



6丁目 食と楽 かな 奏テリノヤス!

SUPPORTED BY
水と生きる **SUNTORY**

2025さっぽろオータムフェスト 大通6丁目会場

出店募集要項

お申込み
締切
5/9 (金)

2025.04

2025さっぽろオータムフェスト
大通6丁目会場 運営事務局



北海道文化放送株式会社

事務局管理番号 V0401



ご挨拶～会場コンセプト



北海道に、ユーがいる。

2023年から3年目、引き続き大通6丁目会場は
北海道文化放送（UHB）が会場管理者を担当いたします。

弊社がテレビ局として参画する目的は、
このイベントをもっと北海道に、道外に、そして世界に発信することで、
更に多くの来場者を迎え入れることです。

ご来店いただく皆様には、この大通6丁目会場で展開され体験いただく【感動体験空間】の
最も大切な「食」を演出いただくこととなります。

会場タイトル「食と音楽 奏デリシャス」には、この場所で多くの方が出会い、
新しい文化を創造するMEET UPの場であって欲しいという願いを込めました。

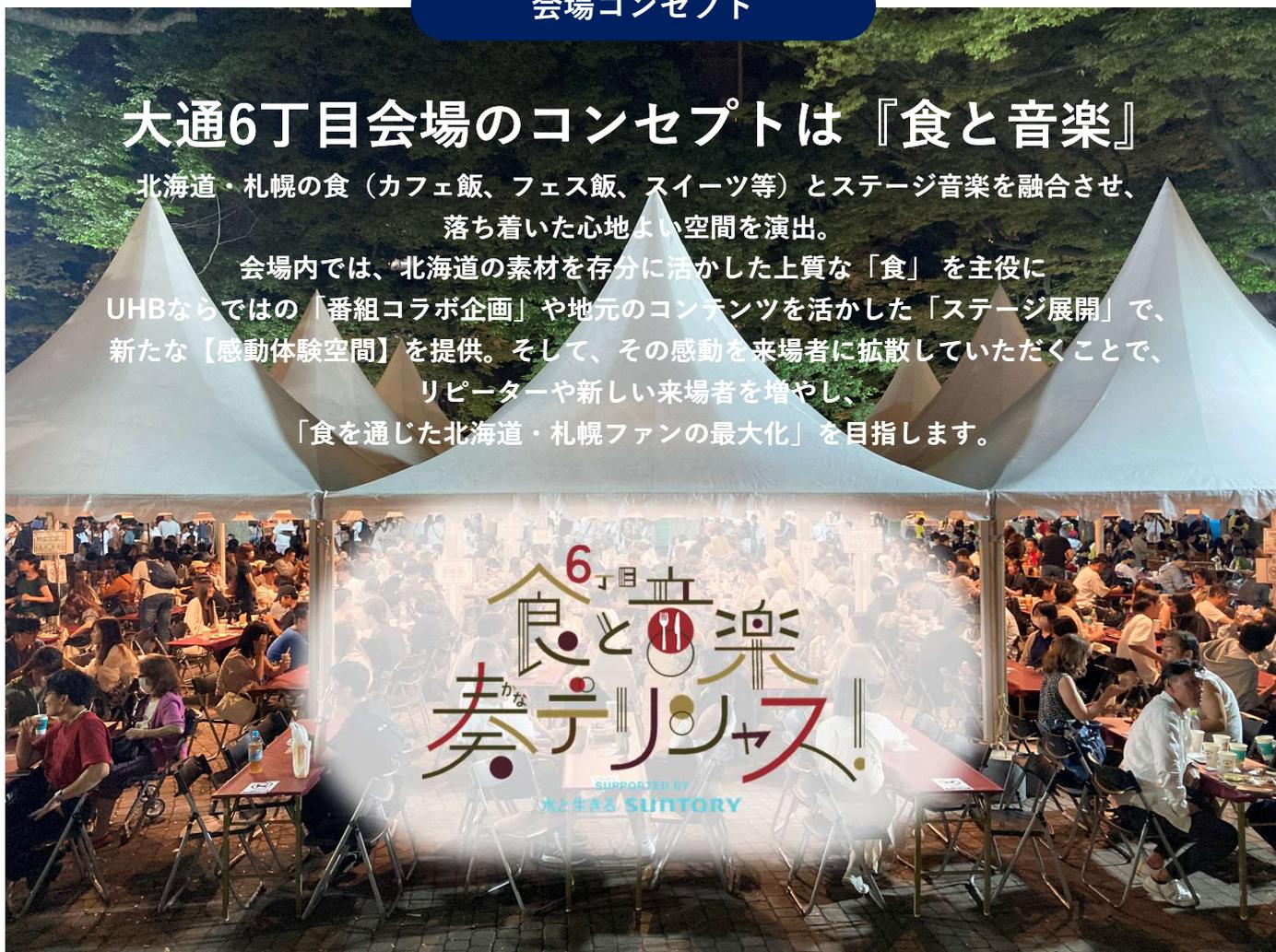
「マチの皆さんと一緒に創る会場」であるとともに
「ここから新しいコトが創造される」会場でありたいと願います。

会場コンセプト

大通6丁目会場のコンセプトは『食と音楽』

北海道・札幌の食（カフェ飯、フェス飯、スイーツ等）とステージ音楽を融合させ、
落ち着いた心地よい空間を演出。

会場内では、北海道の素材を存分に活かした上質な「食」を主役に
UHBならではの「番組コラボ企画」や地元のコンテンツを活かした「ステージ展開」で、
新たな【感動体験空間】を提供。そして、その感動を来場者に拡散していただくことで、
リピーターや新しい来場者を増やし、
「食を通じた北海道・札幌ファンの最大化」を目指します。



開催概要

■会場名称

食と音楽 奏デリシャス! (かなでりしゃす!)

■会 期 : 2025年9月12日 (金) から10月4日 (土) <23日間>

■開催会場 : 大通6丁目 (札幌市中央区大通西6丁目)

■営業時間 : 10時00分~20時30分

L.O. 20時00分/20時30分 閉店厳守

■会場管理 : UHB北海道文化放送株式会社

■会場協賛 : サントリー株式会社

■事業主催 : さっぽろオータムフェスト実行委員会



会場の特徴



札幌市内の飲食店の皆様のご出店を中心に、さらに、UHBの番組コラボの出店による特別メニューも登場します。



●UHBの番組内で、会場からの「中継展開」を予定しています。
(各店舗のご出演をお約束するものではありません)

●各番組SNS、WEBサイトで告知します。
アナウンサーの稼働やSNS発信により、
期間中のリアルタイムな集客を仕掛けます。

いっとこ×SASARUコラボ「カフェセッション」は今年も実施予定。

水と生きる
SUNTORY

サントリー様のスポンサード会場となります。
サントリー生ビール、プレモル、翠ジンソーダからソフトドリンク
まで多彩なブランドをお楽しみいただけます。

出店者様に販売いただく飲料については
同社様のブランド商品の専売お取扱いをお願いいたします。
(後日、サントリー様との個別商談機会を設定させていただきます)

※道内クラフトビールを取扱う企画店舗 (1店舗限定) のみ対象外です。



UHBがステージコンテンツをプロデュース。
一部は「SAPPORO CITY JAZZ」のタイアッププログラムを上演。

期間中の土日祝・16時以降の開催を予定 (音量の大きなロック系のステージはありません)



ステージ以外の時間帯は、人気DJのセレクトによる拘りのBGMで心地良い空間を演出。

会場イメージ

【大通6丁目会場】

豊かな木々に囲まれた心地よく開放的なロケーション性を活かし
ステージと大型テントを中心とした一体感のある会場を展開

出店ブース数 (予定)

【募集枠】

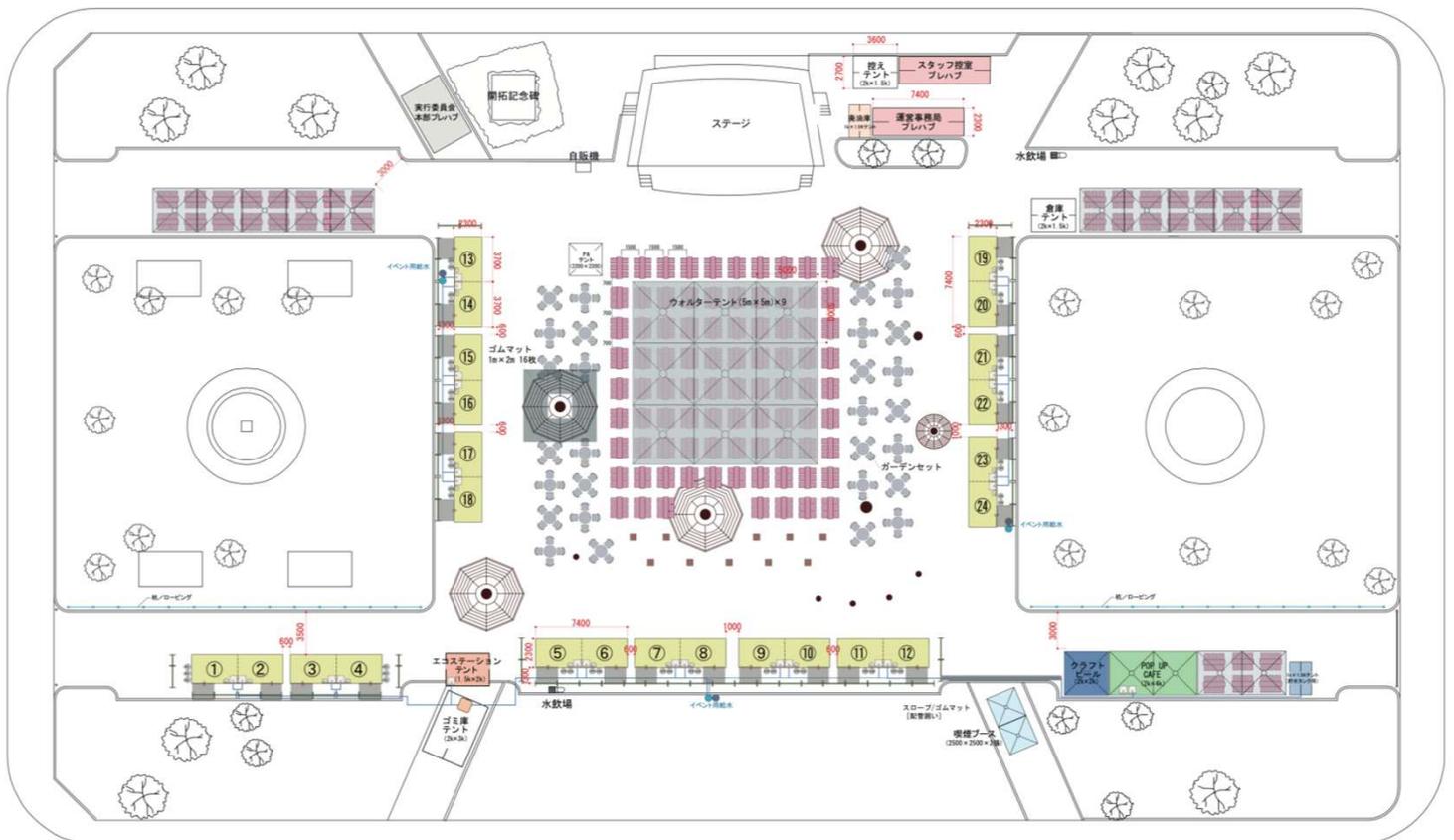
フード24ブース

(全てプレハブ仕様)

座席数 (予定)

合計884席

●テーブル128卓 (768席) ●ガーデンセット29卓 (116席)
その他、立ち飲みカウンター等も設置予定



ご注意!

「通路上」の出店ブースは店舗前にお客様の待機列を作ることが認められておりません

出店プレハブ (3700 x 2300)	24棟	TB x 768席 (128卓)	合計 884席
ハイテーブル	10卓	ガーデンセット x 116席 (29卓)	

その他ブース等

- カフェ企画ブース
- クラフトビール販売ブース
- 喫煙ブース

出店スペースの位置に関しましては、事務局にて任意に決定させていただきます。
出店者様より場所の指定はできませんので予めご了承ください。

※会場レイアウトは一部変更になる場合がございます。 ※出店ブース数(コマ数)については、出店者様との調整により変動する場合があります。

出店ルール

出店者選考にあたっての重点必須項目

①会場コンセプト（食と音楽を愉しむ）と親和性の高い魅力的なメニューを用意すること

②メニューには、必ず道産食材の使用・産地を表示、あるいは北海道の食文化を取り入れること

③メニュー開発に、北海道の魅力発信へのこだわりや独自性が感じられること

④食材の安全性が保障され、安定的なクオリティでの供給が保証できること

⑤食品衛生責任者が期間中常駐し、衛生面での管理能力が保証されていること

⑥道内に「実店舗」がある事業者であること／営業を継続していること

⑦会場の看板に、実在・営業する店舗の「実店舗名」を記載すること
※特別に認められる場合は社名等も可

【1】出店資格

- | | |
|---|--|
| 1 | 上記①～⑦項目を含めて、本会場展開の主旨、当該出店募集要項の記載内容の全てに合意できること。虚偽申請しないこと。 |
| 2 | 生産物賠償責任保険に加入し、事前に証券のコピーを提出すること。 |
| 3 | 運営事務局が実施する出店者説明会（5月28日・水曜日13:30～※予定）に、責任者または副責任者、1名以上が必ず出席すること。 |
| 4 | 指定のレジを使用し事務局がクラウド上の売上確認を行うことに同意する事・虚偽報告をしないこと |
| 5 | 実行委員会が指定するキャッシュレスサービスを導入すること（費用は出店者負担） |
| 6 | 店舗の装飾および運用について、実行委員会ならびに事務局が定める規定を遵守すること。 |
| 7 | 会場管理者であるUHBとの契約を締結し、遵守できること。
また「会社・法人の履歴事項全部証明書(登記簿謄本)」「出店契約書」「印鑑証明書」「店舗の営業許可書」も提出すること。（契約には代表者氏名と会社登録の実印押印が必須） |

出店ルール

【2】出店（販売）条件

1	料理の見た目、味、量ともに、通常(店舗)での料理と差異をつけないこと。 (祭り価格にしないこと) (会場内で掲示するPOPも同様)
2	販売内容(品目・容量含め)及び販売価格については、運営事務局へ事前申請の上、承認されたものに限り販売が可能。
3	販売品目は、10品目以内とすること(期間中に販売可能な合計メニュー数) 会期中にメニュー変更等を想定される場合は、事務局に事前に相談の上、会期前に保健所の認可を受けること
5	お米は北海道米、じゃがいもは道産品を使用すること(メニューの特性上必要は場合は要相談)
6	ビール類ならびにその他アルコール類、ソフトドリンク類の取扱いは「サントリー製品」に限定
7	脱プラ素材のカトラリーの使用を徹底すること(出店者にて準備願います)
8	調理にあたる店舗スタッフは「着帽」を徹底すること(衛生対策・頭髮混入の防止)
9	事務局が定める「毎日の衛生チェック(1日4回)」に立ち会い、指導に従うこと

【3】禁止事項

1	<ul style="list-style-type: none">・北海道の食に無関係な物販、メニューの販売・事前相談および保健所の認可のないメニューの販売・生モノ、生卵の提供。生野菜は殺菌・洗浄済みのもの、会場でのカットは不可・牡蠣の販売／工場で加熱調理済みの牡蠣の提供は可能だが「殻付き」での販売は不可・ゆでとうきび、焼とうきびの販売・食材の産地偽装(故意でなくとも事象が認められた場合はペナルティを課す)
2	<ul style="list-style-type: none">・実行委員会および事務局が承認していないカトラリーの使用(脱プラ素材の使用を徹底／植物由来や再生産性・生分解性プラスチックは認められません)
3	<ul style="list-style-type: none">・販売ブースの改造および加工、ゴミの放置やルールを無視した対応
4	<ul style="list-style-type: none">・過度な客引き行為、お客様や他の出店者に不快感を与える行為等・ブース内での喫煙・営業時間(10:00~20:30)外での営業 ※早仕舞いをする場合は事務局承認が必要
5	<ul style="list-style-type: none">・同一屋号の出店者が複数の会場に出店すること
6	<ul style="list-style-type: none">・出店権利を他人に譲渡・転貸すること、会場管理者の許可なく運営業務を他人に委託すること

出店者の過失により、来場者や他の出店者、全体の運営に損害を与えた場合は、出店の取りやめ、損害賠償を請求する場合があります。

出店ルール

出店者様にご協力いただきたいこと

環境にやさしいカトラリー（脱プラ製品）をご使用願います。

環境配慮の観点から、飲食を提供する際の食器等は使い捨ての脱プラ素材（紙、木材など環境に配慮した素材）に限定されます。スプーン、フォーク、ナイフ、ストロー、食器、箸は、すべて出店者様でご用意ください。バイオマスプラ製品、植物由来や生分解性プラスチックの使用は認められません。

■補足事項／札幌市では「食品ロスの削減」と「使い捨てプラスチック製品の削減」に取り組んでいます。プラスチックは便利な素材である一方で、適正に処理されなかったプラスチックごみが海に流出する「海洋プラスチック」が世界的な問題となっています。適正に処理された場合でも、二酸化炭素による地球温暖化の問題などがあります。使用したプラスチックは適正に処理することはもちろん、プラスチックの使用量を減らすことが大切です。

スマートコンポスト（共用）による生ごみ処理にご協力ください

札幌の企業とともに最先端の環境技術の実証に会場全体で取り組みます。

札幌市のバイオスタートアップ企業のkomham（コムハム）が開発した、「スマートコンポスト」の導入を予定しています。

※詳細は調整中です。

食の安全の徹底「衛生チェック」にご協力ください！

出店者への衛生チェックを毎日4回行います。

毎日4回＜開店前・12時・15時・18時（想定）＞会場内にて衛生チェック指導を行います。改善指導には速やかに従ってください。

また、各出店者にて生産物賠償責任保険にご加入の上、食中毒の発生など万が一の事故の際の補償に備えてください。

衛生管理・服装ルール（着帽など）を徹底願います！

出店者のみなさまのご協力をお願いします。

- ・全従業員の皆さんの手指消毒の徹底、体調管理の徹底 ※マスクの着用は出店者様の任意
 - ・各店舗内の衛生管理の徹底（食材保管上の衛生環境保持）
 - ・洗浄後の食器などの衛生管理の徹底
 - ・お客様への手指消毒の推奨（会場内に消毒剤が設置されます）
- 調理に従事するスタッフ全員の「着帽」（帽子、バンダナでも可／髪の毛等の混入防止が目的です）

メニュー全品の「写真資料」の事前提出が必須です！

会場で提供するフードメニューはすべて事前の「写真チェック」が必須。

写真提出のないメニューは販売を認められません。

より厳格に「食の安全」を徹底するために、保健所申請に必要な調理工程資料と合わせて、会場で販売する全てのフードメニューの提供姿を「写真」として期日（6/26・木）までにご提出いただきます。

目的は、事務局で把握・承認していない食材の混在を未然に防止することにあります。また、メニューによっては、素材選定や調理方法（焼き加減など含む）、盛り付けやトッピング等について強く指導管理を行う場合もございます。ご理解、ご協力をよろしくお願いいたします。

その他、ブース装飾、メニューPOPへの記載内容についてもルールに準拠いただきます。

出店ルール＜実行委員会規約（抜粋）＞

1 出店

(1) 資格

原則として道内に実店舗がある出店者とし、会場の店舗看板に実店舗名または社名等を明示すること。店舗を持たない出店者については、営業実態及び出店目的を考慮し、オータムフェストの趣旨に合致すると実行委員会が認めた場合に限り、出店可能とする。

(2) 営業時間

営業時間は10時から20時30分までとする。営業終了の30分前までに販売を終了すること。20時30分より前に営業を終了する企画がある場合は、実行委員会に届け出ること。

(3) 販売方法

会場内の全ての店舗に、実行委員会が指定するキャッシュレス決済を導入すること。なお、サービスの導入に係る費用は会場管理者または出店者の負担とすること。領収書の発行を求められた場合は、必ず対応できるようにすること。

(4) 販売品目・価格

① フードは、メイン食材に必ず北海道産の食材を使用するか、北海道の食文化（郷土料理やご当地グルメ）であることとし、いずれの場合も会場掲示メニュー（POP）にメイン食材の産地を明記すること。なお、米及びジャガイモについてはメニューの特性上必要な場合を除き、全丁目において北海道産を使用すること。

※調味料はメイン食材とはならない

② 1店舗が会期中に提供できるフード商品はテーマに沿った最大10品とする。

※量の違い、トッピングの違い、味付けの違い、おでん・焼き鳥・串揚げ等の種は種類としてカウントしないものとする。

③ 提供食品から生モノ（生肉、生の魚介類及び生卵等）を除外すること。生野菜を提供する場合は殺菌・洗浄済みのものを使用し、会場でのカットを行わないこと。生モノかどうかの判断が難しいものを取り扱う際には、事前に実行委員会と協議の上販売品目を決定すること。

④ 「牡蠣」の提供については、8丁目会場以外では禁止とし、8丁目会場では同時に2店舗までとし、地元市町村産の牡蠣に限り提供可能とする。なお、「生食用の牡蠣」を十分に加熱して提供すること。ただし、全丁目において工場で加熱調理済みの牡蠣（例えば牡蠣ごはんの具材など）の提供については制限しない（加熱調理済みの牡蠣であっても殻付きでの販売は不可とする）。

⑤ 物販店舗については、原則「北海道の食」に関係のある店舗のみとし、また、販売品目は「北海道の食」に無関係なものについては原則認めない。

⑥ 焼きとうきび、ゆでとうきびは販売しないこと。

⑦ 価格は、市場価格（地元で提供している価格）から逸脱しないこと。また、写真付POPと提供する内容に格差がないようにすること。

(5) 店舗などの装飾看板等の表示

会場内看板や各店舗のメニューPOPにおいては英語の併記に努めること。

出店ルール＜実行委員会規約（抜粋）＞

(6) 留意事項

- ① オータムフェストの趣旨・コンセプト、さらに安全管理・危機管理の重要性について十分に理解するとともに、万が一の事件・事故その他の事象が発生した場合には、すみやかに責任を持って対応すること。
- ② 自動販売機の設置は禁止する。
- ③ 提出している品目以外の商品の販売は禁止する。
- ④ 反社会的勢力に関わりのある者による出店が判明した場合は、出店許可を取り消す。
- ⑤ アレルゲンを含む食品に関する表示や消費期限、賞味期限等については、食品表示法等を順守すること。
- ⑥ 調理に従事するスタッフは、髪^{の毛等}の混入防止のため帽子やバンダナを着用すること。
- ⑦ 異物混入を防ぐため金属たわしの使用及び持ち込みは禁止する。
- ⑧ 会出店者は、取去等食品の安全衛生を目的とした検査に協力し、改善を指示された場合には、速やかに対応を行うこと。

2 会場管理

(1) 共通飲食クーポンの取扱い

実行委員会が発行する「共通飲食クーポン」を、会場内の全ての店舗で使用できるようにすること。

(2) 出店者食品安全衛生等確認について

全出店者の食品安全衛生、産地表示、防火防犯に関して、会場管理者が毎日出店者への立ち入り検査を行って確認する。指摘事項があった場合には速やかに、是正処置を行うこと。なお、悪質・重大な指摘事項があった場合には、当該店舗の営業中止処分を行うことがある。

(3) 事案発生時の対応

① 出店店舗において、食中毒の発生、産地等虚偽表示、販売品目の虚偽申請、売上の虚偽報告等、管理上問題となる事案が発生したときは、速やかに実行委員会に報告し、対応を協議する。実行委員会が悪質な違反と判断した場合には、実行委員会は会場管理者に対し当該出店者の営業中止、販売中止等の措置を講ずるほか、事案の公表を行う。

② 保健所から食中毒等の疑いのあるメニューとして指摘された場合は、実行委員会は営業中止等の措置を講ずる場合がある。

出店までの流れ

4/11 (金) 予定

出店申込受付
開始 (一般)

出店申込締切
5/9 (金)

出店エントリーシートに所定事項を記入の上、
必要書類を添付してFAXまたはメールにてお申込ください。

Mail / info@autumn-kanade.com

FAX / 011-261-2561

※出店者選定の参考となりますので、出店される主な内容は具体的に記入してください。
※記入に不備がある場合が審査の対象外となる場合がございます。
※他の出店者とメニューが重複する場合がありますので予めご了承ください。

5/16 (金) 頃予定

出店内定通知

申込内容を審査の上、条件を満たした本会場にふさわしい出店
者を選定します。

※選考結果につきましては選考会終了後、メールまたは郵便にてご連絡します。
出店選考に関してのお問合せについては、一切お答えできません。
※通知後、出店者説明会 (5/28) での提出用書類を郵送いたします。

5月28日 (水)
13:30~
於: UHB本社会議室

出店者説明会

内定出店者にお集まりいただき、会場運営等について詳細ご説明
と依頼事項の確認、ヒアリングを行います。

当日は以下の書類をご持参 (提出) いただきます。
出店決定者にはUHBと「さっぽろ オータムフェスト6丁目会場」
出店契約を締結していただきます。
下記書類・諸届けの提出 (受領) をもって正式な決定となります。

●出店契約書 (※当社指定のもの) ●登記簿謄本 ●印鑑証明

各種原稿および申請書類についても、ご説明の上配布いたします。
提出締切: 6月26日 (木)

6月26日 (木)

各種原稿
申請書類提出

●店名看板原稿
●各種申請書 (販売品目、ブースレイアウト、レンタル品、
電気・ガス・水道等) ※いずれも指定フォーマットで提出いただきます。

出店料ご入金

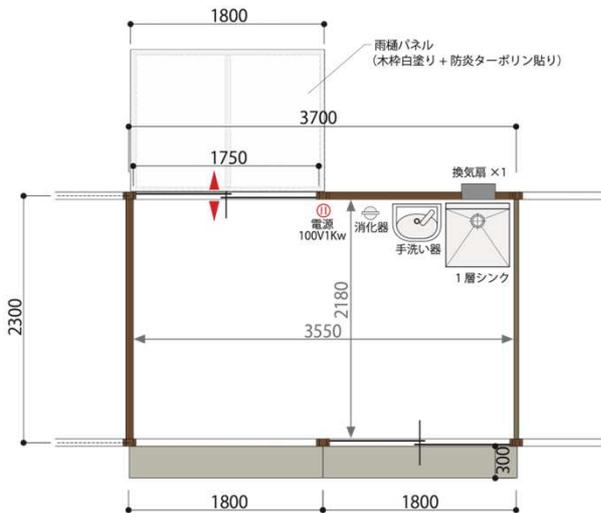
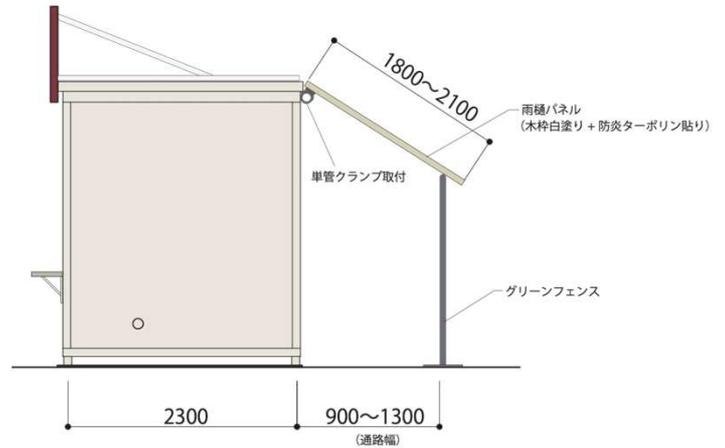
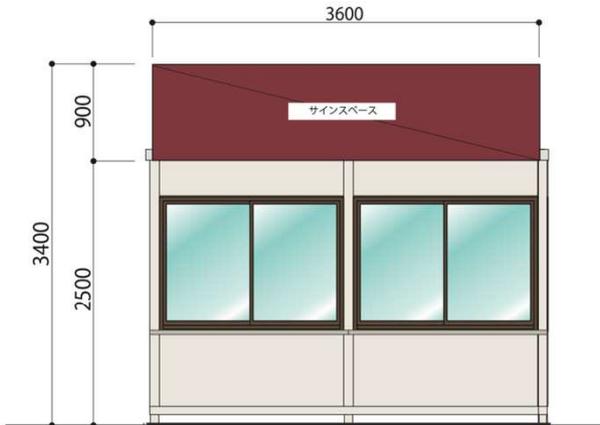
出店料は所定の期限までに指定の口座にお振込みください。
期限内にお振込みが確認できない場合は、
出店を辞退したものとみなします。

ご入金期日
7/24 (木)

※銀行振込みの際にかかる振込み手数料は出店者様にてご負担をお願いします。

出店形態について

フードブース出店（プレハブ仕様）



プレハブ裏側スペース（フェンス内側・外側）は、メンテナンス導線確保および美観保持のため、食材ストックや備品・機材置き場として利用することを禁止します。（一時的な場合も不可）

- 上部サイン以外の装飾ツール、メニューPOP等は出店者様にてご準備ください。装飾施工はルールを準拠いただきます。（後日マニュアルを支給します）
- プレハブ周囲への看板掲出、備品等の設置、雨天対策のブルーシート等の設置（自前持ち込み）は禁止とします。
- 共用のストックスペースはございません。備品・食材等はプレハブ内で保管願います。

■仕様：・プレハブ W3700×D2300

- 付属設備：
- ・屋外サイン
 - ・サイン照明
 - ・給排水設備（1層シンク1台／手洗い器1台）
※手洗い設備に消耗品（ハンドソープ、ペーパータオル、消毒液等）は含みません。）
 - ・電気1.0kW（コンセント2口）
 - ・室内蛍光灯
 - ・換気扇（1台）※品目に応じて増設が必要です。
 - ・消火器（1台）
 - ・共通レジ端末（事務局にて設置／持込不可／レシートプリンター込み）一式
 - ・出入口用雨樋パネル（事務局にて設置／持込不可）

※キャッシュレス端末一式 ※費用は出店者様負担です。

※共通レジ端末（レシートプリンター・ドロワーなし）一式 ※費用は出店者様負担です。

※出入口用雨樋パネル（事務局にて設置／持込不可）25,000円（税別）※費用は出店者様負担です。

販売品目によっては追加設備（換気扇増設・給湯器・2層シンク等）が別途必要になります。費用は出店者様の負担となりますので、予めご了承ください。

出店期間について

■出店期間

通期出店

9月12日（金）～10月4日（土）【23日間】

※現段階では「通期出店者」のみの申込受付となります。

■出店スケジュール

日程	曜日	出店	備考
9/10	水	搬入設営日	車両搬入可
9/11	木	搬入設営日／各所査察検査日	車両搬入不可
9/12	金	開幕日	オープニングセレモニー
9/13	土		
9/14	日		
9/15	月・祝		敬老の日
9/16	火		
9/17	水		
9/18	木		
9/19	金		
9/20	土		
9/21	日		
9/22	月		
9/23	火・祝		秋分の日
9/24	水		
9/25	木		
9/26	金		
9/27	土		
9/28	日		
9/29	月		
9/30	火		
10/1	水		
10/2	木		
10/3	金		
10/4	土	最終日	※営業終了後、出店者搬出
10/5	日		※出店者撤去日（予備日、午後作業不可）
出店日数		23日間	

[出店者の搬入設営について]

9月10日（水）および9月11日（木）を予定。

車両の乗り入れについては10日（水）のみ。乗入可能な時間帯は出店者毎に指定されますので、別途ご案内いたします。

※車両の終日留め置きはできません。

[出店者の撤去搬出について]

10月4日（土）営業終了後および10月5日（日）を予定。

※いずれも詳細は追って調整させていただきます。

出店料について

通期 (23日間)

中心部 1,575,000円 (税別)

南側ストリート 1,437,500円 (税別)

中心部 (20ブース)

ブースNo. ⑤~⑫/⑬~⑯/⑰~⑳

南側ST (4ブース)

ブースNo. ①~④



< 期間内訳と1日単価 >

	日程	総日数	平日数	平日単価	小計 a	土日祝数	土日祝単価	小計 b	基本料金	出店料金
										a+b+基本料金
中心部	9/12-10/4	23	14	50,000	700,000	9	75,000	675,000	200,000	1,575,000
南側ST	9/12-10/4	23	14	45,000	630,000	9	67,500	607,500	200,000	1,437,500

※資材費・レンタル品、輸送コスト、人件費の高騰に伴い、昨年の単価から5.7%アップの料金です。

※ストリートの単価は、中心部の90%の設定です。

【その他、出店者様にて別途ご負担いただく費用】

■販売ロイヤリティ (13ページ参照)

■電気、水道、ガス料金 (13ページ参照)

■基本設備以外の追加機器・工事費用 (13ページ参照) ※詳細は後日出店者要項にてご案内

■キャッシュレス端末導入に係る費用一式 (14ページ参照)

(端末レンタル、レシートロール、決済手数料など) ※詳細は後日出店者要項にてご案内

■共通レジ端末の利用にかかる消耗品 (レシートロール等) ※詳細は後日出店者要項にてご案内

■6丁目会場の共通レジ端末およびオンラインシステムの設置費用 (調整中) ※詳細は後日出店者要項にてご案内

■プレハブの雨樋パネル設置費用 (10ページ参照) ※お持ち込みの設置は禁止

■保健所申請手数料、生産物賠償責任保険加入料 等

■ゴミ処理 (原則持ち帰り・有償処分あり) 等 ※詳細は後日出店者要項にてご案内

※その他、器・カトラリー関連 (プラ素材禁止)、店頭POP作成やメニュー撮影などは出店者様にてご対応・ご準備いただきます。

販売ロイヤリティ・別途必要経費について

販売ロイヤリティ

売上金の7%

全期間共通で、各店舗様より売上総額の7%を販売ロイヤリティとして頂戴いたします。
(上限はありません)

別途必要経費

●電気・給排水・ガス使用料金

分類	単位/数量	金額(税別)	備考
電気使用量	kW/日	1,100円	※記載の単価は2025年3月現在 供給各社の設定価格に連動して 費用は変動する場合がございます。 予めご了承ください。
給排水使用料金	1日	1,500円	
ガス使用料金 (ガス工事は別途費用)	単価/1m ³	900円	

●オプション【追加設備】

分類	明細/金額(税別)
追加電気工事	100V=1kW毎に12,000円/200V=1kW毎に15,000円
	1kW追加料金にはコンセント1個を含みます
2層式シンク	※標準装備は1層式シンクとなります。 2層式シンクに変更をご希望される場合13,000円(追加)
追加給排水工事	手洗いシンクおよびガス給湯器以外での給排水接続が必要な場合は、 1器具につき15,000円(追加)
ガス工事	1系統70,000円(コック2個付き) 1コック追加毎に5,000円
	ガス給湯器レンタル 30,000円(取付工事含む)
換気扇	プレハブ出店/換気量計算で換気扇が2台以上必要な場合は、 1台につき追加料金10,000円
その他	調理器具、冷蔵庫、冷凍庫、暖房器具、什器など ご用意いたします

オプションの器具メニューについては別途ご案内いたします。
(事前に確認が必要な場合は事務局までご連絡ください)

キャッシュレス決済について

●キャッシュレス決済の導入

実行委員会の規定により、指定の決済システムの導入が全会場で義務化されています

さっぽろオータムフェストにご来場のお客様へ利便性を提供できるキャッシュレス端末を導入します。

※全ての出店者様において必須で導入いただくことになります。

システム利用料・指定端末のレンタル費・レシートロール費用は出店者様にご負担いただきます。

ご利用可能マネー

■決済システム : KAZAPi

「KAZAPi」は、NECグループが各電子マネー会社・クレジットカード会社と協力して提供する、電子決済サービスです。
コンセントさえあれば工事不要、簡素なお手続きで、コンビニ並みの決済を導入できる仕組みです。

●1台で主要な電子マネーとクレジットカードに対応

●通信回線内蔵型。インターネット接続工事を必要とせず、すぐに導入可。



※取扱ブランドは変更になる場合があります。

システムご利用条件／予定

■決済システム利用料 : 期間内売上の**3.65%**

■売上金振込日 : 9月末締め、10月21日(月)入金(予定)

※振込の際は振込手数料として一律400円が差し引きされます。

※システム手数料3.65%と振込手数料400円には消費税(10%)がかかります。

※お振込みは、株式会社エムピーソリューションからとなります。

端末等のご利用条件／予定

■端末レンタル費 : **1台・16,000円**(税別)

■レシートロール費 : 端末1台につき20個まで無料、20個を超える場合は1ロール60円(税別)

■端末貸出会社 : 株式会社カンテ

※上記には消費税(10%)がかかります。

※必ず当該イベント専用で貸し出す機器をご使用ください/自前端末の持ち込みは禁止

※端末レンタル費、会場管理者(UHB/事務局)との精算になります。

このほか「QR決済」によるお支払い方法も追加になる予定です

飲料のお取り扱いについて

●サントリー様製品の専売お取り扱いについて



当会場は、サントリー様のスポンサー会場となります。
出店者様に販売いただく飲料については
同社様のブランド商品の専売お取扱いをお願いいたします。

※以下は今後調整のため昨年度の参考情報となります。
内容・単価等、一部変更になる場合もありますので予めご了承ください。

取り扱い商品

飲料(アルコール)の販売を希望される出店者様には、
以下の3商品を必須の販売商品とさせていただきます。



ノンアルコール製品の販売もサントリー様の専売取扱となります。

取り扱い条件等

出店者様とサントリー株式会社様の個別契約となります。
ご出店の確定後、サントリー株式会社様のご担当者より、ご連絡を差し上げます。

取扱商品数／仕入数量／単価／ご入金期日／紙コップの数量 等
直接のお打合せをお願いします。

※2025開催から、ビールの価格は各会場での設定となります。

6丁目は、原則14オンス(約400cc)のカップを使用し、
価格は650円(税込み・2024実績)で調整中

出店料のお支払い

出店料は所定の期限までに指定の口座にお振込みください。

期限内にお振込みが確認できない場合は、
出店を辞退したものとみなします。

※銀行振込みの際にかかる振込み手数料は出店者様にてご負担をお願いします。

ご入金期日
2025年7月24日（木）

契約後の出店取り消し

出店契約後、出店者様の都合により出店できなくなった場合は、

理由の如何を問わず受領した出店料は返還いたしません。

また、契約後、契約申請内容に虚偽が発覚し、契約を継続できないと判断した場合は
出店を取り消させていただきます。

その際は規定の違約金をお支払いいただきます。

会場規則の遵守／免責事項

会場規則の遵守

出店者様ならびにその従業員の方には、当社の定める会場規則を遵守していただきます。遵守されない出店者様に関してましては、会期中にかかわらず即時契約を解除の上、速やかに退去していただきますのでご承知おきください。またその際、退去に伴う際の現状回復費用は出店者様にご負担いただきます。さらに所定の違約金をお支払いいただきますのでご注意ください。

禁止事項 会場規則一例抜粋

- 食品の産地の虚偽
- 保健所申請以外の飲食物の提供、販売
- 反社会的勢力との一切の関係
- 暴力・威圧的な行為や言動、詐欺的手法等
- ブース内、ブース裏での喫煙・飲食
- ゴミ庫への不法投棄
- 会場ルールを無視した過剰な装飾、音だし、客引き行為
- 会場内への無断での車両乗り入れ、近隣への迷惑駐車
- その他、会場規則に定められた事項

会場規則の詳細については、出店内定時にお知らせする予定です。

免責事項について

■損害賠償責任

当社は理由の如何を問わず、出店者様およびその関係者が会場に出店することを通じて被った人身、および財物に対する傷害・損害に対して一切の責任を負いません。また、出店者様はその従業員、関係者の故意、過失または不過失によって、会場内の施設・設備等や第三者の人物・財物に与えた一切の損害について、直ちにその損害をしなければなりません。

当社がこれらの損害賠償請求を受けた場合、出店者様は自らの責任で請求に関する全額を当社に払うものとします。

■イベント中止、休止による損害賠償責任

感染症拡大に伴う蔓延防止措置および強風や悪天候、また不測の事態により、主催者（実行委員会）がイベントの開催を中止した場合や、会場内での食中毒発生により営業を継続できなくなった場合においても、出店料の払い戻しや営業利益補償等はありません。当社では当社の都合以外の理由でイベントが中止・休止となった場合、また出店者様の営業継続ができなくなった場合において、一切の責任を負いません。

■盗難、火災、食中毒による損害賠償責任

当社は会場内において、盗難や火災、第三者による出店者様の器材等の破損等被害が発生した場合、一切の責任を負いません。また、出店者様を原因とする食中毒が発生した場合、被害者に対する一切の責任を負いません。これらの事案に備えて、出店者様には、盗難・火災・食中毒等に備える保険の加入（生産物賠償責任保険）を義務付けさせていただきます。

出店申込書

記入例

2025さっぽろオータムフェスト・大通6丁目会場 運営事務局行き

FAX 011-261-2561 / E-MAIL info@autumn-kanade.com

出店申込書			
出店者名	仮名・ほっかいどう文化食堂		
住所	札幌市〇〇区〇条〇丁目〇番〇号		
連絡先	TEL	000-0000-0000	FAX 000-0000-0000
	E-mail	〇〇〇〇@〇〇. 〇〇〇. ne.jp	
店舗名	仮名・ほっかいどう文化食堂		
店舗所在地	札幌市〇〇区〇条〇丁目〇番〇号		
代表者名	札幌 太郎	携帯電話	000-0000-0000
担当者名	札幌 次郎	携帯電話	000-0000-0000
食品衛生責任者名	秋野 奏多		※会場への常駐が必要です。
取引中の酒販店	株式会社〇〇商店		
出店希望	場所	どちらでも可 ※中央ゾーン、南側ST、どちらでも可 いずれか記入	

■お店のコンセプトや特徴、セールスポイントについてご記入ください

居酒屋形態のお店を市内で営業しています。
 北海道産の食材を多く使用し、地産地消を意識しながらお客様に喜んでもらえる料理の提供をしています。
 また、店舗では北海道の食文化を大事にしながらアレンジ料理などの提供も行っています。
 店舗では特に〇〇〇というメニューが提供までの時間も早く人気があります。
 オータムフェストという食のイベントに出店させていただき多くの来場者に美味しく楽しんでもらえるよう考えていきたいと思ひます。

■出店される主な内容（メインメニュー、素材の産地など等）についてご記入ください。

メインメニュー

- 〇〇〇〇〇〇 メインの食材は北海道〇〇〇産
- 〇〇〇〇〇〇 メインの食材は北海道〇〇〇産

※メニュー内容の詳細については「別途フォーム」にて後日提出いただきます。
 （販売する全てのメニュー情報・お写真等をご提出いただきます）

お申込み・お問合せ

2025さっぽろオータムフェスト
大通6丁目会場 運営事務局

北海道文化放送株式会社

営業局営業推進部

〒060-8527

北海道札幌市中央区北1条西14丁目1-5

出店事務局

TEL 011-214-5489

(2025年4月以降開設 平日13:00~17:00)

FAX 011-261-2561

(2025年4月1日以降開設予定)

E-mail info@autumn-kanade.com