

---

# 伊達美味マーケット

---

## 出店要項

2014年2月13日版



伊達美味マーケット実行委員会  
(株式会社ユーメディア内)

〒984-8545 仙台市若林区土樋103番地  
TEL:022-714-8329  
FAX:022-714-8316

# 1.コンセプト

日々の暮らしをより鮮やかに。幸せな出会いがある場所。

## ヒト・モノとの出会い

---

あなたの身の回りを見回してみてください。  
誰が作ったか分かるものがどれだけあるでしょうか？

安くて便利なモノが溢れるように増え続ける中、手作りでこだわりのある商品が  
だんだんと少なくなってきました。

作り手との対話を通して商品への想いを知り、納得して買い物をする。  
今、こんなシンプルな場所が失われつつあるのです。

安全・安心で美味しく、見た目も楽しい、食べ物や雑貨。  
自分へのちょっとしたご褒美、友人や家族、大切なあの人へのおみやげに最適  
な、作り手の想いが詰まった商品が賑やかに立ち並ぶマーケット。

目指すのは、日々の暮らしをもっと鮮やかに、もっと楽しくする、ささやかで  
幸せな出会いのある場所です。

だてうま

## 伊達美味や、東北各地の名産品が集う新名所へ！

---

伊達美味マーケットには、仙台で買える、味わえる地元の食＝「伊達美味」や、  
地元自慢の品々が賑やかに集います。

東北の名産品が買える新名所として、広く全国に発信していきます。

※『伊達美味』についての詳しい情報は [dateuma.jp](http://dateuma.jp)にてご確認ください

# 2.開催概要

- 【名称】 伊達美味マーケット in サンモール一番町
- 【会場】 サンモール一番町商店街
- 【開催日時】 通年隔週木～土開催 詳しくは、下記開催カレンダーをご覧ください
- 【運営者】 伊達美味マーケット実行委員会(株式会社ユーメディア内)
- 【協力】 サンモール一番町商店街振興組合
- 【後援】 仙台市、宮城県、仙台観光コンベンション協会、仙台商工会議所、仙台青年会議所、河北新報社、東北放送、仙台放送、宮城テレビ、東日本放送 Date fm、Radio3、仙台リビング新聞社、S-style、せんだいタウン情報machico

## ■2014年度 3月～6月 開催カレンダー 11:00～18:00(予定)

※諸事情により、予告なく変更になる場合があります。予めご了承ください。

3月						
MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
					1	2
		シリウスOPEN				
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

4月						
MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

5月						
MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

6月						
MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

隔週 木・金・土の3日間 開催 ※3月のプレオープンは金～日



# 3.会場詳細

- 会場 サンモール一番町商店街 宮城県仙台市青葉区一番町2丁目アーケード内
- 特徴
  - ①屋根で覆われ、天候に左右されることが少ない。
  - ②商店街周辺にオフィスや大型マンションが多い。
  - ③新商業施設シリウスが平成25年3月にオープンし、相乗効果が期待される。
  - ④平成27年度に地下鉄東西線「一番町駅」がオープンし、多くの集客が見込める。
- 歩行者数 11:00~18:00の開催時間で約4,500~5,500人の人通りを予想。  
平日は12:00~13:00と17:00~18:00の人通りが多く、土曜は偏ったピークはない。  
※自社調べ



南町通側入り口



商業施設シリウス(イメージ)

# 4.想定出店者・商品

## ■想定出店者

### 1. 生産者、クリエイター

自ら生産した、農林水産物および加工品、雑貨等を販売する方。

### 2. 生産者、クリエイターの代理人

生産者、または加工者から指名や許可を受け当該生産者の生産する農林水産物および加工品、雑貨等を代理で販売する方。

(市場で卸したもののような誰が作ったか不明なものは売ることができません。)

### 3. 仙台名物「伊達美味」の関係者

仙台名物「伊達美味」商品、メニューを販売する方。

または、自らの商品を仙台名物として広く全国にPRしたいという方。

### 4. その他運営者が出店を許可した方

※上記に当てはまる方でも、ブースの空き状況や、商品のレイアウト接客態度、その他の諸条件により、出店をお断りするケースもございます。あらかじめ、ご了承ください。

## ■想定商品

### 1. 農産物

- ・野菜(キノコ類、山菜、タケノを含む)、果物、豆類、量売米穀等
- ・輸入柑橘/輸入バナナ(商品の内容により検討)
- ・玄米及び精米、麦類、雑穀等

### 2. 畜産物

- ・肉類、卵など(生肉は別途許可が必要。P10参照)

### 3. 水産物

- ・魚類、貝類、海藻など(生の魚などは別途許可が必要。P10参照)

### 4. 加工食品

- ・弁当、総菜、調味料(味噌・醤油等)等

### 5. パン・菓子類

- ・パン、菓子類等

### 6. 日用雑貨

- ・日用雑貨、インテリア、器、洋服等

### 7. 文化・芸術

- ・ワークショップ、詩歌、音楽、絵画等

### 8. その他

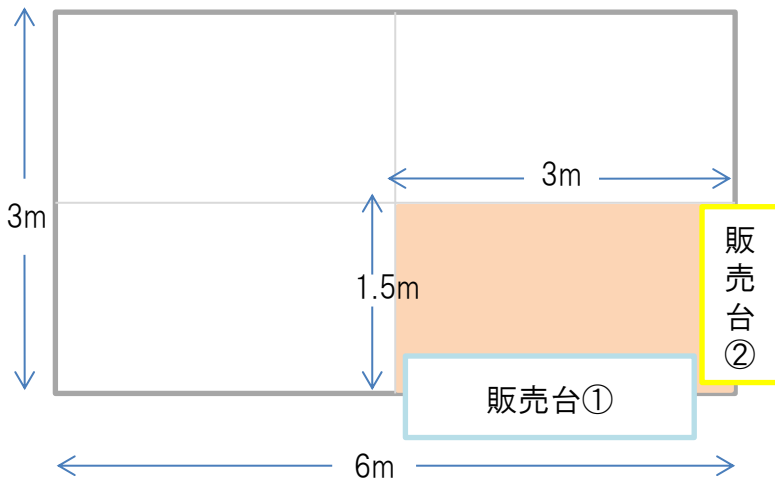
- ・伊達美味マーケット事務局が販売を許可したもの

# 5.テントと什器

## ■出店スペース(予定)

1ブースあたり

テント 6m×3mの1/4のスペース(予定)



## 【事務局で用意するもの】

- ・テント
  - ・販売台一式
  - ・傾斜台(木箱が4箱のります)
  - ・木箱 6箱
  - ・エプロン
- (必ずご着用ください)  
※その他、白布、マットなど必要な備品は各自ご用意をお願いします。

## 備品イメージ

### ■販売台①



### ■木箱



### ■販売台②



## 説明

傾斜台と販売台のセット。  
販売台の大きさは縦900×横1,800程度。  
下の写真の様な陳列イメージになります。



ディスプレイ用の木箱。  
6箱を貸与。  
縦370×横600×高さ100程度。

下の板を自由に組み合わせてレイアウトすることのできる什器です。  
天板 : 縦600×横900...5枚  
凹型足板(中): 縦600×横700...2組4枚  
凹型足板(小): 縦450×横600...6組12枚  
**※布をご準備下さい**



# 6.出店料について

## ■出店料

### 【一般出店料】

1日1ブースあたり 基本料金 6,000円(税別) + 売上の10%

**期間限定お試しキャンペーン ⇒ 基本料金3,000円 + 売りの10%**

**※平成26年6月末まで**

### 【電気使用量】

1日1ブースあたり 500円(税別)

※電気を使用される場合は、出店申請書にもれなく必要事項をご記入ください。当日対応は致しかねます。  
また、会場の電気容量には限界があるため、ご希望に添いかねる場合がございます。ご了承ください。

### 【冷蔵・冷凍ショーケースレンタル代】

1日 4,000円(税別) ※数に限りがございます。ご希望に添えない場合があります。

### 【お支払方法】

基本出店料、売上ロイヤリティを合わせて、出店最終日に会場でのクレジット決済をお願いしております。

### 【キャンセル料】

出店当日・前日 / 100% 出店2日前～1週間前まで / 50%  
を頂戴いたします。

## ■PR出店料

一般出店とは別に下記の出店形態をご用意しております。  
資料がございますので詳しくは、事務局までお問い合わせください。

### 【PR・キャンペーン出店】

サンプリングやタッチ&トライ、地域の観光PRなど、販売以外の広報などを  
主な目的とする場合は、別料金となります。

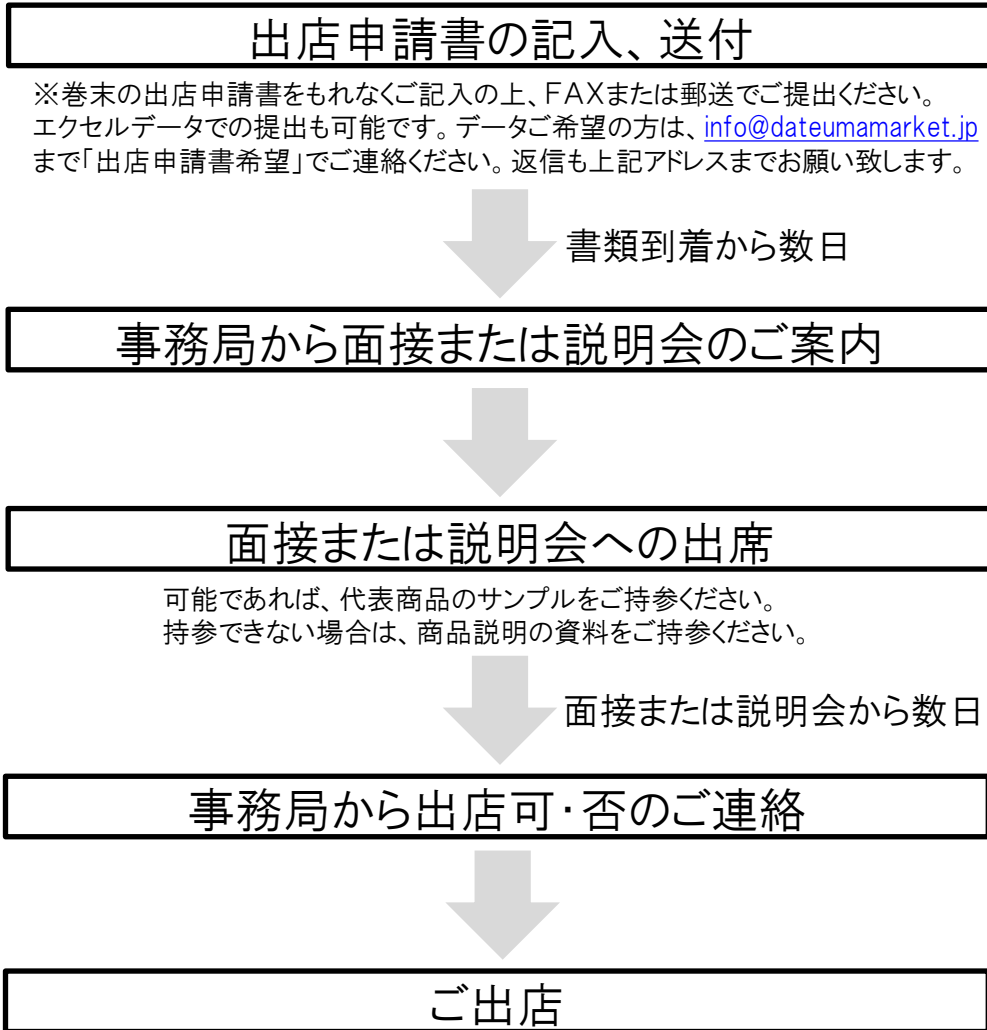
専用の資料をご用意しておりますのでそちらをご覧ください。

### 【マーケティング委託】

- ・「食」に関心の深いお客様へのテストマーケティング代行
- ・「食」に関心の深いお客様の消費動向の調査代行など別途資料をご用意しております。

# 7. 申込み方法

## ■ 新規出店までの流れ



## ■ 申込み先

伊達美味マーケット事務局（株式会社ユーメディア内）

住所：〒984-8545 宮城県仙台市若林区土樋103番地

TEL：022-714-8329 FAX：022-714-8316

MAIL：[info@dateumamarket.jp](mailto:info@dateumamarket.jp)

担当：児玉・稗田（ひえだ）



# 8.出店ルール・マナー

## ■店舗設営

テントをはじめ、販売台の設営、撤去は出店者の皆さまで行っていただきます。

※ 一人でお越しの方、不明な点がある方は、本部スタッフがサポートいたします。

出店位置については、当日のご案内になります。予めご了承ください

## ■出店ルール、マナー(出店前に必ず熟読してください)

※出店者の皆さまと、心地よい場づくりをしたいと考えております。ご協力お願い致します。

①食品衛生法、出店に関わる関連法令を遵守してください。(申請は各自行って下さい。)

②テントから過度にはみ出して商品の陳列、箱、備品のストックはご遠慮ください。

※店頭看板は通行者の邪魔にならないように設置してください。

③テント、什器等の管理保全は使用者が責任を持って行ってください。

※破損、汚損の場合、実費で現状回復して頂くことがあります。

④夜間、テントは足を降ろし、設置したままとしますが、商品・貴重品はお持ち帰りください。

残す備品は整理整頓をお願いいたします。※夜間警備が入りますが、盗難等に関して当方では一切責任を負いかねます。

⑤販売終了後のゴミは基本的に各自でお持ち帰りください。

(持ち帰りが困難な場合は総合案内にて営業用ごみ袋を販売しておりますのでご利用ください。210円税込)

⑥使用電源は、容量の制限があります。1ブース1500W(100V)までとします。

他の出店者に迷惑をかけることになりますので、使用器具の容量を必ず申請いただき厳守ください。

⑦本部が支給する専用エプロンをご着用ください。また、エプロンの下には、**白系の襟付きシャツ又はブラウスの着用をお願い致します。**

※ 次回の出店予定がある場合は、エプロンをお持ち帰りいただき洗濯をお願いします。エプロンを忘れた場合は1日¥100円でレンタルになりますのでご注意ください。

※襟付きシャツ、ブラウスは支給されませんのでご用意お願い致します。

⑧「営業報告書」の記載は正確をお願いします。

※記入方法に不明点がある場合は、本部へお問い合わせ下さい。

⑨伊達美味マーケットは、近隣店舗(サンモール一番町商店街、壱式参横丁、文化横丁)様のご理解とご協力によって成り立っております。挨拶、礼儀・良いマナーを心掛けてください。

⑩お手洗は壱式参横丁の指定お手洗をご利用ください。その他のお手洗は絶対に使用しないでください。

# 9.出店当日のスケジュール

## ■当日のスケジュール

下記スケジュールを参考に、1日の流れをイメージして初出店に臨んでください。  
営業報告書は出店前に記入することをおすすめします。

開催(営業)当日

目安時間	内容	備考
9:00	会場入り	※車は一般駐車場をご利用ください。
9:20	本部にて朝礼(※出店初日は必ず参加)	
9:30	朝礼終了後、受付 受付にて商品と備品を受け取る	・テント設置位置を確認、 ・エプロン、営業報告書、店舗配置図を受けとる。
9:45	テント、販売台設営	・テントの位置を確認の上、商品搬入前にテントを設営してください。
10:00	商品搬入、ディスプレイ	
10:30	商品在庫をチェックし、営業報告書に漏れなく記入。(事前の記入を推奨します)	
10:50	開店スタンバイ、最終確認	
開店 11:00	○営業開始	
12:00		※昼食・トイレ時は、「休憩中 ○時に戻ります」などの表示をし、スタッフへ声をかけて下さい。
		※現金は各自で管理ください。 ※18:00前に完売の場合は「完売しました」などの表示物を掲出してください。 ※完売時以外の早期閉店は、事前申請があった場合のみ可能とします。それ以外の場合は18:00まで営業をお願いします。
閉店 18:00	○閉店 営業報告書の提出⇒本部へ	・営業報告書の提出と出店料清算
18:45	テント、販売台、商品片づけ (翌日ほかの出店者が入るテントは片づけが不要な場合があります。)	・店舗周りを清掃し、テントの足を下げて下さい。 ※最終日はかご台車にテントを収納しトラックへ返却する
19:00	終了	※忘れ物がないかチェックして帰宅して下さい。

# 10.食品衛生上の諸注意

## ■食品衛生上の諸注意 ※下記を熟読し、保健所の指示に従ってください。

### 【商品に合わせた適正な温度管理、販売】

- 生鮮品、加工品のどちらも、各商品の表示に記載された保存方法・温度を厳守し、販売すること。
- 要冷蔵・要冷凍の場合は、適正な温度を保つことができる冷蔵・冷凍ショーケースを使用すること。  
(※発砲スチロールの箱、氷等の対応では不十分ですので、ご注意下さい。)  
※事務局にて冷蔵冷凍ショーケースのレンタルすることが可能です。
- 屋外での販売となるため、場合によっては販売を見合わせていただく商品もあります。ご了承下さい。
- ノロウイルスが懸念される為、実行委員会の方針として、生ガキの販売は禁止とさせていただきます。

### 【試食等で使用する器具の殺菌、消毒】

- 試食を振舞う際に使用する包丁、まな板等の調理器具は、アルコール消毒等を行い清潔を保つよう注意すること。
- 調理の際は、手洗い・消毒を徹底すること。

### 【乳類、食肉、魚介類の販売許可の確認、申請】

- 乳類・食肉(生肉・味付けした生肉を含むなど)・魚介類を販売する場合は、それぞれ食品営業許可が必要となります。  
※ 宮城県内での営業許可が下りていても、仙台市での許可が下りていない場合、販売できません。  
保健所にてご確認下さい。
- 殻付きホヤは魚介類販売業の許可が必要となります。

### 【食品表示について】

- 容器包装に入れられた食品は原則、表示が必要となります。  
表示の相談については製造所・加工所を管轄する保健所にご相談下さい。

### 【各種申請・お問い合わせ】

青葉区衛生課  
〒980-8701 仙台市青葉区上杉一丁目5番1号  
電話：022-225-7211(食品衛生 内線6721～6726)(環境衛生 内線6727～6729)  
ファクス：022-227-7829  
メールアドレス：aob012260@city.sendai.jp