



2026さっぽろオータムフェスト 大通6丁目会場

出店者募集要項

2026.04

お問合せ

2026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

TEL 011-214-5489(平日13:00~17:00)

FAX 011-261-2561

MAIL autumn6@uhb.co.jp



北海道文化放送株式会社

大通6丁目会場は、今年もUHBが会場管理者です。

「**風土の恵み味わおう さっぽろ FOOD JAM**」を、
UHBと一緒に盛り上げてください！



共創による「さっぽろの食文化」の魅力発信 = ひと・街・グルメが一堂に集いセッションする会場

大通6丁目会場のコンセプトは『さっぽろの食』

北海道・札幌の食材と皆様の自慢の看板メニューを融合させ、
“ここでしか食べられない食事”をご提供いただきます。

キーワードの「JAM」は、「お祭り騒ぎ」「賑やかな集会」を意味する言葉である「Jamboree(ジャンボリー)」と、「詰め込む」「ごちゃまぜにする」という意味がある音楽の即興演奏のスタイル「ジャムセッション」に由来。

札幌の食文化の魅力を伝えるお祭りの会場へ、様々な人・お店・食材たちが集まり、
ここでしか出会えないユニークなグルメのJAMセッションを繰り広げます。

豊かなグルメと一緒に会場を賑やかに彩るのは、地元で親しまれる元気でフレッシュな「エンタメ」たち。

食とエンタメが「JAMる」ひとときを

都市と自然の心地良さが一緒に感じられる大通6丁目のロケーションの中で味わってもらうことで
「札幌の風土」への親しみや愛情をより深めていただける、そんな会場を目指していきます。

ご出店いただくにあたっての条件・および要点・注意点を本資料にまとめました。
遵守事項や運営ルールの詳細についても、本資料が基本的な「規約」となります。
皆様にはこの内容・条件を十分にご理解いただいたうえで、イベントの円滑な運営にご協力くださ
いますことをご約束いただき、お申込みいただきますようお願い申し上げます。

【ご担当者様へのお願い】

本募集要項の内容は、御社内の関係の皆様へはもとより
企画・調理・販売スタッフ様へも周知を徹底してさせていただきますようお願いいたします。



風土の恵み味わおう さっぽろ FOOD JAM(さっぽろフードジャム)

- 会 期 : 2026年9月11日(金)から10月3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 : 10:00~20:30 L.O. 20:00/20:30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!みんな (UHB)
09:00-10:00
会場からいっとこ!みんな (UHB) の「いっとこ!みんな」の生中継展開を予定しています。会場からいっとこ!みんな (UHB) の生中継展開を予定しています。会場からいっとこ!みんな (UHB) の生中継展開を予定しています。会場からいっとこ!みんな (UHB) の生中継展開を予定しています。

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。ジムビーム、翠ジンソーダ、サントリー生ビール、プレモル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。(ご都合酒販店様、サントリー様と取扱い製品のお打ち合わせをお願いいたします)

※2026年は道内クラフトビールを取扱う企画店舗の実施はありません。



ステージコンテンツは札幌のクリエイティブ会社“トリプルワン”がプロデュース。

期間中毎日ステージプログラムを開催を予定(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。

大通6丁目会場 会場全体図

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)

26ブース(予定)

ブース数は変動する場合があります。

座席数(予定)

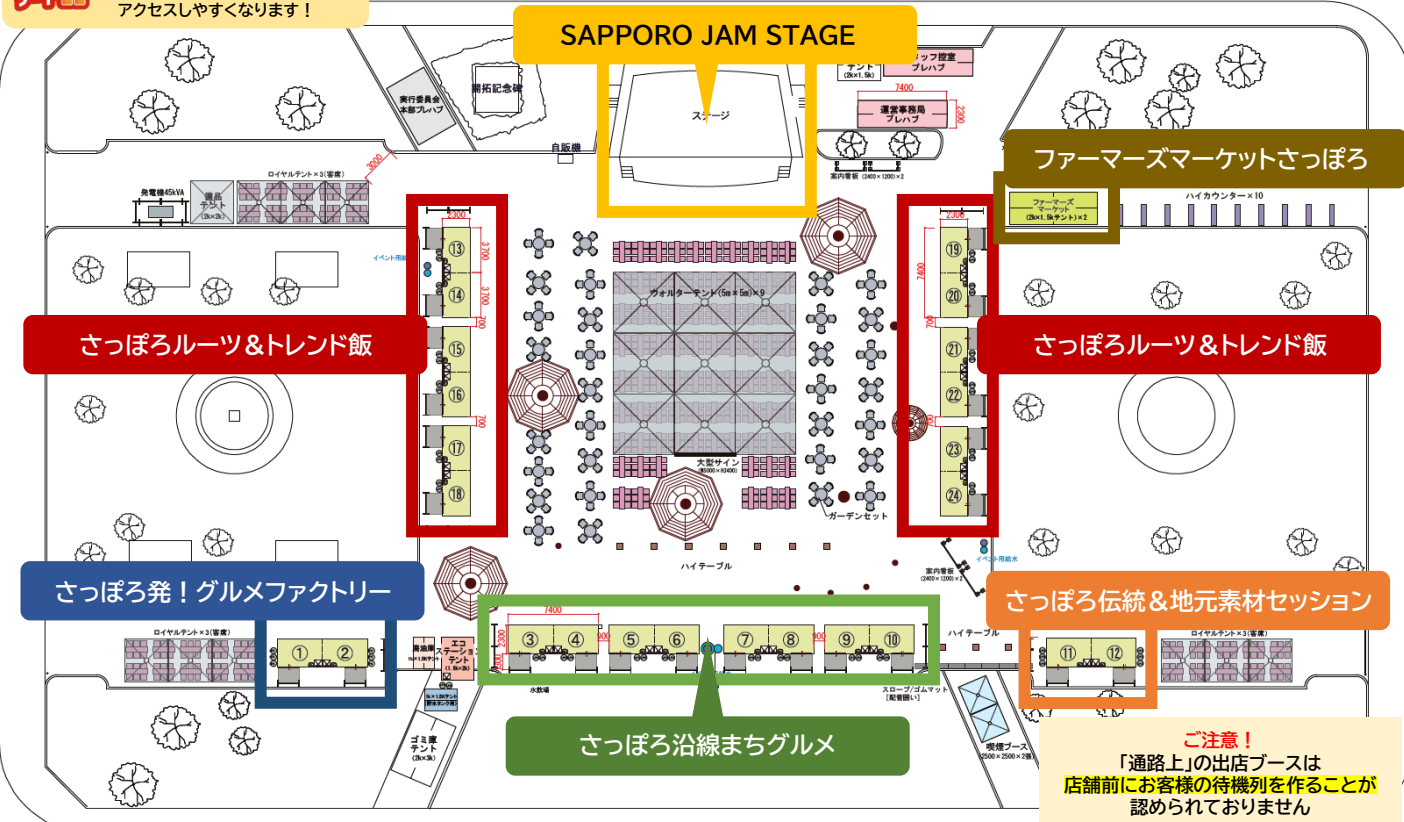
合計890席(名)

●テーブル席111卓(666席)、ガーデンセット31卓(124席)
立ち飲みカウンター等(100名)を設置予定

ゾーニングイメージ(案)



訴求テーマ毎に会場内のゾーンを
分類、会場内が分かりやすくなり、
アクセスしやすくなります！



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

上記のゾーニングは出店者構成やメニュー内容により変動となります。

確定ではございませんのでご了承ください

募集ブース数(予定)

フード24ブース
(プレハブ仕様)

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。

企画ブース

○ファーマーズマーケット
○喫煙ブース(フィリップモリス様) ほか 予定

※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。

出店のキモ①

さっぽろの食 との「セッション」をお願いします！



さっぽろルーツ & トレンド飯

スープカレー、シメパフェ、ジンギスカンなど、札幌発祥のグルメや特徴的な食スタイルとして発展してきたトレンドメニューを中心に揃えるお店

さっぽろ伝統 & 地元素材 セッション

さっぽろ伝統野菜をはじめ、地元で作られる素材を活用したメニューを取り扱うお店
※札幌市外からの出店もOK!

さっぽろ沿線まちグルメ

地下鉄やJR沿線、商店街の通いなど地元民が集うエリアで人気 & 話題の店、地域を代表するシンボリックなお店

さっぽろ発！ グルメファクトリー

札幌の食品関連の企業さま（工場・メーカーなど）などによる出店
※企業協賛による出店も含まます

上記の4つのカテゴリーのいずれかに分類してご出店いただくことを想定

※分類につきましては、出店者様と運営事務局とで相談の上決定する予定です。

メニューにつきましても、6丁目会場のテーマ「さっぽろの食」を最大限具現化していただくことにご協力いただきたいと思います。

「さっぽろの食」の具現化が難しい出店者様は事務局までご相談ください。

出店のキモ②

出店者サインイメージ(一例)

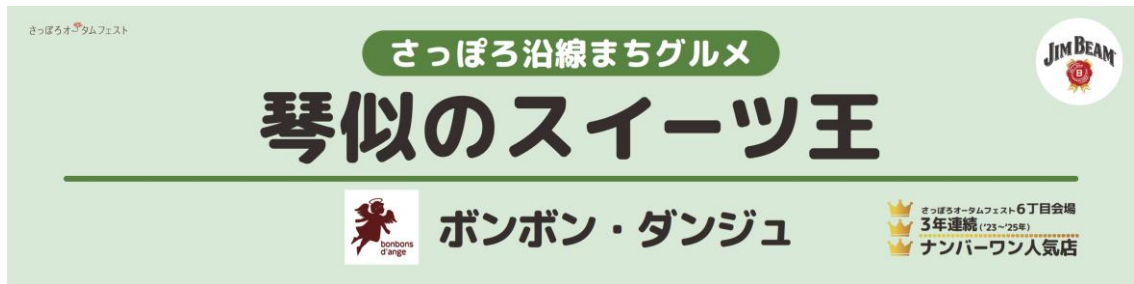
下記のような内容の出店者サインを予定しております。

会場内のゾーニングにより目的別に来場者のアクセスを向上させ、来場者にとってのどんな店なのかのわかりやすさを追求しました。実際には、店舗様とご相談の上、タイトルをご提案させていただきます。



さっぽろ沿線まちグルメ

案



さっぽろ伝統&地元素材セッション

案



出店ルールの主なTOPICS

●期間中に販売できるフードメニューは「最大10品目」。

「全期間を通して販売可能なメニューは最大10品目まで」となります。

※量の違い、トッピングの違い、味付けの違い、焼き鳥やおでん等の種の違いは種類としてカウントしない

●米およびジャガイモは「道産品」を使用。

「ジャガイモ」は道産品に限定とのルールとなっています。

※メニュー特性上、必要な場合は要確認



●調理方法を問わず「殻付きかき」の販売は不可。

加熱調理済みの牡蠣についても「殻付き」での販売不可とのルールが設けられました。



●「北海道の食文化」の表示ルールが強化

オータムフェストではメイン食材に必ず道産食材を使用・産地を表示、あるいは北海道の食文化を取り入れることがルールです。実行委員会が指定する「北海道の食文化」の場合は、メニューPOPに右記のマークおよびメイン食材の産地の記載が必要です。



※北海道の食文化である場合も産地の明記は必須です。

ただし、ジンギスカン(羊肉のみ)は、肉が道外産あっても産地の表記は必須ではありません。

※商品仕入れのご事情等で道内の複数の産地に渡る場合は、販売する可能性のあるすべての産地の申請と記載が必要です。

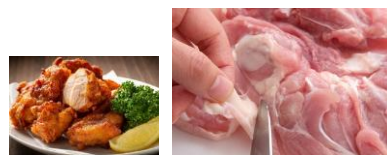
●英文でのメニュー名記載も推奨します。

●ザンギは「鶏肉」に限り「北海道の食文化」として承認。

北海道の食文化である「ザンギ」は、鶏肉を使用することがルールです。

その他のメイン食材を「ザンギ」として販売することは認められません。

※タコザンギはメイン食材のタコが道産品である場合のみ販売可能



●ビールの販売価格は「650円」(6丁目統一価格)

昨年、「650円」で他会場よりも売価優位性が出せた状況でした。

本年も「650円」でお願いいたします。



●調理に従事するスタッフは「着帽」徹底

髪の毛などの混入防止を目的とします。

三角巾、バンダナ等の代用も可能です。

※異物混入リスクのあるアクセサリー(ピアス、ネイルなど)の着用は不可



●カトラリー類は脱プラ指定。すべて出店者様でご用意ください。

皿、丼、フォーク&スプーン、トッピング用のミニ容器にいたるまで、すべて<脱プラ>限定となります。

バイオマスプラスチックも使用はできません。

●札幌市保健所の指導及びHACCPの考え方を取り入れた衛生管理方式に準拠

2018年6月、「食品衛生法」の改正法案が可決され、2021年6月から、食品を扱う全事業者に対してHACCP導入・運用が完全義務化となりました。

出店者に求められる遵守事項(重点項目)

<規定元>

通 通常営業 実 実行委員会
臨 臨時営業 会 会場管理者

①会場コンセプト(さっぽろの食)と親和性の高い魅力的なメニューを用意すること(札幌産の食材の使用など)

実

②メイン食材に必ず道産食材を使用・産地を表示、あるいは北海道の食文化を取り入れることとし、いずれの場合にもメニューPOPに食材の産地を明記すること ※ただし、ジンギスカン(羊肉のみ)は、肉が道外産であっても産地の表記は必須ではありません。

実

③メニュー開発に、北海道の魅力発信やさっぽろの食へのこだわりや独自性が感じられること

実

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

実

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

通

臨

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(飲食店舗または食品の物販店舗)

実

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

実

【出店資格・条件】

1	上記①～⑦項目を含めて、本会場展開の主旨、出店マニュアル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。	会
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。	会
3	運営事務局が実施する二度の出店者説明会(1回目:5月29日・金曜日 2回目:7月下旬※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。	会
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	会
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)	実 会
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。	実 会
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)	会

【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)	実
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。	実
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	実
4	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な場合は要相談)	実
5	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	会
6	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)	実
7	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)	実 臨 通
8	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	実 会

【3】禁止事項

1	北海道の食に無関係な物販、メニューの販売	実
2	事前相談および保健所の認可のないメニューの販売	実
3	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	
4	「殻付き」牡蠣の販売(調理方法を問わず「殻付き」での提供は認められない)	実
5	ゆでとうきび、焼とうきびの販売	実
6	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)	実
7	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)	実
8	金属たわし、亀の子たわしの使用 (異物混入の危険性の排除) ※HACCP対応たわし製品の使用を推奨	臨 通 実
9	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	会
10	・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	実 会
11	同一屋号の出店者が複数の会場に出店すること	実
12	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	実

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。

会場運営規約の遵守

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。

主な禁止事項 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

「会場運営規約」とは、上記の禁止事項ならびに後日ご共有させていただきます出店マニュアルに記載する全てのルールを含めたものです。

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。

損害賠償について

会場管理者で一括して契約し、保険料を負担する保険内容は「会場内施設を原因とする事故の賠償責任(施設賠償責任保険)」のみとなります。

**各出店者様において「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してください。**

<「生産物賠償責任保険」の対象範囲>

①食中毒保険

当会場では貴店の来店者への食中毒や体調不良の発生に対し、一切責任を負いません。
また、会場としては食中毒に対する損害賠償保険には加入いたしておりません。

万が一の貴店でのトラブル発生時は、当事者同士での話し合いとなります。

自店で対応できる保険に必ずご加入ください(義務)。

②販売物への損害に対する保険

商品・備品の会場までの運送時の損害・火災などによる損傷、盗難、破損、
会場から指定場所への運送時の損害など。

③販売・実演などによる不慮の事故に対する保険

実演などを原因とする観客などへの損害、物品への損害等
(例/揚げ物の油でお客様に火傷をさせた場合等)

イベント出店に非対応の保険もあります。各出店者様にて保険会社にご確認ください。

下記の事項については「生産物賠償責任保険」の対象外です。
各出店者様において、万が一の備えをお願いします。

①出店者による火災の発生について

出店者による火災で設営ブースに損害を与えた場合は、損害を発生させた出店者・団体の負担となります。また、隣接するブースの休止による営業補償が発生する場合があります。

②台風や地震・事件等によって

イベントそのものが中止を余儀なくされた場合

出店料金は一切返金いたしません。また営業補償もしかねますので予めご了承ください。
※原則、雨天決行

③(出店者)従業員の事故やケガ、過失による事故発生について

出店者従業員の過失による事故やケガ(対人含む)が発生した場合、当会場では一切の責任を負いかねますので、予めご了承ください。

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。

なお、8丁目会場の出店者はまちのPRを目的とした市町村等自治体のほか、北海道各地域の特産品を提供する一般の飲食店舗とする。なお、一般の飲食店舗の出店にあたっては、市町村名を使用することについて当該市町村の了承を得ることを条件とする。

(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、特産品)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。ただし、北海道の食文化である場合、もしくはジンギスカン(羊肉のみ)については産地の明記は必須ではない。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

※8丁目会場のメニューについては、出店市町村のPRにつながるものに限定すること。また、11丁目会場のドイツのビールや郷土料理の販売については、北海道産の食材または北海道の食文化であることを必須としなが、メイン食材の産地は明記すること。

※北海道の食文化かどうかなど判断が難しいメニューについては、事前に実行委員会と協議の上販売品目を決定すること。販売品目は焼きそば、ロングポテトなどのお祭りメニューがメインにならないよう注意し、各会場コンセプトを体现できるメニュー設定を行うこと。

②1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」、「さっぽろオータムフェスト」に無関係なものについては原則認めないが、出店店舗のTシャツなどの店舗PR商品は可能とする。また、販売品目数は最大30品までとして、量の違い、トッピングの違い、味付けの違い、セット商品は品目数としてカウントしないものとする。

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をすることとし、中・韓国語の併記にも努めること。

(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アレルギー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「共通飲食クーポン」を発行する場合は、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。

4/14 (火)

出店申込受付
開始 (一般)

出店申込締切
5/15 (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 / autumn6@uhb.co.jp

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。

5/22 (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(5/29)での提出用書類(契約書等)を郵送いたします。

5月29日 (金)
場所: UHB本社会議室

出店者説明会
(1回目)

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。
提出の最終締切: 6月26日 (金)

6月26日 (金)

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 (金)

※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。

7月下旬~8月初旬
於: UHB本社会議室

出店者説明会
(2回目)

全出店者にお集まりいただき、会場運営(特に衛生管理の注意事項
や販売ルールなどを中心に)について説明、同意確認を行います。

●建築許可申請(6/下旬想定)
●建築確認申請(7/下旬想定)
●販売品目および販売価格提出(8/月上旬想定)

■出店期間 9月11日(金)～10月3日(土)【23日間】

■出店スケジュール(案)

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

搬入設営について

9月9日(水)、10日(木) 9:00～18:00 予定

車両の乗り入れについては9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。※10日は車両の入場はできません

10日(木)午後の「消防署・保健所の立入検査」までに各ブース内を仕上げていただく必要があります。

(※昨年実績 保健所13:00～16:00 消防署15:00～11丁目から開始)

撤去搬出について

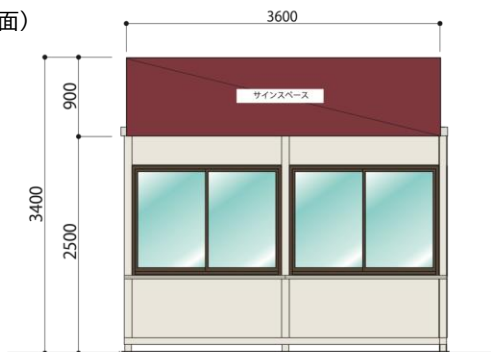
10月3日(土)営業終了後および4日(日) 予定

4日(日)は札幌マラソン開催日のため作業に制限があります。

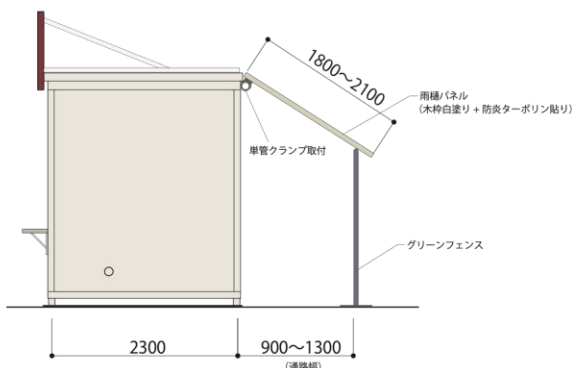
※いずれも詳細は追って調整させていただきます。

運営事務局が提供する基本設備 (プレハブタイプ)

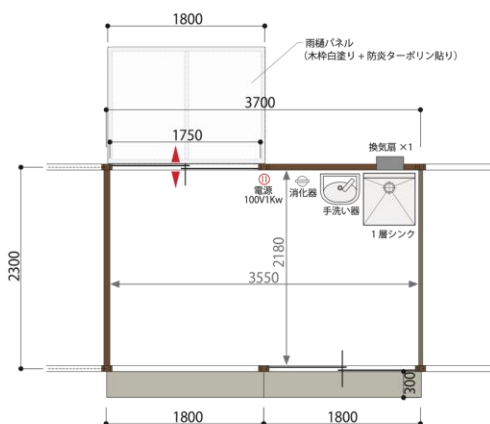
立面図(正面)



立面図(側面)



平面図



(イメージ図)

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)

■仕様

プレハブ W3,700×D2,300mm

■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) ※使用される調理器具等によって増設が必要です。その場合の費用は出店者様負担です。

消火器(1)

キャッシュレス端末(1) ※費用は出店者様負担です。昨年例です。

共通レジ端末(スマホタイプレジ&レシートプリンター込み) ※20,000円(税別)費用は出店者様負担です。昨年例です。

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

- 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してください。
- 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)は禁止します。
- 共用のストックスペースはありません。備品・食材等はすべてプレハブ内で管理願います。
また、プレハブの周囲の美観を損なうことのないようにご協力ください。
- 装飾ツール、メニューPOP(価格入り)等も出店者様にてご準備ください。
- 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、200V電源工事等)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。

エリア別 出店費用 通期(23日間)

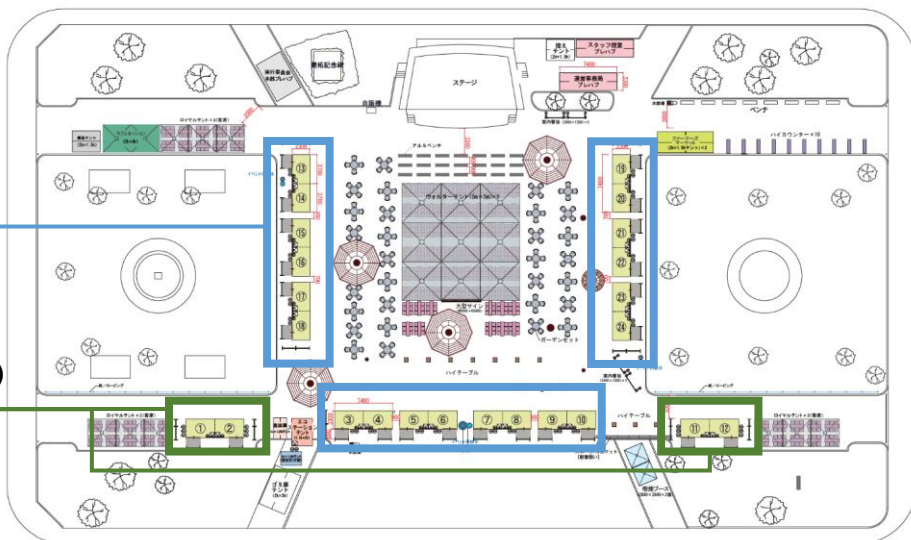
中心部 1,669,000円(税別) 予定
南側ストリート 1,529,000円(税別) 予定

中心部(20ブース)

ブースNo. ③~⑩/⑬~⑱/⑲~⑳

南側ストリート(4ブース)

ブースNo. ①②⑪⑫



< 期間内訳と1日単価 >

※上記はいずれもイメージです。出店状況により変動します。

	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	9/11-10/3	23	13	53,000	689,000	10	78,000	780,000	200,000	1,669,000
南側ST	9/11-10/3	23	13	48,000	624,000	10	70,500	705,000	200,000	1,529,000

※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5.9%アップの料金です。

※ストリートの単価は、中心部の約90%の設定です。

※物販のみで出店をご希望の場合は、別途ご相談ください。

【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 売上金額の8%
- 電気、水道、ガス料金
- 基本設備以外の追加機器・工事費用
- キャッシュレス端末導入に係る費用一式 (端末レンタル、レシートロール、決済手数料など)
- 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一式
- 共通レジ端末の利用にかかる消耗品 (レシートロール等)
- プレハブの雨樋パネル設置費用 ※お持ち込みでの設置は禁止
- 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

※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

売上金の8%

全期間共通で、各店舗様より売上総額の8%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

※記載の単価は2026年4月現在

分類	単位/数量	金額(税別)	備考
電気使用量	kW/日	1,200円	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	1,000円	

●オプション【追加設備】

※記載の単価は2026年4月現在

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16,000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)

出店者ブースの設営・撤去について

① 提出書類6(搬入出車両証)の事前申請が必要です。

設営
日時
(予定)

9月9日(水) 9:00~18:00 ※車両入場可/時間帯別でご案内
※車両進入の際は歩行者に十分に注意し、警備員や運営事務局の指示に従っていただきます
9月10日(木) 9:00~18:00
※出店者様の車両入場はできません。
※サントリー様のサーバー搬入設置は・9月9日(水)と10日(木)を予定

9月11日(木)午後「消防署の立入検査」「保健所査察」があります。(予定)
それまでに各ブース内で使用する火器の設置が提出いただく火器配置図面のとおりにする必要があります。

※ブースの装飾等で外部業者による二次施工等を行う場合は、事前にその旨を運営事務局までご連絡ください。

撤去
日時
(予定)

10月3日(土) 営業終了後20:30~ および4日(日)
4日(日)は札幌マラソン開催日のため作業に制限があります。
※4日午前中の作業は不可。詳細は追って調整させていただきます。

**※搬入・撤去時とも、場内の混雑を避けるため
出店者様ごとに時間差でスケジュールを設定させていただきます。**

搬入/電気・ガス・水道 供給スケジュール

■通電・給水・ガス共有開始/9月10日(木)10:00~予定
※期間中の電源は24時間通電です。

留意事項

- ※追加設備が必要な場合は事前申請が必要です。別途費用がかかります。
- ※電気を使用する場合は必ず 提出書類1(電気供給申込書)にてお申込みください。
- ※プロパンガスを使用する場合は必ず 提出書類2(プロパンガス供給申込書)にてお申込みください。
- ※店頭POPやメニュー撮影、ごみ処理(原則持ち帰り・有償処分あり)等は出店者様にてご対応・ご準備いただきます。
- ※運営事務局で用意した備品・調理機材等は現地での使用に限ります。ブース内に残してお帰りください。
- ※ブース内およびブース周辺の清掃は各出店者様ごとにお願います。
特に床・壁面・インターロッキング(地面)の油污れ等は完全に取り除いてください。
撤去時に汚れがひどい場合は運営事務局で清掃を手配し、費用をご請求させていただきます。
また、持込備品や販売品、ごみ等はブース内に一切残さないでください。
ごみ等を残してお帰りになった場合は事務局で処分し、費用をご請求させていただきます。
- ゴミは原則として各出店者様にお持ち帰りいただきます。
会場内での廃棄につきましては、有償にて承っております。
(ゴミ袋に貼る廃棄シールをご購入いただく方式です)
- ※詳細は出店のご案内のタイミングでご紹介いたします。

設備管理について

- ① 夜間警備は全会場共通の巡回警備を配置しますが、**当会場常駐の警備員はおりません。**
期間中、お渡しする鍵でブースを施錠してお帰りください。
- ② 貴重品などは必ずお持ち帰りください。
なお、夜間は防犯上、窓ガラスを施錠しカーテンまたはポスター類等で外部から遮断することをお勧めします。
- ③ ブースの鍵は出店者様の責任において、出店終了時まで管理をお願いします。
鍵を紛失した場合は**50,000円(税別)の負担**いただきますので、予めご了承ください。
ブースの鍵を複製する場合は会期終了後、マスターの鍵とあわせて複製した鍵もご返却ください。
- ④ 営業時間中はブースの窓を外すことが可能です。
窓ガラスは適切な場所にて保管をお願いします。なお、窓ガラスを割ってしまった場合は**25,000円(税別)の負担**をいただきますので、予めご了承ください。
- ⑤ その他、貸出している設備・備品などについては、丁寧に取り扱いをお願いします。
破損・紛失などの際は、弁償金が発生する物がございますので予めご了承ください。
- ⑥ 油のお取り扱いについては、十分に注意してください。ブース内、ブース周辺、廃油の際の持ち運びなど、油による汚れがひどい場合は、洗浄作業をご負担いただく場合があります。

駐車場について

- ① 会場内及び会場周辺の道路には車両駐車は出来ません。
- ② 駐車場は会場周辺の有料駐車場等を各自にてご手配ください。
- ③ 会期中は違法駐車を取り締まりが強化されています。
会場周辺の道路に車両を横付けすることはできません。
- ④ 設営・撤去日のみ「搬入出車両証」を提示した車両のみ敷地内に入ることができます。
車両進入の際は歩行者に十分に注意し、警備員や運営事務局の指示に従ってください。
※提出書類5(搬入出車両証)の事前申請が必要です。
※搬入出車両証は出店者搬入日に会場でお渡しします。車両退出時はスタッフに車両証の返却をお願いします。

情報発信の範囲

店舗に掲出可能な情報は以下に限ります。

- 販売メニューに関すること
(商品名/産地/写真/価格/アレルギー表示/除外食材表示/生産者の声、おすすめコメント等)
- 販売に関すること(売り切れなどの案内等)
- カトラリーやトレーの提供に関する案内等
- 実店舗のSNS、HPの案内
- 実店舗や同一経営店舗のショップカードの設置(購入者への限定配布など過度にならない程度に)

広告物の取り扱い

ブース内、装飾面での、出店に関係のない広告の露出、設置は禁止します。

来客者への配布(サンプリング)については制限があります。必ず事前に運営事務局までご確認ください。

外部業者による工事

ブースの二次工事(追加装飾)を外部業者に委託される場合、その工事規模によっては、搬入日を繰上げて前日作業(9月8日(火))にさせていただく場合がございます。該当される出店者様は事前にその旨を運営事務局までお知らせください。

環境にご配慮を

会場全体で「脱プラ」を推進しています。食器などの選定には十分にご留意ください。

(プラスチック製の器での提供は禁止です)

また、リユース・リサイクルにより会期終了後のゴミを最小限にできるよう配慮願います。

BGMについて

出店者様によるブースの外でのBGM等の放送は固く禁止させていただきます。

※ブース内でのBGM等について音量を指導する場合もございます。

当会場はサントリー様のスポンサード会場です。

販売いただく飲料はサントリーブランド商品の専売お取扱いをお願いします。

競合社の企業名が入った法被・のぼり・看板・ポスターの設置はご遠慮ください。

① アルコールを販売する場合は、以下の3商品は必須販売商品です。

- ①ジムビーム ※推奨:ジムビームハイボール
- ②ジャパニーズジン「翠(SUI)」※推奨:翠ジンソーダ
- ③ザ・プレミアム・モルツもしくはサントリー生ビール

水と生きる
SUNTORY



※ビールのみのお取扱いも可。

- ② ③生ビールは原則14オンス(約400cc)の紙カップで提供することとし、販売価格は650円(税込)とします。※缶での販売・提供は許可しません。
- ③ ①ジムビームハイボール、②翠ジンソーダの販売価格は450円(税込)とします。
- ④ 会場内でアルコールを販売する際は必ず抜栓をしてください。
※出店者様の酒類免許の有無に関わらず、開栓せずに販売することを許可しません。
- ⑤ ノンアルコール、ソフトドリンク製品もサントリー様商品の専売お取扱いをお願いします。価格の指定はありません。
- ⑥ カクテルやサワーなどの割り材も極力サントリー様商品のお取扱いをお願いします。

出店者様と酒販店様との個別契約となります。

取扱商品数/仕入数量/単価/ご入金期日/紙カップの数量等は、酒販店様とお打ち合わせをお願いします。

メニューPOPの
テンプレートを
データ支給可能です

デザインは
一部変更となります

ツールデザインは変更となります

ジムビームハイボール
SUNTORY JIM BEAM Whisky & Soda
¥450 税込

ジャパニーズジン 翠
SUNTORY SUI Gin & Soda
¥450 税込

ザ・プレミアム・モルツ
SUNTORY The Premium Malt's
¥650 税込

サントリー生ビール
SUNTORY Draft Beer
¥650 税込

フードメニューの使用食材について

- ① フードのメイン食材に必ず北海道産の食材を使用、または北海道の食文化(郷土料理やご当地グルメ)であることとし、メニューPOPに食材の産地(市町村名・振興局名)を必ず明記してください。
 ※北海道の食文化である場合も産地の明記は必須です。
 ただし、ジンギスカン(羊肉のみ)は、肉が道外産であっても産地の表記は必須ではありません。
 ※商品仕入れのご事情等で道内の複数の産地に渡る場合は、販売する可能性のあるすべての産地の申請と記載が必要です。
- ② 米およびじゃがいもは道産を使用すること(メニューの特性上使用が難しい場合は要相談)。
- ③ 北海道の食に無関係なものの販売(物販含む)はできません。
- ④ 生モノの販売、生卵の提供はできません。
 (生野菜は殺菌・洗浄済みのもの。会場でのカットは認められません)
- ⑤ 焼きとうきび、ゆでとうきびの販売はできません。
- ⑥ 牡蠣の提供はできません。
 ただし、工場で加熱調理済みの冷凍牡蠣の提供は可能です。(例えば、カキフライ、牡蠣ごはんの具材など)。その場合も殻付きでの販売はできません。※必ず事前にご相談ください。

フードメニュー提供品目数について

- ① 販売内容(品目・容量含む)およ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です。
- ② 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(祭り価格設定の禁止)。会場内で掲示するPOPも同様に留意してください。
- ③ 販売品目は1店舗あたり10品目以内とします。(期間中に販売可能な合計メニュー数)
 品質管理が行き届く品目数に制限し、提供料理にご注力いただくことを目的としています。
 ※単品メニューを組み合わせたセットメニューも1品目として数えます。
 ※量の違い、トッピングの違い、味付けの違い、おでん、焼き鳥、串揚げ等の種は品目として数えません。
 ※ドリンクメニュー、同一メニューのサイズ違いは品目として数えません。
- ④ 会期中にメニュー変更を予定する場合は、運営事務局に事前相談の上、**会期前**に保健所の許可を受ける必要があります。
 ※会期中のメニュー変更(素材の変更や量の変更を含む)や販売価格の変更は認められません。

期間中は必ず

各出店者様において「**食品衛生責任者**」が**常駐**するようにしてください。

シフトの関係等で不在というようなことのないよう
「**食品衛生責任者**」は**2～3名の届出を推奨**します。

**食品衛生責任者
について**

「食品衛生責任者資格者養成講習会」を修了された方以外にも、次の資格を持つ方は食品衛生管理者になることができます。
●調理師免許、製菓衛生師免許、栄養士免許 など

試食について

- ① 販売するメニューの試食は禁止です。お客様からの要望があった場合もお断りしてください。

衛生管理について

- ① 食品および器具を保管する衛生的な設備を設けてください。
- ② 包丁、まな板、カウンタークロス・不織布等の調理器具は用途別(食品別)に使用し、洗浄殺菌を十分に行う等、衛生管理に努めてください。**(布製のふきんの使用は認められません)**
- ③ 飲食物を提供する際の容器は、使い捨て(1回限り)のものを使用してください(リターナブルを除く)。
- ④ 手指はポンプ式の殺菌効果のある石鹸で十分に洗浄し、洗浄後はペーパータオルで手指を拭いてから、消毒薬を使用してください。
- ⑤ 食品を取扱う前、作業が変わる時や用便後は、必ず手指の消毒をしてください。
- ⑥ トングか使い捨て手袋を交換しながら使用し、食品を素手で扱わないでください。
- ⑦ 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。
- ⑧ 各出店者様は保健所が実施する収去等食品の安全衛生を目的とした検査に協力をお願いします。
- ⑨ 毎日4回(開店前・12:00・15:00・18:00(想定))衛生チェックを実施します。
改善指導には速やかに従ってください。
- ⑩ 期間中毎日、事務局所定のフォーマットの衛生管理計画を提出していただきます。
(アプリを採用予定)
- ⑪ 各出店者様は生産物賠償責任保険に加入し、**提出書類14(生産物賠償責任保険証券)**を運営事務局に提出(Web入力、郵送、メール送付など)してください。

特記事項

会期中毎日、全出店者様の食品安全衛生、食品表示、防火防犯に関して、
実行委員会の指定するチェックリストを用いて、
運営事務局において出店ブースへの立ち入り検査を実施します。
指摘事項があった場合は速やかに是正処置対応をお願いします。

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、出店を辞退されたものとみなします。

ご入金期日／2026年7月24日(金)

出店者会議終了後、ご請求書をお送りします。

6月22日(月)頃までに郵送します。ご確認できない場合は運営事務局まで必ずご連絡ください。

※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

契約後のキャンセルについて

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。

別途費用のお支払い

会期終了後精算・ご請求させていただく別途費用につきましては、会場管理者(UHB/運営事務局)から皆さまへ2026年10月30日(金)までにご請求書(もしくは、ご精算書)をお送りします。

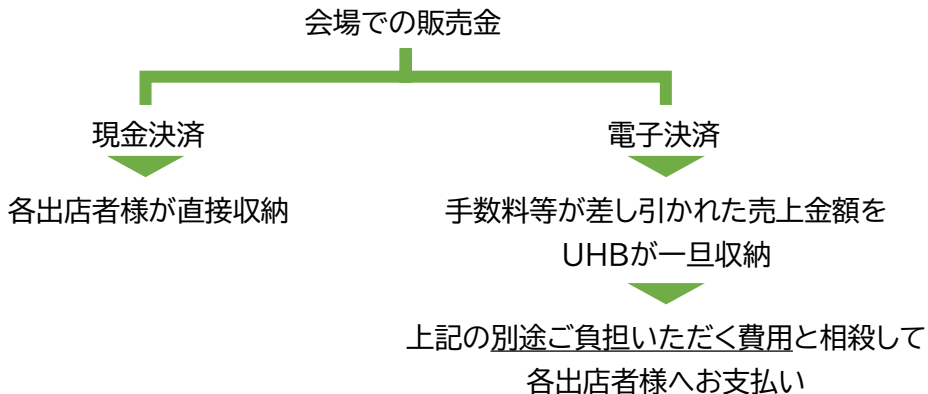
2026年11月30日(月)までにお振込みください。

(もしくは、10月30日(金)までに、ご請求書をお送りください。11月30日までにお振込みいたします)

<別途ご負担いただく費用>

- 販売ロイヤリティ(8%)
- 電気・水道・ガス等の光熱費
- 基本設備以外の追加機器のレンタル料・工事費用
- キャッシュレス端末導入に係る費用
(端末本体、感熱紙など)

- 共通レジ端末 ※不要となる可能性あり
- 雨樋パネル
- 保健所申請手数料
- 修繕費用(必要に応じて)
- ※その他運営事務局にて立替が発生した費用



各店舗様の9月分のキャッシュレス決済の売上金から
 キャッシュレス決済の手数料(3.65%+振込手数料400+各消費税)および各出店者さまのご負担費用
 (販売ロイヤリティ8%・光熱費・設備・備品など)を相殺して、10月末にお支払いします。

売上情報の共有について

全ての出店者様にスマートレジを導入させていただきます。

出店者様毎の毎日の売上情報は運営事務局にて一元管理させていただきます。

毎日の売上報告・ジャーナル等のご提出は不要です

- ① 運営事務局指定のスマートレジ端末を必ずご使用ください。
(出店者様でのレジのお持ち込み・併用などはお控えください)
- ② 各出店者様に支給するレジ端末には、事前に販売メニューを登録のうえ、貸し出しをいたします。
(6月下旬までにメニュー情報をご提出ください)
- ③ キャッシュレス(KazapiやQRコード等)との併用となります。
データは連携されませんので、その都度、必ず、レジにて登録願います。
- ④ レジ本体(プリンター一体型スマホタイプ)・電源アダプターのセットです。
連動型のドロワーはございませんので、現金入出金用の金庫は各店舗でご用意ください。
- ⑤ 毎日の売上はジャーナルで出力可能です。各出店者様にて保管願います。
(ジャーナルは売上合計のみ記載されます。商品別の売上データを希望の場合は、運営事務局へお申し出ください。翌日にメール送付させていただきます)
- ⑥ 期間中のメニュー情報の変更は運営事務局にて対応いたします。出店者様側での登録変更はできません。
- ⑦ データ通信を伴う端末です。取り扱いには十分ご注意ください。

端末等のご利用条件

- ① 端末レンタル費: 台/65,000円
1 **うち20,000円(税別)のみ出店者さまご負担**
(差額は事務局にて負担します)
- ② 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/150円(税別)の追加料金がかかります。



< 端末イメージ >



※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です。

※ご請求は、会場管理者(UHB/運営事務局)からとなります。

※万が一、端末を紛失させた場合は、1式100,000円(税別)をご請求いたします。

取り扱い上の不注意による破損・故障等についても実費修理費を負担いただきます。あ

ドロワーや金庫など現金を管理する備品は各出店者様にてお持ち込みください

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。

上記端末にPOSレジ機能を追加できる予定です。

※上記端末にPOSレジ機能を追加する場合、P24の端末は不要となり、上記端末1台での運用が可能となります。

※現在、調整中ですので、出店者説明会(5月29日)までに決定見込みです。

システムご利用条件／予定

9/未締分・10/未締分
2回のご精算となります。

■決済システム利用料：期間内売上の**3.65%**

■売上金振込日：9月末締め分10月30日(金)入金・10月末締め分11月30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)** ※POSレジ機能を追加する場合、別途費用が発生(数千円の予定)

■レシートロール費：端末1台につき**10個まで無料**、10個を超える場合は1ロール60円(税別)※予定

■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。

出店エントリーシート(出店申込書)

2026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 autumn6@uhb.co.jp

出店エントリーシート(出店申込書)

出店者名	
住所	
連絡先(TEL)	
連絡先(FAX)	
E-mail	
店舗名	
店舗所在地	
代表者名	
代表者連絡先 (携帯番号)	
担当者名	
担当者連絡先 (携帯番号)	
食品衛生責任者名	※期間中、会場に常駐が必要です。
取引中の酒販店	

出店希望ゾーン	番号をご記入ください	①さっぽろルーツ&トレンド飯 ②さっぽろ伝統&地元素材セッション ③さっぽろ沿線まちグルメ ④さっぽろ発! グルメファクトリー ⑤わからない ⑥希望なし ※①~⑥のいずれか、もしくは複数の記入をお願いします。
---------	------------	--

希望通りにならない可能性があります

■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

--

■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)

2026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 autumn6@uhb.co.jp

出店エントリーシート(出店申込書)

出店者名	仮名 ほっかいど文化食堂	
住所	060-8527 札幌市中央区北1条西14丁目	
連絡先(TEL)	000-0000-0000	
連絡先(FAX)	000-0000-0000	
E-mail	autumn6@uhb.co.jp	
店舗名	仮名・ほっかいどう文化食堂	
店舗所在地	060-8527 札幌市中央区北1条西14丁目	
代表者名	北海 太郎	
代表者連絡先 (携帯番号)	000-0000-0000	
担当者名	札幌 太郎	
担当者連絡先 (携帯番号)	000-0000-0000	
食品衛生責任者名	大通 六郎	※期間中、会場に常駐が必要です。
取引中の酒販店	株式会社 ○○酒店	

出店希望ゾーン	番号をご記入ください ①③	①さっぽろルーツ&トレンド飯 ②さっぽろ伝統&地元素材セッション ③さっぽろ沿線まちグルメ ④さっぽろ発! グルメファクトリー ⑤わからない ⑥希望なし ※①～⑥のいずれか、もしくは複数の記入をお願いします。 希望通りにならない可能性があります
---------	----------------------	---

■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

居酒屋を札幌市内(北区)で営んでおります。

北海道産、とくに札幌産にこだわった食材を使用し、地産地消を意識しながら、お客さんに喜んでもらえる料理を提供しています。店舗で人気のメニューを中心に、会場のコンセプトである「さっぽろの食」と絡めたメニューをオータムフェストの来場者に喜んでほしい、会場の盛り上げに貢献できればと思います。

■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-1	○○○○○○	メインとなる食材は、北海道産の○○、および札幌産の○○
メインメニュー-2	○○○○○○	メインとなる食材は、北海道産の○○、および札幌産の○○
メインメニュー-3	○○○○○○	メインとなる食材は、北海道産の○○、および札幌産の○○

※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)

下記書類を必ず期限までに提出してください。

書類No.	書類項目	提出方法	提出締切日
事前 提出書類	履歴事項全部証明書(登記簿謄本) ※2026年4月以降の発行のものに限る	原本提出	5月29日(金) 出店者説明会 に持参ください
	出店契約書(署名・押印必須)		
	印鑑証明 ※2026年4月以降の発行のものに限る		
提出書類1	電気供給申込書	Web入力(予定) 原本郵送 FAX メール添付	6月26日(金)
提出書類2	プロパンガス供給申込書		
提出書類3	おすすめメニュー登録書・店舗看板表記登録書		
提出書類4	追加備品レンタル・工事 申込書		
提出書類5	搬入出車両証申込書		
提出書類6	キャッシュレス決済申込書	原本郵送	
提出書類7	食中毒及び過失・天災等による 損害賠償責任に対する同意書(署名・押印必須)	原本郵送	
提出書類8	飲食ブース内配置図面	原本郵送	
提出書類9	販売品目一覧 ※飲食に限らず物販も提出必要	Web入力(予定) 原本郵送 FAX メール添付	
提出書類10	サントリー飲料販売品目一覧		
提出書類11	営業許可申請書(保健所申請書)		
提出書類12	既存店舗の営業許可証	Web入力(予定) コピーを郵送 メール添付	
提出書類13	食品衛生責任者証 ※調理師、栄養士、製菓衛生師も可		
提出書類14	生産物賠償責任保険証券		

各種お問合せ・申請書類提出先

2026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
TEL 011-214-5489(平日13:00~17:00)FAX 011-261-2561
MAIL autumn6@uhb.co.jp



北海道文化放送株式会社

お申込み・お問合せ

2026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

(平日13:00~17:00)

FAX 011-261-2561

E-mail autumn6@uhb.co.jp