

第1回ご当地プディングフェスティバル  
出店要項

日 時：2025年2月8日（土）・9日（日）  
11：00～18：00

場 所：JR 三原駅南側タクシープール

## I. 【催事概要】

催事名：第1回ご当地プディングフェスティバル

主催：広島みはらプリンプロジェクト実行委員会

日時：2025年2月8日（土）・9日（日）

両日とも11:00~18:00

場所：JR三原駅南側タクシープール

概要：各地の地元食材にこだわって作られたこだわりのプディングを一堂に集めたイベントを開催します。お店やわがまちの魅力を存分にPRしてください。なお、一般販売と併せて、3つの部門で構成するコンテストも開催します。審査員選考の合計点数でグランプリを決定します。

最優秀に選ばれた商品を製造した店舗にはオリジナルの幟旗と賞状を贈呈いたします。

来場想定：2日間で会場周辺に4~5万人を想定

備考：同日、三原駅北側では「神明市」、同エリアでは「神麺市」と3日間で両イベント併せて数十万人が来場する見込みです。



## Ⅱ. 【出店概要】

募集数	15 店舗程度
出店形式	自店舗商品を直接販売いただきます。 ※火器使用及び現場調理はいただけますが、三原市管轄の保健所や消防署への手続きは必須となります。
スペース	3.0m×3.0m（6.0m×3.0m のテントを 2 店舗で使用）
販売商品	メイン商品：ご当地プディング サブ商品：自店舗販売している商品 ※商品に一括ラベル貼付のご協力をお願いいたします ※プディング以外のサブ商品については、地元食材を必ずしも使用している必要はありません。
出品条件	【ご当地プディングの定義】 ・自店舗がある都道府県の“地元食材”を 1 つ以上使用 地元食材とは →生鮮品の場合：地元で栽培収穫されたもの →加工品の場合：地元にある企業等で製造されたもの ・デザート系又は惣菜系（味は不問）のプディング
催事形式	【一般販売】 ①自店舗で出品商品を来場者に販売いただきます。  ②一口サイズ食べ比べセット 通常販売用より小ロット（約 30ml 程度）プディングを 100 個（2 日分）製造していただき、主催者が 5～10 個セットとして販売します。 製造にご協力いただける出店者は販売手数料を 20% から 10% に 10% の割引対応させていただきます。 専用容器（蓋付き瓶）は主催者が準備し、事前に郵送させていただきます。  【プディングコンテスト（3 部門）】 最大 2 部門に 1 商品ずつ出品可能です。ただし、各部門に出品できるのは最大 1 商品まで。 例) アレンジとデリカに 1 商品ずつエントリーは OK 例) ベーシックに 2 商品エントリーは不可  ●デザート部門 ①ベーシックプディング

	<p>卵・砂糖・牛乳といった最低限の原材料で製造するシンプルなプディング</p> <p>②アレンジプディング フルーツトッピングや、さまざまなテイストを織り交ぜたプディング</p> <p>●デリカ部門</p> <p>③デリカプディング 野菜・肉・魚等が入った惣菜系の食べるプディング</p> <p>なお、8日のみ又は9日のみの出店の場合は、コンテストにエントリーいただけません。</p>
コンテスト概要	<p>コンテストの審査方法は、</p> <p>○審査員選考 5名程度の審査員にプディングを全て試食いただき、5つの選考基準（味・独創性（ベーシックの場合は食材の持ち味）・食感・ご当地感・価格）を各基準10点満点で採点し、その総合計点数で順位を決定します。</p> <p>例）審査員Aが各基準全て3点を付けたら15点となり、その他の審査員も全て同様の採点だった場合は、15点×審査員数＝総得票となります。</p> <p>総得点が一番高かったプディングを各部門のグランプリとして表彰いたします。なお、表彰はグランプリのみとなります。</p> <p>審査員選考は8日午後に行い、結果発表及び表彰式も8日午後には予定しています。</p>
出店料	<p>税込売上の20%（イベント終了時に現金にて納付）</p> <p>※一口サイズ食べ比べセットをご用意いただける出店者は10%に減額いたします。</p>
付帯備品	<p>上記出店料には、長机1台、椅子2台貸出込み。</p>
レンタル	<p>追加長机、追加椅子、冷蔵（斜面型）ケースを有料にてご用意しております。ご希望の方は要申し込み。</p>
電源	<p>1回路（1,000w）までご利用いただけます。上限値を超える電気機器のご利用はいただけません。電気料金は徴収しません。</p>
排水	<p>実行委員会指定の排水場所で処理をお願いいたします。</p>
ゴミ	<p>集合ゴミ箱を設置する予定ですが、ブース内で発生したゴミや、購入者から返却された空き瓶類などは各自で持ち帰りいただくか、1,000円（税込）で処分いたします。</p>

	<p>処分可能品：段ボール、空き瓶、可燃物など</p> <p>処分不可品：発泡スチロール、瓶以外の不燃物など</p>
駐 車 場	<p>近隣のコインパーキングをご利用ください。費用は各自のご負担となります。(最寄りに 24h 最大料金 1,000 円程度でございます。)</p> <p>会場から数百メートル離れた場所に無料で駐車いただけるスペースを確保する予定ですが、管理上の観点から、ゲートの開閉時間は主催者の方で設定いたします。</p>
交通・宿泊	<p>交通費や宿泊費に関しては各自のご負担となります。</p>
バックヤード	<p>商品保管用の冷蔵・冷凍ケースをご用意いたします。出店者共有となりますので、ご了承ください。(無料)</p>
備 考	<p>レンタル希望品以外の販売に係る什器備品関係は各自でご準備をお願いいたします。2 日間連続で出店される方はブース内に荷物を置いていただけますが、貴重品は必ずお持ち帰りください。</p> <p>イベント当日、お買物券「300 円券」を発行することとしており、「現金 300 円」として取り扱ってください。イベント終了後、本部にて現金精算いたします。</p> <p>なお、お買物券が商品価格を上回った場合は、釣銭の発行はしなくて結構です。</p> <p>販売商品等を事前にご送付いただくことは商品の品質保持の観点から原則お受け致しかねますが、前泊を要する場合等、主催者が必要と判断した事業者のみ事前送付を受け付けいたします。事前送付をご希望の方は、主催者へご相談ください。</p> <p><b>なお、事前送付された商品にいかなる事象(不具合など)が起きた場合でも、主催者は責任を負いかねますのであらかじめご了承ください。</b></p> <p>商品到着指定：2 月 7 日 (金) 16:00~18:00</p>

<レンタル備品リスト> 全て税込み

5 尺対面冷蔵ショーケース	追加長机 (1 台)
1 日：11,000 円、2 日：16,500 円	1 日あたり：1,100 円
追加椅子 (1 脚) 1 日あたり：330 円	

### Ⅲ. 出店申込書（提出締め切り：1月10日）

出店概要の内容に基づき、「第1回ご当地プディングフェスティバル」に出店を希望します。

事業所名	
住所	〒
電話番号	
担当者名	
メールアドレス	
HP・SNS	
店舗PR (50文字以内)	

#### 【出店商品】

出店日数	[ ] 2月8日(土)	[ ] 2月9日(日)
出品商品 (複数の場合は全て記入)	プディング：別紙に記載 その他の商品：別紙に記載	
レンタル希望 (必要な備品の個数を記入)	冷蔵ケース [ ] 台	追加長机 [ ] 台
	追加椅子 [ ] 台	
使用電気機器 (複数の場合は全て記入)	w	w
	w	w

出店申込書のご提出の際に、**別紙の販売商品一覧表、告知用のご当地プディング**の画像も併せて下記提出先アドレスまでお送りください。

【提出先】広島みはらプリンプロジェクト実行委員会 事務局  
三原商工会議所：星野  
TEL：0848-62-6155  
MAIL：info.hmp@mhr-cci.or.jp

## 【 一 般 販 売 】

### 【プディング①】

カテゴリー <small>(いずれかに○印)</small>	デザート ( ベーシック ・ アレンジ ) デリカ	
商品名		
税込販売価格	円	
使用している ご当地食材と特徴 <small>※2 つ以上使用される場合は、全て記入してください</small>	食材名： 特 徴：  食材名： 特 徴：	
商品のこだわり <small>※50 文字以内</small>		
一口サイズ 食べ比べセット	提供可否 <small>(いずれかに○印)</small>	可能    不可
現地調理の有無	有                  ・                  無	

### 【プディング②】

カテゴリー <small>(いずれかに○印)</small>	デザート ( ベーシック ・ アレンジ ) デリカ	
商品名		
税込販売価格	円	
使用している ご当地食材と特徴 <small>※2 つ以上使用される場合は、全て記入してください</small>	食材名： 特 徴：  食材名： 特 徴：	
商品のこだわり <small>※50 文字以内</small>		
一口サイズ 食べ比べセット	提供可否 <small>(いずれかに○印)</small>	可能    不可
現地調理の有無	有                  ・                  無	

【プディング③】

カテゴリー (いずれかに○印)	デザート ( ベーシック ・ アレンジ ) デリカ	
商品名		
税込販売価格	円	
使用している ご当地食材と特徴 ※2つ以上使用される場合は、全て記入してください	食材名： 特 徴：  食材名： 特 徴：	
商品のこだわり ※50 文字以内		
一口サイズ 食べ比べセット	提供可否 (いずれかに○印)	可能 不可
現地調理の有無	有 ・ 無	

【プディング④】

カテゴリー (いずれかに○印)	デザート ( ベーシック ・ アレンジ ) デリカ	
商品名		
税込販売価格	円	
使用している ご当地食材と特徴 ※2つ以上使用される場合は、全て記入してください	食材名： 特 徴：  食材名： 特 徴：	
商品のこだわり ※50 文字以内		
一口サイズ 食べ比べセット	提供可否 (いずれかに○印)	可能 不可
現地調理の有無	有 ・ 無	



一口サイズ食べ比べセットの提供可否欄に「可能」と○印を付けていただきました商品数×100個の専用容器をお送りいたします。(発送希望住所が出品申込書に記載の住所と異なる場合は、下記にご記入ください。)

住 所	〒 ー
宛 先	
電 話 番 号	

**【その他商品①】**

商品名	
税込販売価格	円
商品のこだわり ※50文字以内	
現地調理の有無	有 ・ 無

**【その他商品②】**

商品名	
税込販売価格	円
商品のこだわり ※50文字以内	
現地調理の有無	有 ・ 無

**【その他商品③】**

商品名	
税込販売価格	円
商品のこだわり ※50文字以内	
現地調理の有無	有 ・ 無

## 【 コ ン テ ス ト 】

カテゴリー	ベーシックプディング部門
商品名	

カテゴリー	アレンジプディング部門
商品名	

カテゴリー	デリカプディング部門
商品名	

3つの部門のうち、エントリーできるのは  
**最大2部門までです。**  
**1部門に2商品はエントリーできません。**