食器保管庫(プラケース)	事務局用意
3	フタ付きゴミ箱	事務局用意
4	冷蔵設備(冷蔵庫、クーラーボックスなど) ※温度計を設置する事	出店者様用意
5	アルコール消毒液 ※手指の消毒用	出店者様用意
6	ハンドソープ ※手指の洗浄用	出店者様用意
7	ペーパータオル ※手洗い後のふき取り用	出店者様用意

### 1 必要な設備 (イメージ図)



## ■ 提供メニューの制限に関して

テントでの露店営業は設備が簡易な為、提供できるメニューに制限があります。

下記の条件を確認の上、提供するメニューをご調整ください。

保健所の指導により、メニュー変更をお願いする場合があります。あらかじめご了承ください。

露店営業のテントでは、仕込作業や、カットフルーツ、乳製品全般、生ものの取り扱い、食品のカットなどの行為は出来ません。  
 また、ドリンク、デザート類(チェー、タピオカドリンクなど)の提供は、既製品のみ取り扱い可能です。  
 店舗で仕込んだ飲料、デザートをテントで取り扱う場合は、清涼飲料水製造業、菓子製造業の営業許可が必要となります。

## 2 露店でできるメニュー

簡単な調理でできるものだけです。



焼き鳥・フランクフルトなど直前加熱のもの



簡単な飲料の調製



かき氷、わらびもち

\*使用する氷は既製品  
 ※わらびもちは、きな粉をまぶす行為だけ

以下の例のように米飯を取り扱う場合や直前加熱した食品同士を組み合わせる場合は同時に取り扱えるメニューは **1品目のみ**となります。(上記品目と同時に取り扱うことはできません。)



ご飯の取り扱い  
 (直前加熱した食品を組み合わせるのみ)

\* 米飯は65℃以上で衛生的に保管  
 \* 米飯に具材を加えて炒めるなどの調理加工はできません。



直前加熱した食品を組み合わせる  
 (焼いたパン+焼いたソーセージ)

※米飯の取扱いや直前加熱した食品同士の組み合わせを行うには改正後の食品衛生法に基づく許可が必要です。(令和3年5月31日までに取得した許可ではできません。)

※ 1品目とは、同じ調理工程等に分類される食品群をいいます。

## 3 露店でできないこと

令和5年7月改定

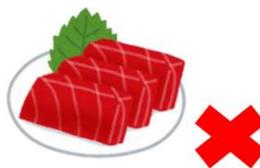
一次加工 (材料を洗う、切るなど)



複雑な器具を使う調理工程など



生ものの提供や盛り付け



クリームやフルーツを加える



加熱後の食品のカット



※その他にも制限される行為があります。詳しくは営業許可の申請先となる保健所生活衛生監視事務所にお問い合わせください。