

広島城オイスターフェス2026 ～海の幸・山の幸 大集合～

＜イベント概要・出展要綱＞
一般・広域都市圏用

イベント概要

名 称	広島城オイスターフェス2026～海の幸・山の幸大集合～
開催趣旨	牡蠣をはじめとする海の幸や冬野菜、柑橘類他の山の幸など、 広島の豊かな冬の食材を活用し、 地域の魅力を全国に発信することを目的に開催。
開催日時	2026年2月14日 土曜日 ～ 2月15日 日曜日 10:00～16:00
会 場	広島城とその周辺
入 場	無料
来場見込	10万人
主 催	広島城オイスターフェス実行委員会 広島商工会議所、広島市、広島県飲食業生活衛生同業組合、中国放送
事務局	中国放送コンテンツビジネス局事業部
実施本部	RCC文化センター 広告イベント事業部

展開内容

目玉企画

第3回牡蠣グルメ選手権！

RCCテレビ番組の企画として実施。第3回の今年は、「牡蠣」と「鍋」！
広島名産の牡蠣を使った「鍋料理」を実演調理販売。
来場者からの投票形式でNo.1を競う選手権です。

ブース出展

広島冬の味覚が大集合！

この時期に旬を迎える広島県内の冬の食材が大集合！
牡蠣・生鮮・加工品など

お芋広場！（予定）

若い女性に圧倒的人気のあるお芋ブースを展開。

ラーメン・餃子広場！

ファミリー層に人気のある餃子ブースや
絶品！ファンもうなる各地のラーメンが大集合の広場を新設。

企業ブース・その他

イベントにふさわしいお馴染みの企業ブース！県外の名産品等の出展も！

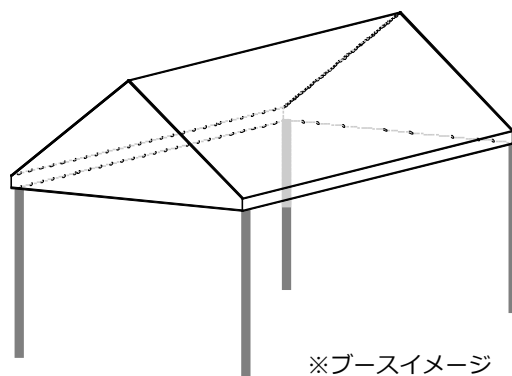
その他

ゲストを迎えてのテレビ特番中継などを予定。

ブース出展について

出展スタイル

- ・ 出展は、原則テント形式となります。
- ・ 3方を囲むように側幕が取り付けられています。（前面は開放）
- ・ サイズ＝1ブースあたり 間口3.6m×奥行2.7m
- ・ 定められた自社スペースを超えて、展示・販売、サンプリング等はありません。
- ・ 音響設備を持ち込まれる場合、隣接する出展者に迷惑がかかるような大音量での展開はご遠慮ください。
- ・ 出展料 **12万円**（税込）



※ブースイメージ

ブース看板

- ・ 各ブースの出展社名を表記する看板（W900×H300）については、**別途のお申込（有料）で設置が可能になります。**
- ・ 商品名の表記やロゴの表記をご希望の場合は、実施本部へお問い合わせください。
- ・ 各出展社にて看板を製作し、お持込みいただくことも可能です。その場合の設置作業については、各出展社にて手配をお願いいたします。
- ・ **※お持込された看板設置中の事故・トラブル等については、実行委員会でご責任を負いかねます。**
落下防止策を講じる等、細心の注意を払って作業をお願いいたします。
- ・ ブースの特別装飾によっては、看板の取り付けができない場合があります。
- ・ 備品等の設備については後の項目を参照し、必要に応じてお申込ください。

備品

- ・ 備品については、別紙【ブース備品申込書】の価格にて手配が可能です。
…軽備品／机、椅子、他
…電気・ガス製品／TVモニター、鉄板、フライヤー、他
※調理機器に関しては、ご希望のモノがそろわない場合がありますので
予め実施本部にご相談ください。
- ・ 発電機以外は、各出展団体で持ち込んでいただくことも可能です。

ブース出展について／設備関係

電気工事

- ・会場内では、有料で100v・200vの電気工事が可能です。
- ・**会場内への発電機の持込は出来ません。**
- ・電気の通電は、下記のとおりとなります。
 【設営時】2月13日 12:00～18:00
 【本番日】2月14・15日 8:00～18:00
- ・上記以外の通電をご希望の方は、実施本部にお問合わせください。
- ・電気調理器（HP、電子レンジ、IH電熱器など）を使用する場合は、火気類の取扱と同様に、必ず消火器をご準備ください。

（税別金額）

100V・家庭用電圧	200V・業務用電圧
一律 16,500円	一律 27,000円
1回路=1.5kw ごとに、 コンセント1タップ付(差口2個)	1系統 ごとに、 コンセント1タップ付
24時間通電（追加費用が発生します） →16,500円+16,500円=33,000円	24時間通電（追加費用が発生します） →27,000円+21,000円=48,000円

ガス

- ・プロパンガス・カセットコンロ・炭火等の裸火が使用できます。
- ※ガス、裸火や電熱器を使用する場合、必ず消火器をご準備ください。
- ・プロパンガス及び消火器は各出展団体に持ち込ってください。
- ・プロパンガスを持込む場合は、1本当たり8kg以内のボンベとします。

水道 (共同)

- ・ブース内への給排水工事は、原則行いません。
 ただし、すべての出展団体が共同で利用できる共同給排水場を設置します。
- ・共同給排水場を利用する際は、1団体で長時間占有することのないよう、お互いに譲り合って利用してください。
- ・固形物は事前に取り除き、直接配水管に流さないよう気をつけてください。

ブース装飾

- ・出展ブースを装飾する場合は、隣接する他のブースの迷惑にならないよう気をつけてください。
 例) 幟旗の設置や大型看板、造作物の設置など。
- ・既存のテントや側幕、机上へ重量物などを設置する際は、補強が必要な場合もありますので必ず事前にお知らせください。
 内容によっては、お断りする場合があります。

ブース出展について／火器の使用

火気の使用について

- ・火気類を使用する場合には、耐火ボードなどの養生を各出展団体ごとに行ってください。

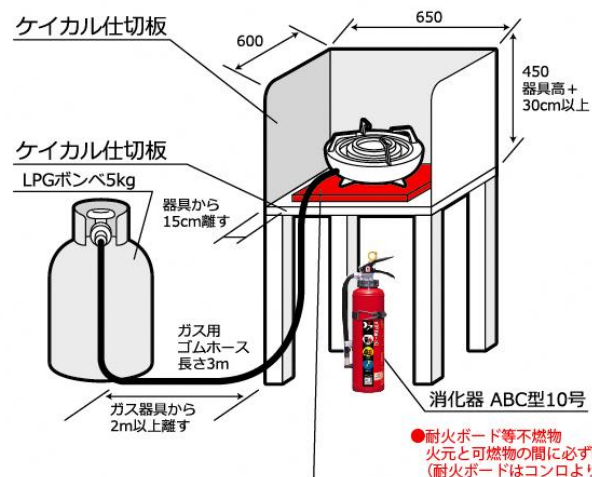
プロパンガス、カセットコンロ、炭火、鉄板、焼き台、電気調理器等

- ・特に、対面販売を行う際に、販売間口へこれらの火気類が設置される場合には、来場者が直接手を触れられないように必ず設置してください。
- ・プロパンガスの交換作業については、残存ガスの量を確認し、元栓を閉め、近くに火種がないことを確認し、ブース内のスタッフに交換作業をする旨を伝え、細心の注意を払って、行ってください。
交換作業に不安がある場合は、お近くのスタッフまで交換をお申し付けください。
- ・プロパンガスを使用する場合は、必ず「転倒防止措置」を各出展団体で行ってください。

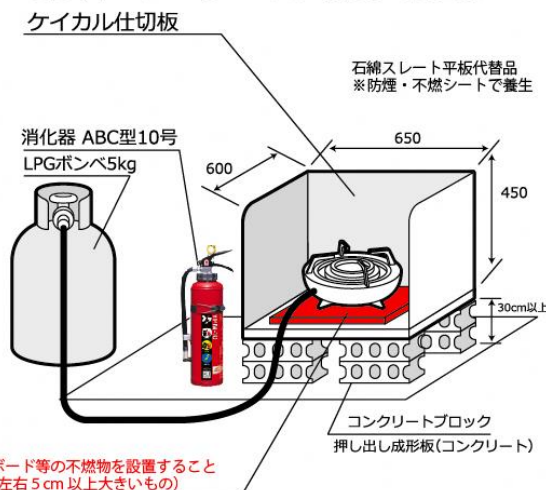
プロパンガスを、チェーンや紐などを使用して机やテントの脚に固定。

- ・火気類の使用については、消防署へ事前に届け出るため、申込書上で記載された設置場所、数量を変更して使用することは出来ません。
- ・ガスコンロの設置については、以下を参考にしてください。
所定の処置がなされていることが確認できない場合は、営業ができません。

○ガスコンロ(プロパン)テーブル置き仕様



○ガスコンロ(プロパン)床置き仕様



【改めてご注意】

広島市内のイベント等で「火気」を使用する際は、
裸火以外の『電気製品（ホットプレート、電子レンジ、IH電磁調理器等）』においても**消火器の設置が必要です**。
また、使用する消火器は、必ず業務用の「**粉末消火器**」を使用してください。一般住宅用消火器や使用期限切れ、水系消火器などの使用できません。

ブース出展について／食品の取り扱い1

食品の販売 について

- ・販売する加工食品は、食品衛生法、計量法等に違反しないよう注意し、小分けしたものなども含む全ての販売物について、定められた食品表示（名称、産地、製造加工所住所、製造加工者名、連絡先、賞味期限、添加物の表示）を必ず明記してください。
- ・試食、販売等に供する食品の衛生管理は厳重に行い、特に、米飯・餅等の加工実演を行う際は、手袋・白衣・三角巾などを着用し、手などが食品に直接触れないように注意してください。
ただし「おにぎり」や「餡」入り餅の“実演”は、保健所の許可が得られません。
- ・会場内で食材をカットする行為は禁止です。必ず、カット済みの食材を持ち込んで調理を行ってください。
- ・会場内での飲食品販売の営業届は、実施本部が一括して保健所へ届出ます。ただし、他の場所で加工した食品を販売する場合は、許可を得た加工品目かつ、許可を得た加工施設で製造したものであることの「確認」が必要となるので許可を得ていない場合は、早急に管轄の保健所と協議してください。
※この確認のため、会場内で飲食品の販売を行う場合は【調理加工届書(a)(b)】を提出。
※また、**自社製造の加工食品**で、工場や店舗等で加工されたものを販売する場合には、上記書類と、その施設に発行されている「営業許可証」の写しをそれぞれ提出してください。

【会場内での実演調理が認められる品目例 1】

分 類	取 扱 条 件	品 目 例
煮物類	事前に仕込んだ具材をその場で煮込む。	おでん、豚汁、煮込み、いも煮 など
焼き物類	事前に仕込んだ具材をその場で焼く。	焼鳥、イカ焼、焼トモロコシ、焼牡蠣、焼肉、焼芋 など
お好焼類	事前に仕込んだ具材とその場で調製した生地を混ぜ合わせて焼く。	お好み焼、タコ焼、ピザ、モダン焼、チヂミ、はしまき、焼そば など
めん類	事前に仕込んだ具材とその場で加熱調理したものを調製する。	うどん、そば、ラーメン など
揚げ物	事前に仕込んだ具材をその場で調製した生地等をつけて揚げる。	フライドチキン、フライドポテト、コロッケ、串カツ など
アイス類	事前に調製された材料をその場で小分け等の簡易な加工をする。器具類、手指等からの汚染防止措置がとられていること。	アイスクリーム、ソフトクリーム、かき氷 など
焼菓子類	事前に仕込んだ具材とその場で調製した生地を焼く。	たい焼、二重焼、ベビーカステラ、焼餅、クッキー、五平餅、クレープ（生クリームは使用不可）など
蒸し物類	事前に仕込んだ具材をその場で蒸す。	中華饅頭、ちまき、いが餅、餃子、焼売 など

ブース出展について／食品の取り扱い2

【会場内での実演調理が認められる品目例 2】

分 類	取 扱 条 件	品 目 例
揚げ菓子類	事前に仕込んだ具材をその場で揚げる。	ドーナツ、フライケーキ、 アンダーギー など
餅・団子類	その場で蒸す、焼く等をしたものに、簡易な加工をする。	平餅、みたらし団子 など
あめ菓子類	事前に調製された原材料をその場で簡単な加工を行う。	綿菓子、べっこう飴、果実飴
ドリンク類		清涼飲料水、酒類（ビール、日本酒、 焼酎）、茶、コーヒー、おしるこ、 甘酒、生ジュース など
レトルト食品 冷凍食品	加熱調理後、手を加えず提供し、その場で喫食させる。	各種食品
米飯類	その場で炊飯及び具材の加熱調理を行い、熱い状態で提供し、その場で喫食させる。	丼物、カレーライス、ハヤシライス、 焼飯、炊き込みご飯 など
ドッグ類	その場で焼く又は揚げる。	アメリカンドッグ、フレンチドッグ、 フランクフルト など

【会場内での実演調理が認められない品目例】

分 類	品 目 例	取扱を認めない食品の基準
米飯類	おむすび、巻き寿司、にぎり寿司、餅つき など	1・未加熱のまま提供するもの。 2・加熱後に成型及び具材を挟む、 トッピング等の処理があり、 簡易な調理とは認められない もの。 3・冷却に多量の水を使用するもの。 4・その他、衛生上の危害が認め られるもの。
めん類	冷やし中華、つけ麺、冷麺、ざるそば、 そうめん など	
菓子類	あん餅、きな粉餅、クレープ （生クリーム入り） など	
調理パン	サンドイッチ、ハンバーガー、 ホットドック など	
その他	生卵を使用するミルクセーキ、 粉末ミックスを使用するソフトクリームなど	

【販売に係わる注意事項】

品 目 例	注 意 事 項
牛乳、乳製品、清涼飲料水、 弁当、調理パン、食肉製品、 魚介加工品、レトルト食品、 鮮魚介類、食肉、菓子類、 びん詰食品、缶詰、果物、 野菜 など	1. 果物及び野菜以外は、容器包装に入れられたものであること。 2. 適正に表示されていることを確認して販売すること。 3. 保存基準が定められている食品は、温度計を設置した冷蔵庫 庫又は冷凍庫に保管し、基準を遵守すること。 4. その他、食品に応じて、適切な保存温度で保管して販売する こと。 5. 仕出しやお弁当、サンドイッチなどを販売する場合、飲食店 営業三類が必要である。

ブース出展について／食品の取り扱い3

実演調理の 注意事項

- ①原材料又は製品の仕入にあたっては、品質、鮮度及び表示について点検を行うこと
- ②調理は全て、施設内で行うこと
- ③調理は原則として、提供直前に行うこと
- ④原材料又は製品は、食品の種類に応じて適切な温度で保管すること
- ⑤原材料を解凍する場合は、衛生的に行い、当日使い切りとすること
- ⑥食品、器具及び容器包装は、衛生的に取り扱うこと
- ⑦従事者は、食品を取り扱う前及び用便後は手指の洗浄及び消毒を行うこと
- ⑧従事者は、下痢・発熱の症状があった時、手指に化膿創があった時は、調理作業に従事しないこと
- ⑨施設、設備及び施設周辺は、衛生上支障ないように清潔に保つこと
- ⑩食器類は、原則、使い捨て容器とし、持ち帰りが出来ないものであること
- ⑪特に実演調理を行う場合は、ブース内に簡易手洗い又は簡易消毒液を設けること
 - ・販売品の価格は出展者が個別に定めますが、良心的な価格としてください
 - ・販売品に対する苦情等については、出展者が誠意を持って対応してください
- ⑫会場内では、包丁などを使った食材のカットは認められないので、予めカット済の食材を持ち込んで調理すること

アルコール の取扱い

- ・ビールや日本酒、洋酒などの酒類を販売する場合、その販売形態によって**税務署へ別途届出**が必要となります。

届出が“必要”	ビンや缶、パック等の単位で販売され、転売することが 可能な場合 。
届出が“不要”	サーバーやコップ等に注いで販売され、転売することが 不可能な場合 。

- ・上記の内容で届出が必要な場合は、提出書類、提出方法などを以下へお問い合わせください。

また、届出を行う場合は、酒類小売りの資格が必要となります。

《お問い合わせ先》
広島東税務署 酒類指導官
広島市中区上八丁堀3-19 082-227-1155

- ・事前に届出がない場合は、会場内で酒類の販売はできませんので、届出が必要な形態で販売する場合は、必ず届出を行ってください。

ブース出展について／運営上の注意

ゴミ処理

- ・ 来場者が出すゴミについては、会場内にゴミ箱を数カ所設置し、次の4分別で回収します。
「可燃ゴミ」「不燃ゴミ」「ビン・缶」「ペットボトル」
- ・ 出展準備等で発生するゴミについては、上記の分別方法に分けて、指定の「ゴミ集積所」に持参してください。
- ・ 汁物（うどん・そば・ラーメン・鍋など）を取り扱う出展団体は、必ず各自で汁受けを用意し、ブース前に設置してください。
- ・ 以下に挙げる種類のゴミは会場内で処理できませんので、必ず出展団体でお持ち帰りください。
「段ボール」「廃油」「業務用ビン・缶・ケース・トロ箱」「炭・灰」「発泡スチロール箱」「クッション材」「金網」「造作物（持込看板・のぼり）」「特殊な重量物」「その他危険物」など

その他

- ・ ブースについては、夜間、実施本部で警備員を配置しますが、各出展団体において雨対策や出展物を布で覆うなどの工夫、高価な物や貴重品は持ち帰るなど、対策をとってください。
 - ・ 万一破損・紛失等の事故が発生しても、その責任は負いかねます。
 - ・ 出展団体の搬入車両は、別紙【搬入・搬出作業計画書】を提出し、決められた『作業許可証』などの交付を受けて下さい。
 - ・ 出展に係わるその他の詳細は【出展運営マニュアル】を別途作成します。
 - ・ 実施本部へ手配を依頼したレンタル備品は、きれいに使うことを心がけ、破損等の場合は弁償の対象となりますのでご注意くださいませ。
 - ・ 共同給排水場を利用する場合は、固形物（残飯類）や油を直接流さないよう、心がけてください。
- ※配水管の詰まりなどが発生し、利用できなくなります。

**寒中のイベントとなりますが、ブース内で「たき火」などの直火を使って暖をとることは避けてください。
その場合は、市販のストーブやレンタル品でのストーブを活用ください。**

- 以下の日程で、出展運営説明会を開催します。
イベントへ参加いただくにあたって、
搬入出についてや駐車スペース、出展場所等について説明させていただきます。
また、運営上の留意事項などをまとめた、マニュアルもお配りいたしますので、
必ずご出席ください。

日時：2026年1月14日（水）10:30～

場所：広島市中区袋町6番36号

まちづくり市民交流プラザ 北棟5階研修室（A・B・C）

出展に関する書類の提出とお問合わせ

出展における 提出書類

出展品目、実演調理の有無、ブース内レイアウト等の出展計画に応じて、別紙「各種申請書」の必要書類を提出してください。

提出にあたっては、決められた締切を厳守するよう、お願いします。

書式1:出展申込書	基本情報となる申込書
書式2 :ブース設備申込書	電気工事などを依頼する場合に提出
書式3 :ブース備品申込書	ブース内のレイアウトを記入し必ず提出 有料備品の手配を希望する場合は必要事項を記入
書式4 :調理加工届書(a)(b)	飲食品を取り扱う場合に提出 試飲・試食や飲料のみでも提出 ※自社で製造した加工品を販売する場合、 営業許可証の写しも添付
書式5 :搬入・搬出作業計画書	準備・撤去の搬入出作業のスケジュールを提出
事後提出:アンケート	イベント終了後FAXにて送信ください

お問合わせ

この「出展要綱」でご案内している内容について、ご質問やご不明な点がある場合は、以下へお問い合わせください。

【実施本部】

〒730-0015 広島市中区橋本町 5-1-1

株式会社 R C C 文化センター

電 話 : 082-222-2216 F A X : 082-222-2270

担当 : 江草・高田 egusa@rccbc.co.jp・takata@rccbc.co.jp