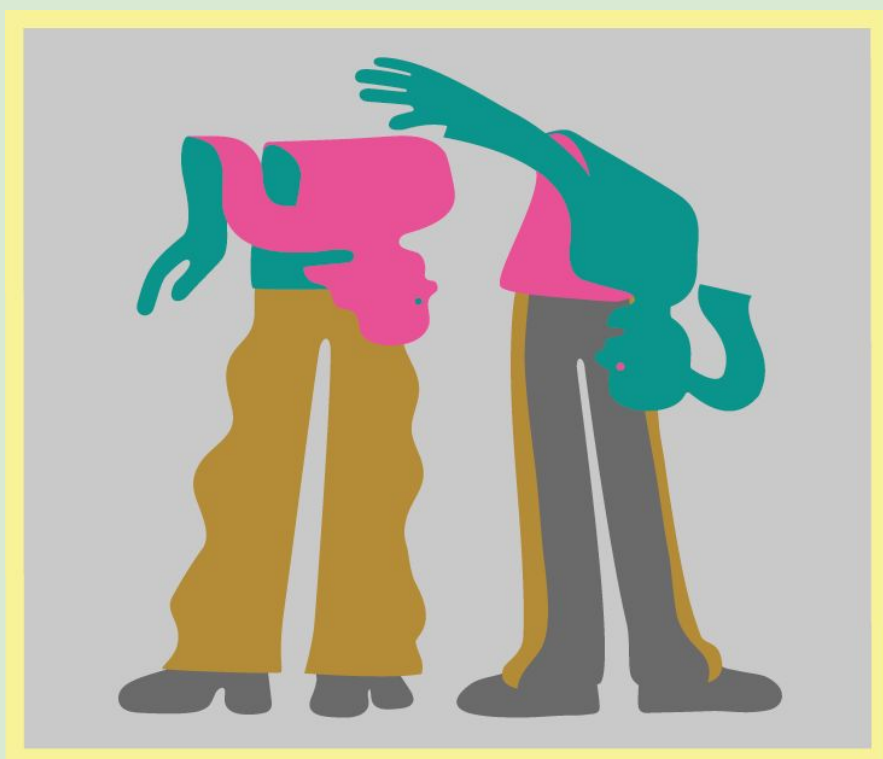


CULTURE SNACK '26 at GRAND GREEN OSAKA

出展者 募集要項

2026/6/1



CULTURE SNACK

共催：グラングリーン大阪開発事業者・コクヨ株式会社

目次

■全体

目次	2
開催概要	3
出展までのスケジュール・問合せ先	6
募集要項・出展条件	7
出展に伴う諸注意	9
出展料の支払い方法	10
イベント当日の売上管理・決済方法	11

■カテゴリー別

物販・展示の方	12
食物販・飲食提供の方	13
ワークショップの方	20

皆様が快適にイベントをお楽しみいただくため、出展者募集要項の内容をよく読み、ルールの順守にご協力をお願いいたします。万が一、他のお客様へのご迷惑となる行為が見受けられた場合、スタッフよりお声がけさせていただきます。

開催概要

全体

物販・展示

食物販・飲食提供

ワークショップ

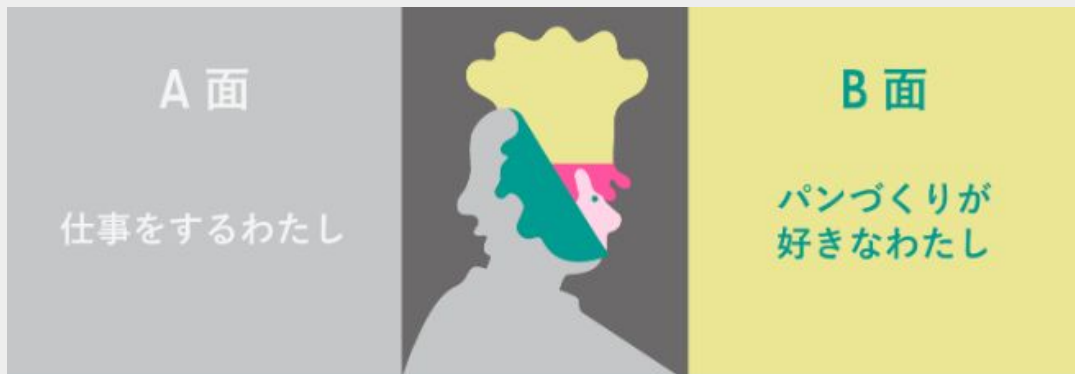
まちとひとのB面があつまる大文化祭



カルチャースナックとは
まちの文化(CULTURE)をまちに関わる人々でつくり
お菓子(SNACK)のように気軽に楽しんでいただくイベントです

日々働いたり暮らしているまちには
普段見えていない魅力がたくさん
これまで見えなかったカルチャーが見え始めると
わたしの日常がもっと面白くなるかも

B面って？



B面とは、趣味や好きなこと・ものなど
仕事をするわたし(A面)以外の一面のことです
ふだん過ごすまちでまちとひとのB面が見え始めると
新しいつながりやワクワクする日々の
きっかけになるとわたしたちは信じています

あなたの「好き」が、まちの景色になる

開催概要

グラングリーン大阪会場 出展者募集！ あなたの「好き」が、まちの景色になる

@GRAND GREEN OSAKA
2026.10.02FRI-10.03SAT

東京・品川で2度開催し、多くの交流を生んできた
「カルチャースナック」。
今年はさらにパワーアップして、
大阪の新名所「グラングリーン大阪」での開催が決定！

私たちが目指すのは、まちの日常風景を少しずつ変えていくような、
個性が混ざり合う、魅力あふれる場づくりです。

仕事や肩書きといった「A面」ではなく、
あなたが大切にしている趣味や情熱、偏愛といった「B面」を、
このまちで発表してみませんか？
みなさまのご応募をお待ちしております。
(2026年6月30日締切)

イベント概要

日 時：2026年10月02日(金)03日(土)

2日 16:00～21:00

3日 11:00～18:00

※2日(金)の出展開始時間について

16時に間に合わない場合は、18時までには出展開始をお願い
します。(飲食提供を除く)

※コンテンツによって開始・終了時間が異なります

※最新の開催・中止情報は公式Instagramに公開いたします

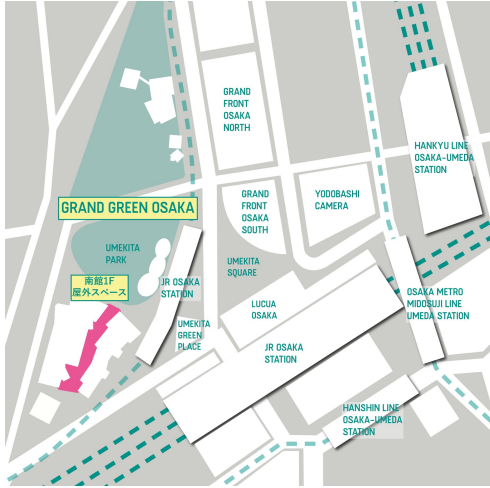
入場料：無料

※一部有料のコンテンツもございます

- ・雨天決行(荒天中止)
- ・イベント当日はプレス腕章を着用した、撮影スタッフが撮影に入る場合があります。
- ・当日の様子をおさめた写真・動画などは、主催及び参加企業の広報活動(WEB掲載を含む)に使用することがありますこと、ご了承の上ご参加ください。

会場概要

会場住所・アクセス



ADDRESS

〒530-0011
 大阪市北区大深町5番54号
 グラングリーン大阪
 南館1F屋外スペース
 (ZARA～Nike Umeda間)

ACCESS

電車でのアクセス
 JR大阪駅 うめきた地下改札口直結

お車でのアクセス
 会場内に出演者の方が利用できる駐車場・駐輪場はございません。近隣のコインパーキングをご利用ください。

会場MAP



会場イメージ



出展までのスケジュール

スケジュール	日付
出展者募集開始	2026年6月1日(月) 11:00
出展者説明会① ※①②内容共通	2026年6月17日(水) 12:00 ~ 13:00
出展者説明会② ※①②内容共通	2026年6月18日(木) 18:00 ~ 19:00
申込〆切	2026年6月30日(火)中
出展結果ご連絡(メールにて)	2026年7月14日(火)中
出展料支払い〆切	2026年8月31日(月)中
CULTURE SNACK DAY1	2026年10月2日(金) 16:00 ~ 21:00
CULTURE SNACK DAY2	2026年10月3日(土) 11:00 ~ 18:00

事務局の連絡先

⚠事務局からのメールアドレスの受信設定を必ずご確認ください。
事務局からの送信のみ：culture_snack_ggo@kokuyo.com

お問合せフォーム

ご不明点がある場合など、お問合せは右の[フォーム](#)からお願いします。



出展者説明会①②

当日の注意事項や応募に向けたご相談をお受けするオンライン説明会を行います。(予約不要)

- 日程① 6/17(水)12:00-13:00
- 日程② 6/18(木)18:00-19:00

※①②内容共通

お時間になりましたら下記zoomリンクよりご参加お願いいたします。
説明内容に違いはありませんのでご都合のつくタイミングでのご参加をお願いいたします。

接続先：<https://zoom.us/j/95046364416>

出展カテゴリー・出展料

物販・展示、食物販 ※10/2について、16時に間に合わない場合、18時までには出展開始をお願いします。

出展カテゴリー	募集日程	一般	学生(且 22歳以下)
物販・展示 ※飲食物を伴わない	10/2(金) 16時-21時 10/3(土) 11時-18時	8,000円/2日 ※原則2日間通しでの出展	6,000円/2日 ※原則2日間通しでの出展
食物販 ※当日調理を伴わない	10/2(金) 16時-21時 10/3(土) 11時-18時	10,000円/2日 ※原則2日間通しでの出展	

飲食提供、ワークショップ ※両日ともに出展開始時間は一律での設定となります

出展カテゴリー	募集日程	一般・学生(且 22歳以下)共通
飲食提供 ※当日調理を伴う	10/2(金) 16時-21時 10/3(土) 11時-18時	18,000円/2日 ※原則2日間通しでの出展
ワークショップ	①10/2(金) 19時-21時 ②10/3(土) 12時-14時 ③10/3(土) 15時-17時	5,000円/枠 ※1枠=2時間の交代制となります。 ※準備・撤収は枠と別途前後30分を想定しております。

- 出展料は税込み価格です。
- **電源は出展料に含まれておらず、事前申請・使用料が必要です。出展者確定後、利用料および申請フォームをご案内します。**
- 複数出展をご希望の方は、1出展数毎にお申込みをお願いいたします。それぞれに出展料が発生いたします。
- 料金固定制で実施をいたします(売上歩合のお支払い等はありません)。
- 申請いただいたコンテンツの内容によって、事務局にて出展場所を設定させていただきます。変更のご要望はお受けいたしかねます。予めご了承ください。

キャンセルポリシー

- 出展確定後の出展者様都合によるキャンセルは、キャンセル料が発生します。
- 開催2週間前までは半額、それ以降は全額を請求いたします。詳しくは下記表をご確認ください。
- 本イベントは雨天決行です。雨天を理由に出展をキャンセルされる場合であっても、出展料をお支払いいただく必要がございます。
- イベント自体が中止となった場合は、出展料の返金は致しかねます。予めご了承ください。

9月17日(木)迄	出展料の半額
9月18日(金)以降～当日	出展料の全額

審査基準・禁止事項

このイベントの趣旨をご理解いただいたうえで、ご出展をお願いいたします。
禁止事項項目に該当する、もしくはその恐れがある場合にはご応募いただけません。

審査基準

以下の選定基準に基づき、事務局による審査を経て出展者を決定いたします。

1. 大阪うめきたエリアに、縁がある出展者やコンテンツであること。
2. 大阪うめきたエリアの、あらたな側面に気づくことができるコンテンツであること。
3. ワークとライフの架け橋になるようなコンテンツであること。

禁止事項

- 本イベントの趣旨と異なるもの
- 公序良俗に反するもの
- 人権侵害、差別的表現となるもの
- 政治性又は宗教性のあるもの
- 反社会的勢力と関連がある、あるいは反社会的内容のもの
- 虚偽の内容又は事実と異なる内容を含むもの(模倣品含む)
- 美観風致を害するおそれのあるもの
- 投資や金融商品およびそれに類似する商品売買、勧誘行為
- 社会問題その他についての主義又は主張に当たるもの
- 公営競技(競馬、競輪、競艇、オートレース)等に関するもの
- 違法な賭博・ギャンブルを行う、または違法な賭博・ギャンブルへの参加を勧誘する行為
- 法令等に定めのない医療に類似する行為に関連するもの
- 明らかな転売行為(フリーマーケットの概念を逸脱するもの)
- 著作権や各種法令に抵触するおそれのあるものの出品

諸注意

1. 出展条件・ブースの運営について

- **出展要件の確認**：各カテゴリの出展要件を必ず事前にご確認ください。
- **ブースの安全管理**：開催期間中、自ブース内での**販売・スタッフの常駐・安全管理は、すべて出展者様ご自身**でお願いいたします。

2. 会場・配置について

- **会場の利用について**：実施会場は、グラングリーン大阪 南館1階内に点在する形で展開します。イベント専用の占有スペースではないため、一般のお客様や営業中の店舗の妨げにならないよう、円滑な共有利用にご協力をお願いします。
- **ブース配置の決定**：申請いただいたコンテンツ内容に基づき、事務局にて会場内配置（屋外）を設定いたします。**配置変更のご要望はお受けいたしかねます**ので、予めご了承ください。

3. 雨天時の対応・出展キャンセルについて

- **雨天決行（屋外開催）**：本イベントは屋外での実施となりますが、原則として**雨天決行**いたします。
- **雨天によるキャンセルの取り扱い**：雨天を理由に出展を辞退（キャンセル）される場合であっても、出展料をお支払いいただく必要がございます。
- **出展料の払い戻し不可**：出展料は事前の前払い制となっております。出展者様のご都合や雨天によるキャンセルに伴う**払い戻し（返金）は一切いたしかねます**ので、あらかじめご了承ください。

4. アクセス・駐車場について

- **駐車場・駐輪場のご利用**：会場内にイベント専用の駐車場・駐輪場はございません。
- **敷地内駐車場の利用禁止**：グラングリーン大阪 南館地下2階駐車場は「来場者専用」のため、出展者様はご利用いただけません。お車でお越しの際は、近隣のコインパーキングをご利用ください。

出展料の支払い方法

お支払い期日・お支払い方法

お支払い期日：8月31日(月)中

- お支払い方法：銀行振込
- 出展料・振込先については出展が確定後、個別にご連絡いたします。
- 振込手数料はご負担ください。
- 請求書の発行が必要な場合はお問合せフォームよりご連絡ください。
- 領収証の発行はできません。振込明細をご参照ください。

注意事項

お支払いに際し、トラブルが発生した場合は問い合わせフォームより事務局にご連絡ください。トラブルのご連絡なく、期日を過ぎてしまった場合はいかなる場合においても出展をご遠慮いただきます。

売上の決済方法

「現金対応」は必須としてください。釣り銭は各自でご用意ください。

売上管理の注意事項

- 売上金管理は出展者の責任にて行うようお願いします。当日の売上金の盗難・紛失について、事務局は一切の責任を負いません。
- 金銭授受に伴うトラブルについて、出展者と支払い者間での解決とするようお願いいたします。事務局は一切の責任を負いません。
- 企業にお勤めの方で出展される方は、所属企業の副業規則に従ってください。

キャッシュレス決済の注意点

- PayPayなどのキャッシュレス決済を利用される方は各種サービスに対する個人事業主登録(ビジネスアカウントの発行)を必ず実施ください。
※個人アカウントの商業利用は各種サービス規約違反となります。
参考)[PayPay残高利用規約](#)
- 銀行振込(後払い)はトラブルの原因となるためご遠慮ください。

売上金のアンケート

持続的な開催を見据え、イベント開催後に売上や客数のご報告を実施いただきます。

出展に伴う経費

商品輸送や販売スタッフの移動・宿泊、検査等にかかる経費等は出展者負担とします。

出展スペース

テントサイズ：幅1800mm×奥行1800mm×高さ2000mm (予定)

テーブルサイズ：幅1500mm×奥行450mm (予定)

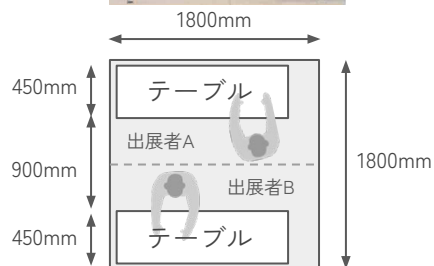
※1つのテントに2店舗配置予定です

- 出展ブースは屋外に設置
- 出展料にテント・テーブル利用料・出展名サインを含む



配置イメージ

テントイメージ



サイズイメージ

物販・展示カテゴリーにおける 出展が認められない例

下記に該当する場合は出展いただけません。
必ずご確認ください。

- 飲食物の販売を行う場合(飲食提供もしくは食物販カテゴリーでの出展になります)
- 他人の著作物を利用する等などの著作権侵害の恐れのあるコンテンツを用いた物品の販売

展示をご希望の方へ

- 展示専用エリアはないため、物販エリアと同様の出展スペースです。
- 必ずしも販売(金銭の授受)を伴う出展である必要はございません。

電源の利用

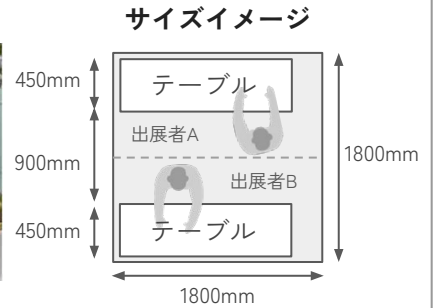
- **事前申請・使用料**が必要です。出展者確定後、利用料および申請フォームをご案内します。
- 当日は各自にて、延長コードをご持参ください。

給排水の利用不可

- 給排水の設備がないため、ご利用いただけません。

出展スペース

テントサイズ
：幅1800mm×奥行1800mm×高さ2000mm (予定)
テーブルサイズ
：幅1500mm×奥行450mm (予定)
※1つのテントに2店舗配置予定です



- 出展ブースは屋外に設置
- 出展料にテント・テーブル利用料・出展名サインを含む

出展形態・必要資格

出展形態について

露店営業届出が必要です。

露店営業届出申請は事務局で代行します。出展確定後、必要書類を記入の上提出してください。

必要資格について

食品衛生責任者の資格が必要です。

参考)食品衛生責任者とは <参照>大阪市HP(<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000515620.html>)

食品衛生責任者は、営業者の指示に従い施設における衛生管理にあたる人のことです。

資格は、食品衛生責任者養成講習会を受講することで取得することができます。また、調理師、製菓衛生師、栄養士、管理栄養士又は船舶料理士等(詳細は上記リンク参照)は講習会を受講せずとも資格を保有可能です。

必要提出資料

出展確定後、下記の必要書類または写しをご提出いただきます。

- 営業届出書
- 食品衛生責任者の証書
- 仕込み場所の営業許可証
- 登記事項証明書(申請者が法人の場合)

出展条件

- 大阪府健康医療部のガイドラインに則り、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の遵守を徹底できる方のみ出展が可能です。必ずご一読の上、出展検討をお願いいたします。
- 必ず、**飲食店営業許可の取れた調理場所での仕込み**をお願いいたします。
- 詳細検討の際に準拠できない項目が判明した場合、出展を中止いただく場合がございます。

CULTURE SNACKにおける出展条件

- 事前調理、仕込時、出展時における衛生環境の徹底をお願いします。
- 必要書類の提出、出展内容の詳細ヒアリングが発生する場合がございます。出展者ご自身でのご対応をお願いする部分もございます、ご協力をお願いいたします。

提供可能品目

物販扱いの食品

事前に菓子製造許可がとれた場所でつくった食品を、個包装にした上で販売することが可能です。必ず、食品表示法に基づいて作成された**食品表示ラベル**を添付した上で販売してください。屋外テントでの出展となるため、販売商品の温度管理は必要に応じてご自身で管理ください。

【注意事項】

- 一般的な食品の名称を表示してください。
- 使用した食材を表示してください。特に、アレルギー食材は直接健康に関わります。下記食材が含まれる場合は必ず表示してください。＊卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ
- 個数や重量などを表示してください。
- 年・月・日の順番で表示してください。
- 品質が急速に劣化しやすい食品については消費期限を、その他の食品については賞味期限を表示してください。
- 食品の特性に従って、具体的かつ平易な用語で、流通・家庭等において実行可能な保存方法を表示してください。
- 保存方法を守って販売してください。「要冷蔵(10℃以下)」「直射日光及び高温多湿をさけてください」
- 製造所の所在地と製造者の氏名(法人の場合は法人名)を表示してください。＊屋号を併記することは可能ですが、屋号のみの表示は認められていません。

参考)CULTURE SNACKにおける過去の出展実績

- ドライフルーツ
- あまざけ(瓶)
- 塩こうじ(瓶)
- 焼き菓子
- 黒豆ポタージュスープ(レトルトパック)
- 総菜(常温保存可能なパウチ)

電源の利用

- **事前申請・使用料**が必要です。出展者確定後、利用料および申請フォームをご案内します。
- 当日は各自にて、延長コードをご持参ください。

給排水の利用不可

- 給排水の設備がないため、ご利用いただけません。

出展スペース

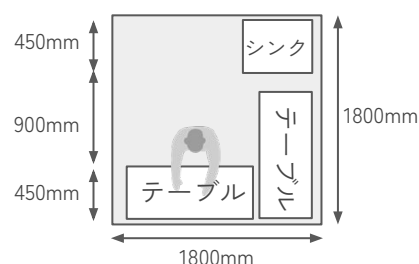
テントサイズ(3方囲い)：幅1800mm×奥行1800mm(予定)

テーブルサイズ：幅1200mm×奥行450mm×2台(予定)

- 出展ブースは屋外に設置
- 出展料にテント・テーブル利用料・出展名サイン、給排水タンク、シンクを含む



サイズイメージ



必須の持込品(詳細はP.17に添付)

- プラスチック製蓋付保管庫(器具・食器)
- 冷蔵設備(クーラーボックスなど)
- 冷蔵設備に設置する温度計
- 蓋付ごみ箱
- アルコール消毒液

事務局で用意するもの

- テント(屋根と壁付きの三方幕テント)
- テーブル2台
- 給水タンク/排水タンク(40L以上)+シンク

出展形態・必要資格

出展形態について

露店営業許可が必要です。

露店営業許可申請は事務局で代行します。出展確定後、必要書類を記入の上提出してください。露店営業許可申請費用(8000円)は事務局にて負担します。

必要資格について

食品衛生責任者の資格が必要です。

参考)食品衛生責任者とは※大阪市HP(<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000515620.html>)

食品衛生責任者は、営業者の指示に従い施設における衛生管理にあたる人のことです。

資格は、食品衛生責任者養成講習会を受講することで取得することができます。また、調理師、製菓衛生師、栄養士、管理栄養士又は船舶料理士等(詳細は上記参照)は講習会を受講せずとも資格を保有可能です。

必要提出資料

出展確定後、下記の必要書類または写しをご提出いただきます。

- 営業許可申請書
- 出展場所平面図
- 露店営業設備の概要
- 食品衛生責任者の証書
- 仕込み場所の営業許可証
- 登記事項証明書(申請者が法人の場合)

飲食の出展要件

- 大阪府健康医療部のガイドラインに則り、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の遵守を徹底できる方のみ出展が可能です。必ずご一読のうえ、出展検討をお願いいたします。
- 必ず、飲食店営業許可の取れた調理場所での仕込みをお願いいたします。
- 詳細検討の際に準拠できない項目が判明した場合、出展を中止いただく場合がございます。

CULTURE SNACKにおける出展条件

- **容器は使い切りのタイプ**をご利用ください。
- 事前調理、仕込時、出展時における衛生環境の徹底をお願いします。
- 必要書類の提出、出展内容の詳細ヒアリングが発生する場合がございます。
- 出展確定後に、事務局にて保健所等へ露店営業の許可申請や届出等の手続きを実施しますが、場合によっては、出展者ご自身でのご対応をお願いする部分もございます。ご協力をお願いいたします。
- 出展内容によって、提供できる商品が異なります。詳細は次項①～②をご覧ください。

提供可能品目

①：その場で飲食可能な食品

露店営業のルールに伴い、三方幕テントスペースにて出展いただきます。

OK(露店営業のできること)

- 出展場所における温め等の加熱(電気を使用した加熱のみ)
- 簡単な飲料の調製
- 事前に飲食店営業許可のとれた場所で仕込んでおいた食品を、出展場所にて容器へ盛り付けた上で提供をすること

NG(露店営業のできないこと)

- 食材のカットなどを含む一次加工
- 火気(裸火)を扱う加熱
- 生ものの提供や盛り付け
- 複雑な器具を使う調理工程
- 加熱後の食品のカット

注意点

複数メニューの出展を検討される場合は、簡単な調理工程のもののみ組み合わせが可能です。複数調理工程を含む食品の場合は組み合わせることはできません。

※P17・P18の参考資料にも具体例を記載していますので合わせてご確認ください
例)ビール(サーバーから注いで提供)と組み合わせる場合

NG：カレーと同時出展(具材を煮込み、ごはん混ぜ合わせ、盛り付けるため複数工程が発生)

OK：フランクフルトと同時出展(成形されたフランクフルトを直前に焼く単純工程)

参考)CULTURE SNACKにおける過去の出展実績

※出展実績は過去開催会場の許可品目です。調理工程を保健所に提示した結果、例示内容であってもNGとなる場合があることを予めご了承ください。

- | | |
|--------------|------------|
| ● 焼うどん(焼物) | ● 水餃子(茹で物) |
| ● シュウマイ(蒸し物) | ● クラフトビール |
| ● スンドゥブ(スープ) | ● コーヒー |
| ● おでん(煮込み) | |

提供可能品目

②-A：アルコール類の販売(開栓し注いで販売)

三方幕テントスペースにて出展いただきます。

OK(実施可能)

- その場でカップ等にアルコール飲料を注ぎ、提供をする
- マドラー等で混ぜる行為は可能ですが、シェイカーは使用できません。
- 氷を使用する場合は、製氷はせず、市販品のご利用をお願いいたします。

NG(実施不可)

- 市販のアルコール類を開栓せず、そのまま提供する
- 未開栓のアルコールを販売できるのは「酒類小売業免許」を所有する方のみ。
- フルーツを添えての提供(青果、市販品の冷凍カットフルーツともにNG)

②-B：アルコール類の販売(未開栓で販売)

三方幕テントスペースにて出展いただきます。

酒類小売業免許を持っている方のみ販売が可能です。

出展者ご自身にて、税務署へ期限付酒類小売業免許の届出をしてください。

届出に添付が必要な出展許可書やレイアウト資料等は事務局側にて作成の上お渡しします。必要な方はお申し付けください。

※その他、わからないことがありましたら事務局までお問い合わせください

電源の利用

- **事前申請・使用料**が必要です。出展者確定後、利用料および申請フォームをご案内します。
- 当日は各自にて、延長コードをご持参ください。

給排水の利用

- 手洗い以外ででた排水（調理過程や、調理器具の洗浄で発生したもの）はお持ち帰りください。※手洗い用の給水・排水のみ事務局で対応します
- 手洗い用のシンクは、事務局にてテント内に用意します。これらの給排水は事務局で行います。

<参照>大阪市「露店営業を行う皆さんへ」

(<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/cmsfiles/contents/0000537/537353/roten.pdf>)

露店営業を行う皆さんへ

露店（出店の都度組み立てる組立式店舗または屋台）において、食品の調理及び提供等を行う場合は、食品衛生法に基づく飲食店営業の許可が必要となります。

露店での営業は、限られた施設設備での営業となるため、以下の事項を遵守していただく必要があります。

 : 出展者側で用意が必要

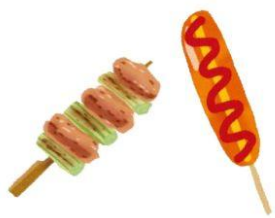
 : 事務局側で用意

1 必要な設備（イメージ図）



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。

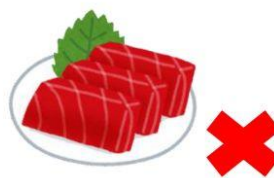
令和5年7月改定

3 露店でできないこと

一次加工（材料を洗う、切るなど）



生ものの提供や盛り付け



クリームやフルーツを加える



複雑な器具を使う調理工程など



加熱後の食品のカット



※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。

4 営業者の遵守事項

「HACCPに沿った衛生管理の実施」

HACCPに沿った衛生管理が義務化され、露店営業を行う営業者の方もHACCPに沿った衛生管理の実施が必要となります。衛生管理計画を作成したうえで、毎日の衛生管理の実施や記録の作成・保存を行ってください。

衛生管理計画の作成にあたっては、大阪市ホームページ（右のQRコードよりアクセス可）にて小規模な飲食店等の事業者の方向けの「食品衛生管理ファイル」を掲載していますのでご活用ください。



HACCP

「食品衛生責任者の設置」

HACCPに沿った衛生管理の義務化に伴い、施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担う者として、食品衛生責任者を設置することが必要となります。

食品衛生責任者となる有資格者がいない場合は、必ず食品衛生責任者養成講習会を受講してください。詳しくは、大阪市ホームページ（右のQRコードよりアクセス可）をご確認ください。



食品衛生責任者

「その他の遵守事項」

一次加工所（基地施設(※)のうち一次加工を行う施設）を設ける場合、作業内容によっては、一次加工所で必要な営業許可を取得すること。（許可が不要な場合でも大阪市内に一次加工所を設ける場合は、営業の届出を行ってください。）

※基地施設：営業設備・食品等の保管、下処理、一次加工、給水、器具等の洗浄消毒を行うための施設

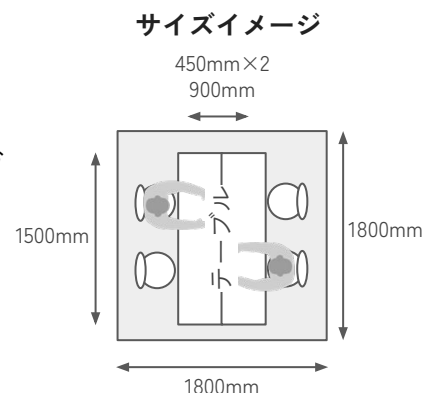
保健所名称	所在地	所管区域
北部生活衛生監視事務所	北区扇町2-1-27（北区役所2階） TEL：06-6313-9518	北区、都島区、旭区、淀川区、東淀川区
西部生活衛生監視事務所	港区市岡1-15-25（港区役所4階） TEL：06-6576-9240	福島区、此花区、西区、港区、大正区 西淀川区
東部生活衛生監視事務所	中央区久太郎町1-2-27（中央区役所3階） TEL：06-6267-9888	中央区、浪速区、天王寺区、東成区 生野区、城東区、鶴見区
南東部生活衛生監視事務所	阿倍野区旭町1-1-17（サンビル阿倍野3階） TEL：06-6647-0723	阿倍野区、東住吉区、平野区
南西部生活衛生監視事務所	住之江区浜口東3-5-16（住之江区保健福祉センター分館） TEL：06-4301-7240	住之江区、住吉区、西成区

出展スペース

テーブルサイズ：幅1500mm×奥行450mm×2台（予定）

スツール：4脚（予定）

- 出展スペースは屋内
- 出展料にテーブル・スツール利用料・出展名サインを含む



出展枠・出展時間

- 飲食物の調理を行うワークショップはご出展いただけません。
- ワークショップで出展できる枠は1組1枠です。
- 準備・撤収は枠と別途前後30分を想定しております。
- 下記ワークショップ出展枠の中から、出展可能な時間帯を選択してください(複数選択可)。出展枠は事務局で調整の上ご連絡いたします。

- ①10/2(金) 19時-21時
- ②10/3(土) 12時-14時
- ③10/3(土) 15時-17時

電源の利用

- **事前申請・使用料**が必要です。出展者確定後、利用料および申請フォームをご案内します。
- 当日は各自にて、延長コードをご持参ください。

給排水の利用不可

- 給排水の設備がないため、ご利用いただけません。

事前予約

- 事前予約制のワークショップを実施する場合は、予約管理は出展者ご自身で行ってください。
- 各個人で作成された事前申し込みに伴う個人情報の取り扱いは出展者に責任が帰属します。取り扱いには十分お気を付けください。

ワークショップの想定コンテンツ(過去実績)

コラージュランタン工作／ハーバリウムをつくろう／ディンプルアート／廃材でキーホルダーづくり／におい袋づくり／パーソナルカラー診断／ドライヘッドスパ／写真館／タロット占いetc



参考：ワークショップ『CULTURE SNACK2025 品川』出展の様子