

出店募集要項

# 恋恋台湾 2021

- KOBE, WATERFORNT -

2021年11月13日(土)-14日(日)

(旧 LOVE TAIWAN)

Ver. 2.0

KOI KOI TAIWAN 2021実行委員会

主催者の都合により内容を変更する場合があります。ご了承くださいませ。

■開催趣旨

恋恋台湾 は「台湾」と「神戸」の架け橋になることを  
目指して生まれた「台湾イベント」です

台湾を神戸・日本に紹介し、文化的な交流を第1回は3日間で5万人を迎えた関西最大級の台湾イベント。2021年は会場を縮小し、十分なコロナ対策を実施した上で開催いたします。また今回よりLOVE TAIWAN の名称をリニューアルして、「恋恋台湾」となりました。



写真は全て2019年

- 名 称 恋恋台湾 2021 - KOBE, -
  
- 日 程 2021年11月12日（金） 設営・準備  
2021年11月13日（土） 12：00～21：00  
2021年11月14日（日） 12：00～21：00  
終了後 撤去・片付け [予定]  
※雨天決行、荒天中止
  
- 会 場 ウォーターフロントエリア
  
- 実施内容
  - 1.台湾グルメが楽しめる飲食ブース出店
  - 2.台湾で人気のグッズが購入できるエリア
  - 3.台湾で愛される景色の再現
  
- 来場者数 15,000人（2日間計／想定）  
※感染症対策のため、規模を縮小して開催
  
- 主 催 KOI KOI TAIWAN 2021実行委員会
- 共 催 中華民国留日神戸華僑総会
- 協 力 株式会社竹商、有限会社Tommys' Works （各社申請中）
  
- 公式サイト [オフィシャルサイト] <https://www.koikoitaiwan.com/>

## 1. 募集内容

以下の内容のブースを募集します。

番号	区分	出店形態	募集店舗数（予定）
①	飲食店（1品目のみ）	ブース出店（テント）	15店舗
②	物販店/その他	ブース出店（テント）	5店舗

## 2. 開催前提

- ・各種法令、条例、規制等を遵守すること。
- ・安全性を確保すること。
- ・リサイクルやごみの削減といった環境問題を意識した運営を行うこと。

## 3. 出店条件

営業許可を持つ台湾料理店、および台湾に関する商品を取り扱っている店舗・企業、台湾に関連する事業を行なっている、企業、自治体・団体NGO/NPO等であること。

※複数団体での共同出店も可能ですが、申込みは1つの団体が代表して行ってください。

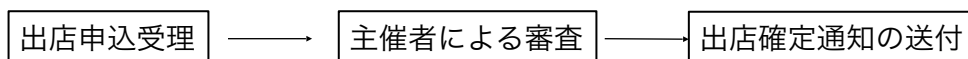
その場合、代表団体は、出店条件を満たしている必要があります。

## 4. 出展申込

各締め切り日までに、「出店申込フォーム」よりお申し込みください。

※提出の時点では出店確定ではありません。

## 5. 申込手順



- ・出店確定通知の送付は順次お送りいたします。
- ・出店確定通知の送付をもって、出店確定となります。
- ・出店確定通知とともに、出店料のご請求書を送付します。
- ・出店確定後のキャンセルについては、キャンセル料が発生します。

## 6. キャンセル料

<出店者都合によるキャンセル>

- ・出店確定連絡まで・・・無料
- ・出店確定～会期10日前・・・出店料の80%
- ・会期7日前～当日・・・出店料の100%

<緊急事態宣言の発令によるイベント中止>

- ・開催前であれば全額返金
- ・開催中の中止は日割りで出店料を返金

- ・事務局指定の入金日までに出店料をお支払いいただけない場合は、自動的にキャンセル扱いになる場合があります。この場合もキャンセル料は発生いたします。
- ・悪天候による中止等においては返金はいえませんがご了承ください。
- ・主催者都合の都合による中止の場合は、出店料を全額返金致します、

1. 申込受付 [第一次応募] 2021年8月1日～8月31日 出店確定 9月10日頃  
 [第二次応募] 2021年9月2日～9月30日 出店確定 10月10日頃

※企業ブース・協賛に関しては別途ご連絡ください。  
 ※枠が埋まり次第、追加の募集を行わない可能性があります。

## 2. ブース内容

	出店形態	枠数	基本出店料 (3日間・税込)	付帯備品							
				ウェイト	横幕	長机 <small>(ビコー・ルタロイ社製)</small>	椅子	蛍光灯	電源 (15A)	消火器	その他
1. 飲食店	テント (3.6x3.6m)	15	165,000円	●	●	2台	2脚	●	●	●	※2
2. 物販 (食材/その他)	テント (3.6x3.6m)	5	110,000円	●	●	2台	2脚	●	●		

※2 冷凍・冷蔵庫で一括管理、2層シンクと電気給湯器は共同で利用

## 3. 必要書類 (出店確定後)

- 飲食店ブース (上記1.) をご希望の方は、出店確定後下記の中から**必要な証明書の写し**をお送り頂きます。
  - ・飲食店営業許可証もしくは酒類販売業免許証  
 (日本の公的機関が発行し、許可期限有効のもの。/PL保険加入済みの方)
  - ・ケータリングの方は飲食店営業許可書 (関西) / 営業の大要 / 車両図面 / 車検証、PL保険加入済みの方。
- 物販ブース (上記2) をご希望の方は、出店確定後**下記の写し**をお送り頂きます。
  - ・個人の方: 運転免許証または保険証 (身元確認ができる公的機関発行の書類)
  - ・法人の方: 登記簿謄本のコピー (日本の公的機関が発行し、発行日から3ヵ月以内のもの)
  - ・物販の試食、試飲については保健所への届出が必要になります。  
 出店確定後、事務局にて一括で行いますが、保健所の指導が入った場合は出店不可となる場合があります。

## 4. 申込方法

出店申込フォームより申込: <https://forms.gle/Y6ZoPb2BGg7tM6XQ7>

出店希望者は以下のガイドラインに同意の上、出店申し込みをお願いします。

## ■一般規定

### 1. 出店品の範囲等

- ①開催趣旨に合致したものに限定します。主催者が開催趣旨に添わないと判断した商品は、出店の取り消しを求める場合があります。
- ②申込者と出店者が異なる場合は出店をお断りする場合があります。
- ③「恋愛台湾2021」は台湾のPRの場です。多くの人に台湾を知ってもらう文化交流を目的としていますので、出店者は台湾らしい商品やブース内の装飾を心がけてください。

### 2. 出店品の管理

- ①出店者及び代理店並びにこれらの従業員、その他の関係者の所有物、展示商品その他出店関連物件の破損、盗難、紛失等による損失については、理由の如何を問わず、主催者側は一切の責任を負いません。  
(いずれも搬入時及び搬出時を含みます)
- ②出店者及び代理店並びにこれらの従業員の不注意などによって、会場の建築物または施設に生じた破損については、理由の如何を問わず、主催者側は一切の責任を負いません。  
(いずれも搬入時及び搬出時を含みます)
- ③飲食販売出店者は出店及び食品・販売行為に関連して発生した事故、苦情に対して全ての賠償責任を負って頂きます。
- ④展示商品、その他出店関連物品が未到着の場合も出店料の返金はいたしませんので、予めご了承ください。

### 3. 出店者のブースへの常駐

- ①出店者は開催期間中、必ず各自のブース内に担当者を常駐させ、来場者の対応、出店品の管理、衛生管理、防火・防災に努めてください。
- ②出店者は、お客様に対応する整理要員を必ず出すようにしてください。

### 4. 出店料・売上金について

- ①出店料はブース出展概要 (p.5) 記載の通りです。
- ②出店者は、ご請求書を受領後、ご請求書に記載された支払期限までに (原則として申込日より1ヶ月後)、ご請求書記載の出店料全額を一括で、指定口座へのお振込をお願いいたします。
- ③売上金については、出店者各自で管理・保管をお願いいたします。いかなる場合においても、場内における盗難・紛失に関して主催者は一切の責任を負いません。
- ④釣銭は出店者各自でご準備ください。
- ⑤本イベントでは参加ブース売上金の一部を日台の公共教育関連寄付金として寄付する予定です。  
(寄付金は最終日に回収予定です)
- ⑥ブースでの販売に際し、何らかのQRコード決済または電子決済を統一して導入する可能性があります。

### 5. ブースの配置について

- ①ブースの割り当てについては、主催者側に一任となりますのでご了承ください。
- ②出店ブース数が予定を超えた場合は、申込の完了順などを考慮し、審査のうえで出店者を決定致します。  
尚、飲食店ブースは台湾料理店を営業されている飲食店を優先的に選考させていただきます。

## 6.環境対策

- ①お客様から出たごみは、会場に設置されたゴミステーションに廃棄してください。
- ②出店の際に出たゴミ（食材等の発砲スチロール、ダンボール、缶、瓶）は各自お持ち帰りください。
- ③ゴミの分別・減量化といった環境問題を意識して運営を行ってください。
- ④**ゴミ集積所に不当投棄が認められた場合、ゴミ処理費用の負担及び、次回の出店をご遠慮頂きます。**

## 7.禁止事項

- ①周囲に対して美観を損ねたり、風紀を乱す行為
- ②紙のガムテープの使用（布製のガムテープを使用してください）
- ③瓶入り飲料の販売  
瓶（危険物）：瓶の破損、廃棄、散乱防止のため、会場の規定により会場内では**瓶入り飲料はいかなる種類でも一切販売することができません。**  
必ず紙コップ等の容器に移しかえ販売して頂きますようお願いいたします。  
（出店者側で回収ゴミ袋をご用意いただいても、販売することはできません）。  
※ただし、物販ブースの方に限り、その場で来場者が栓を開けないような措置をとって頂いた場合にのみ、瓶入り飲料の販売を許可します。（例：常温ビールを6本パックで販売する、箱や紙で梱包して販売する等）  
※公園規定との相談により、許可が得られた場合は販売可能となる場合があります。告知は別途行います。
- ④指定の場所以外での会場内での喫煙

## 8.免責事項

主催者は、自然災害・社会不安・インフルエンザその他の不可抗力の原因によって会期を変更、または開催を中止することがありますが、これによって生じた出店者の損害は補償いたしません。  
また、**会期の変更・開催中止の場合の出店料の返金はいたしません。**

## 9.出店マニュアルの順守

出店者は出店確定後、事務局より配布する出店マニュアルの記載事項を順守してください。

## 10.申込情報の取り扱いについて

- ①各種申込等のためにご記入・ご提出いただいた情報（以下「申込情報」）は、Koi Koi Tawain 2021実行委員会（以下「当委員会」）が取得・管理し、以下の目的においてのみ使用します。
  - ・ Koi Koi Tawain 2021のブース出店提供のため
  - ・ ブース出店にあたって利用者またはその代理人に対して確認連絡などを行うため
  - ・ ブース出店者様への請求事務、支払事務、事故等の報告のため
  - ・ 「Koi Koi Tawain 2021」運営の維持・改善のための基礎資料作成のため
- ②当委員会が法律に定められる場合を除き、申込情報を本人の同意を得ず第三者に提供することはありません。
- ③出店者が当委員会に対して申込情報を提出することは任意ですが、申込情報を提出されない場合には出店のご案内ができない場合がありますのであらかじめご了承ください。
- ④出店者には申込情報の利用目的の通知、開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止を要求する権利があります。詳細については当委員会までご連絡ください。

# 出店ガイドライン

飲食出店希望者は以下のガイドラインに同意の上、出店申し込みをお願いします。

## ■食品・料理の取り扱いについて

### 1.食品の取り扱いについて

- ①食品の提供（試飲・試食を含む）を行う全ての出店者は、出店確定後、保健所への申請用紙にご記入いただき、ご提出いただきます。・別紙「出店品目と食品の取り扱い方法について」にご記入
- ②食品の調理・加工・販売を行う出店者は、衛生上の問題が無いように十分に注意を払ってください。
- ③食品の調理加工・提供をされる方のせっけんによる「手洗い」やアルコール除菌を徹底し、食中毒等の食品事故が無いように実施してください。
- ④提供する容器は、使い捨ての紙容器や割り箸、楊枝等を利用してください。
- ⑤調理器具、機材の衛生管理を徹底してください。
- ⑥調理用の帽子、マスク、使い捨ての食品用手袋を使用してください。
- ⑦食材の保管については、保冷設備をご使用ください。会場内に冷蔵車・冷凍車（4t車）を設置いたしますので、必要に応じてご利用ください。利用の際は、譲り合っただけのご利用をお願いいたします。
- ⑧保健所の指導により、提供不可になる場合がございます。下記のガイドライン以外の調理方法等については、事前にご相談ください。保健所にて協議・判断いただきます。

### 2.調理内容ガイドライン

- ①会場内では「飲食店営業」「喫茶店営業」「菓子製造営業」に限ります。  
※乳類・食肉・魚介類の販売はできません。

【飲食店営業】 揚げ物、焼き物、煮炊きもの等の提供  
【喫茶店営業】 ジュース、コーヒー、甘酒、かき氷等の提供  
【菓子製造販売】 焼き菓子（たいやきなど）、ドーナツ、クレープ、べっこう飴等  
※生菓子は加工品に限る

- ②調理は加熱調理に限ります。（生もの・未加熱調理食品の提供販売はできません。）  
※刺身や生寿司、海鮮丼等は販売できません。
- ③調理に伴う細切加工（包丁）処理はイベント会場ではできません。（キッチンカーを除く）
- ④「加工食品」は包装されたものを販売してください。  
※加工食品は賞味期限等を記載してください。
- ⑤加工前の食品については保冷等で管理を徹底してください。

### 3.調理加工について

- ①手づかみ等を避け、また手や指に外傷がある場合は調理に従事できません。
- ②アルコール除菌剤、および石鹸（ハンドソープ）を常備してください。
- ③提供する食器は使い捨てのものを使用してください。
- ④調理した食材はメニュー別に50グラムずつ別の容器に移し、イベント終了後2週間冷凍保存にて保管してください。



## 出店ガイドライン

飲食出店希望者は以下のガイドラインに同意の上、出店申し込みをお願いします。

### 飲食のカテゴリー

**飲食店の出店は以下の食品を提供される方を優先いたします。**

以下のカテゴリーより選択頂き、出店してください。なお、食べ合いを避けるため、各カテゴリーについて、2-3件までと上限を設けさせていただいております。申込の多い品目で、来場者の需要が見込める場合は枠の増加を行う可能性がございます。以下にない飲食物のカテゴリーでの出店をご希望の場合は、あらかじめ事務局にご相談ください。

### 飲食のカテゴリー

魯肉飯 (ルーロー飯)	水煎包 (焼き小籠包)
肉粽 (ちまき)	蚵仔煎 (オアチェン)
飯糰 (台湾おにぎり)	割包 (台湾バーガー)
油飯 (中華おこわ)	豆花 (豆花)
筒仔米糕 (竹筒ごはん)	綠豆湯 (綠豆ぜんざい)
排骨飯 (パイクー飯)	現烤蛋糕 (台湾カステラ)
麵線 (台湾麵線)	鳳梨酥 (パイナップルケーキ)
牛肉麵 (牛肉麵)	水果茶 (フルーツティー)
米粉湯 (汁ビーフン)	台灣茶 (台湾茶)
炒米粉 (焼きビーフン)	珍珠奶茶 (タピオカミルクティー)
大雞排 (チーパイ)	木瓜牛奶 (パパイヤオレ)
鹹酥雞/鹽酥雞 (台湾からあげ)	臭豆腐 (臭豆腐)
葱抓餅/葱油餅 (ねぎクレープ)	滷味 (ルーウェイ)
地瓜球 (さつまいもボール)	麻辣鍋 (マーラー鍋)
肉圓 (バーワン)	鶏肉飯 (ジローハン)
胡椒餅 (胡椒餅)	
小籠包 (小籠包)	
鍋貼 (棒餃子)	