

第10回 NODA 産 FOOD フェスタ

～ ローカルガストロノミー ～

SHOW!!YOU!!なんと10回目の感謝祭！

出店募集のご案内

1. はじめに

この度NODA産FOODフェスタ実行委員会では、野田の食材を利用して野田市をにぎわいのあ
る街にするイベントを今年も企画しました。野田市内における食文化を通じて、野田の魅力を
再発見し、市内外に発信していきます。また、地産地消の観点に基づき、野田の食の活性化と
共に、地域の発展を図りたいと思います。

2. 第10回NODA産FOODフェスタ開催日時

2026年 10月31日（土） 11：00～19：00

11月 1日（日） 10：00～16：30

（販売は16：15分位まで）

3. 会 場

イオンノア店B街区駐車場 特設会場

千葉県野田市中根6-1

アクセス 電車／アーバンパークライン 野田市駅 下車徒歩15分

4. 開催規模

来場数 15,000人の来場を目標予定

5. 主 催

NODA産FOODフェスタ実行委員会

6. 共 催

NPO法人 そい・びーんず

7. 後 援（予定）

野田市／野田市観光協会／野田商工会議所／野田市関宿商工会／野田商工会議所青年部／
野田市関宿商工会青年部／野田商工会議所女性会／一般社団法人柏青色申告会青年部／
公益社団法人野田青年会議所／野田市商店街連合会／野田市料理業組合
（社）千葉県調理士会野田支部／ちば東葛農業協同組合 （敬称略 順不同）

8. 協 力（予定）

(株)千秋社／野田観光土産名店会／千葉県立清水高等学校／学校法人鎌田学園高等専修学校／
NPO 法人 EarthasMother 千葉／野田ロータリークラブ／千葉日報／東葛毎日新聞／チバテレビ／
J-COM／NHK千葉放送／（朝日、読売、毎日、日経、各新聞社）

（敬称略 順不同）

9. 協 賛（予定）

キッコーマン(株)／コカ・コーラボトラーズジャパン(株)／キノエネ醤油(株)／ちば東葛農業協同組合
／窪田味噌醤油(株)／雪印メグミルク(株)野田工場／野田ガス(株)／敷島製パン(株)／パスコ利根工場／
グリコ千葉アイスクリーム(株)／野田市農産物ブランド化推進協議会／
その他各種企業団体 （敬称略 順不同）

10. 出店内容 （募集店舗数 30店舗（予定））

・参加者は、野田産の野菜、果物を必ず使用して、野田産の醤油をメインとしたフード、
スイーツ等でローカルフードを考案していただきます。

特別賞としてキノエネ社商品（白しょうゆ等）を使った商品にはキノエネ醤油賞、窪田味噌醤油社
商品（わがふるさと等）を使った商品には窪田味噌醤油賞の対象とさせていただきます。

※特別審査員に決定していただき、14時00分頃審査発表を予定（コンテストは土曜日のみ）
メニュー考案してエントリーをよろしくお願い致します。

審査員特別賞の対象者はスタッフが料理をいただきに上がりますので審査員分の商品の提供を
ご協力よろしくお願い致します。

（1）出店者 出店資格

- 1 出店商品は、野田産の野菜、果物を必ず使用する料理を考案してもらいます。キノエネ社商品
（白醤油等）、窪田味噌醤油社商品（わがふるさと等）、野田産の野菜・果物（例 ほうれん
草・小松菜・みつ葉・長ねぎ・キャベツ・えだ豆）、野田産の卵、野田産の乳製品、地域名物
食（以下、「地域名物食等」という）とする。（1品必ず使用、2品以上推奨）

※ 「地域名物食等」とは、各地域において永く食され地域の名物として認知されている品目
または、各種まちづくり活動等で新たに提案されている品目とします。

- 2 出店商品のメニュー名には「野田」「野田産」を推奨使用する。
- 3 特別賞を獲得した場合、レシピおよび料理名を野田名物グルメとして広く、PRすることに同
意する。
- 4 出店メニューを店舗等での提供に協力できること。メニュー等で、一年間販売してください。
- 5 出店者が多数の場合は書類選考にて決定致します。
- 6 衛生面に留意し、出店者は保健所の指導を必ず受けて頂き、保健所への申請を出店スタッフ全
員分を含めて必ず提出して頂くこと。（コピー可）
- 7 出店者は、市内に店舗を構えている方、市内在住の方、主催者が認める協力団体に限ります。

- 8 各団体での出店の場合は、必ず野田市内に既存する飲食店があること。尚代表は店主とすること。
- 9 趣旨に賛同し、主催者に協力できるもの。

(2) 販売品目について

- 1 地域名物食等の出品は必須条件とします。
- 2 参加申込書に記載ない品目は、販売できません。
- 3 他地区の地域名物食での商標権に抵触するものは販売できません。
- 4 販売品目は、保健所の許可が取れて可能であれば数品販売可能ですが、生モノ等、保健所の指導をうけてないものは販売できません。
- 5 原則、野田市内で生産された生鮮品等を使用していただき、使用材料の表示をお願い致します。

(3) 販売方法について

- 1 現金または、電子決済販売とします。電子決済の方法は各店舗の責任のもと各店舗がご用意ください。
(調理を行う方は、衛生を保つため現金を触らないようにして下さい。)

(4) 提供方法について

- 1 販売価格に見合った量のご提供をお願い致します。
- 2 目安として、通常1人前の約半分程度でのご提供をお願い致します。

(5) 販売価格について

- 1 お客さまに配慮した価格設定でのご提供をお願い致します。
- 2 販売価格については、採算を取れる価格を基準とし、不当に乱売しないでください。

(6) 出店条件について

- 1 10/31 11:00～18:45・11/1 10:00～16:15まで販売出店を原則とします。
- 2 雨天決行。荒天中止の場合があります。
- 3 イベント運営に協力し、楽しんで参加してください。
- 4 出店者同士、協調し仲良くしてください。
- 5 出店スペースの範囲を守って販売を行ってください。
- 6 出店場所は、抽選により決定いたします。なお場内インフラの関係上、提供商品の性質により出店場所を限定することがあります。
- 7 主催者の指示および実施要領を順守してください。
- 8 調理する場合は、調理場所の下を必ず養生して、汚れないようにしてください。
(火気を使用するところは防災シートなどを使用ください。)
また、調理カスなどテント内で汚れた場合は清掃してください。
汚れなど発見した場合は、出店者様の方で原状回復していただくようお願い致します。

- 9 完売した場合、完売の報告をお客様に解るよう提示してください。
また、販売中に混雑してお客様が並ぶ場合、整列・誘導等は各出店者様でお願い致します。

(7) 出店設備、備品について

- 1 出店は半テントに1団体もしくは1店（出店者）とします。
- 2 テント、テーブルは主催者が準備します。テント持ち込みも可能（25,000円）
キッチンカーで参加される場合も25,000円。
- 3 半テントあたり、テーブル2台を用意します。
- 4 半テントサイズは、3. 6m×2. 7mです。中の仕切りシートは出店者が用意してください。
- 5 その他備品は、出店者が準備してください。（お箸、お皿、器、個別看板、椅子、のぼり等）
- 6 プロパンガス等の光熱関係は、出店者が手配してください。また取扱いには充分留意し、消防法にしたがい**火気を使用する場合は消火器の設置**をお願い致します。
- 7 電気を使用する店舗は発電機をご持参ください。発電機レンタルも受付いたします。
発電機1台6000円/中型（電気使用容量が多い場合はレンタル大型10000円も用意できます）
発電機の持込みの場合は主催者に報告し取り扱いは充分注意をお願い致します。
※ドラム、コンセントなどの引き込みは各出店者で準備ください。
- 8 調理に必要な水は、各出店者でご用意下さい。
※上下水道の準備はございません。

(8) 出店料について

- 1 **30,000円**（半テント、テーブル2台、リーフレット100部込み）
テント持ち込みの出店者及びキッチンカーの出店者は**25,000円**。
- 2 保健所申請及び検便費用は各店舗別途ご負担をお願い致します。
飲食店様で出店の場合、**露店の許可申請が16000円かかります**。許可証は取得すると
県内一円に販売出店でき、5年間有効となります。
- 3 出店料は出店決定後、指定の口座に振込または野田商工会議所まで直接入金してください。

振込先（振込手数料は各店ご負担でお願い致します）

京葉銀行 野田支店（251） 普通

口座番号 7203201

口座名義人 NODA産FOODフェスタ 実行委員長 宮崎崇之

NODA産FOODフェスタ実行委員会事務局

野田商工会議所内 野田市中野台168-1 樺のホール5F TEL 04-7122-3585

11. 広 報

- (1) ポスター（３００部）、新聞折り込みチラシ（約１０，０００部）を各所に配布します。
- (2) 出店者様、各商店等にリーフレットを１５，０００部を配布します。
- (3) プレスリリース含め、マスコミへの周知を図ります。
- (4) 各新聞社、市内ミニコミ誌、市報など掲載し集客をいたします。
- (5) 当日リーフレット５，０００部を配布
- (6) インターネット上にNODA産FOODフェスタのページを作成し、SNS等による宣伝により市内外より集客します。

12. その他

- (1) アトラクションについて
イベント出演者演舞等を予定。
- (2) ごみ処理について
 - ① テント内のごみは、各出店者が必ず持ち帰ってください。
 - ② 来場者が捨てたごみは、主催者が処分いたします。
- (3) 衛生上の注意事項について
各店舗アルコール除菌などを常備し、衛生面に最大の配慮してください。
現場調理される方は、髪の毛等が入らないよう帽子などかぶり物をしてください。
- (4) 金銭及び出店物の管理について
 - ① 出店団体もしくは店の責任において管理してください。
 - ② 主催者は不可抗力の原因を含め、出店物に関しての事故に対してその責任は負いません。
 - ③ 異物混入等が発覚した場合はただちに販売を中止し、本部に連絡ください。
また、原因を究明し、出店者でお客様に対し、誠心誠意対応にあたってください。
- (5) 賠償保険について
イベントに関するレクリエーション保険は主催者で加入しております。その他の損害や怪我について主催者は責任を負いません。
- (6) 喫煙について
 - ① イベント会場内は、指定場所以外全て禁煙とします。
- (7) 開催の中止
 - ① 主催者は、天候悪化や不可抗力の原因等により開催中止をする事があります。
 - ② 主催者は、天候悪化や不可抗力の原因等により開催中止になった場合の損害について責任を負いません。よって出店料金の返金はいりません。
- (8) その他協議事項
本案内に記載のない事項について、NODA産FOODフェスタ実行委員会と協議の上定めるものとする。

13. 応募から出店までの流れ

(1) 出店申込

- ・出店を希望する方は指定の応募用紙（別紙①）に必要事項を全て記入し、NODA産FOODフェスタ事務局までメール・FAXにて申込をお願いいたします。
- または、専用ホームページからも申し込みいただけます。<https://taberu-noda.com>
- ・サンプル写真については、1品目につき1枚程度を同封またはメールに添付して下さい。尚、同封された写真等に関する返却は一切行いません。
- ・出店希望者多数の場合には、書類選考のうえ個別にご連絡させていただきます。
- 書類選考については、NODA産FOODフェスタ実行委員会にて行います。

※応募締め切り：2026年8月26日（水）必着

(2) 出店者説明会

出店までのスケジュールと段取り、資材などの調整、保健所の申請等を行います。
出店者はこちらへの参加をお願いいたします。
2回予定しておりますので、ご参加ください。

日時：2026年 ①9月15日（火）15:00～16:30
: ②10月13日（火）15:00～16:00

会場：野田商工会館 樺のホール 5階 大会議室
野田市中野台168-1

(3) 当日の出店

日時：10月31日（土）11：00～19：00（8：00～出店準備可能）
11月 1日（日）10：00～16：30

前日準備

日時：10月30日（金）14：00～20：00（詳細は出店者説明会にて）

【お問い合わせ先】

NODA産FOODフェスタ実行委員会

実行委員長 野口 智和 090-2333-7930

メールアドレス Valhallagate0328@gmail.com

実行委員 宮崎 崇之 090-4393-1482

メールアドレス miyazaki@fureai.or.jp

※お問い合わせは、なるべくメールにてお願い致します。

【事務局】

NODA産FOODフェスタ事務局

〒278-0035 千葉県野田市中野台168-1 野田商工会議所内 櫓のホール5F

TEL: 04-7122-3585 FAX: 04-7122-7185

申込期日：２０２６年８月２６日（水）※サンプル写真（画像）もお忘れなく。

□メールにて送付済み □後日メールにて送付予定(8月26日までに送付願います)
□その他 ()
※写真は画像データ (J P E G画像) でお送りいただけると鮮明に掲載されます。
画像はリーフレットに使用します。
データ送付先: miyazaki@fureai.or.jp F A X : 0 4 - 7 1 2 2 - 4 5 5 4

写真・画像の送付での注意

○写真・イラスト等のお持ち込みの場合、

・・・・・・プリントアウト済みの物は取込み作業の際、現画質より画質が落ちる場合がございます。

・・・・・・データで入稿の場合、J P G画像(実寸サイズ時 300dpi 以上の物)でご入稿ください。

(注) w o r d、e x e c e l に画像を貼ってあるものは使用できません

せ

んのでご注意ください。

・・・・・・デジカメ・iPhone 画像の場合、撮影の初期設定により、画像データが小さく印刷に対応出来ず、再撮影・再入稿をお願いする場合がございます。なるべく使用機種の最大の画質で撮影をお願い致します。

別紙② 取扱い可能な食品の種類（模擬店出店の案内より一部抜粋）

＊次の食品以外のものについては、具体的な調理方法を明確にして、実行委員会にご相談ください。

① 飲食店行為（事前に仕込み、その場で加熱したもの）

煮物類	おでん、豚汁、けんちん汁
焼物類	焼き鳥、いか焼き
お好み焼き類	たこ焼き、お好み焼き
茹物、蒸し物類	じゃがバター、蒸しシュウマイ
麺類	焼きそば、うどん、そば
ドック類	ホットドック
喫茶類	かき氷、清涼飲料水、しるこ、甘酒、コーヒー、紅茶

② 菓子製造行為（事前に仕込みその場で加熱または簡易な作業を行うもの）

焼菓子類	今川焼、焼き餅
まんじゅう類	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう
団子類	焼き団子
あめ菓子類	べっこう飴、果実飴、かるめ焼き、綿菓子
その他	チョコバナナ、ポップコーン

③ 食品販売行為（野菜・果物以外は包装容器に入れられた物に限る）

野菜、果実、つくだ煮、魚介加工品、アイスクリーム（製品）、缶詰、ビン詰め食品、菓子（洋生菓子を除く）

詳細につきましては、野田健康福祉センター（野田保健所）

健康生活支援課（電話 0 4 - 7 1 2 4 - 8 1 5 5）まで問い合わせ確認をお願いします。

メニュー写真の撮り方 良い例・悪い例



良い例

魅力が伝わり、出店者の価値が高まる写真



- ✓ **料理がはっきり見える**
ピントが合っていて、料理の全体がしっかり見える。
- ✓ **美味しさが伝わる**
彩りやツヤ感があり、食欲をそそる。
- ✓ **背景や構図が良い**
シンプルで清潔感があり、料理を引き立てている。
- ✓ **ブランドイメージに合う**
お店の雰囲気やこだわりが伝わる写真。



- ✓ **ボリューム感が伝わる**
量や具材の豊富さが一目でわかる。
- ✓ **色味がきれい**
自然光や照明で、料理の色が鮮やかに見える。
- ✓ **清潔感がある**
器や盛り付けがきれいで、衛生的な印象を与える。
- ✓ **商品の特徴がわかる**
何を使っているか、どんな味が伝わる。



悪い例

魅力が伝わりにくく、印象が下がる写真



- ✗ **写真に文字が入っている**
メニュー名や価格、ロゴ、スタンプなどの文字が入っている写真は使わない。
- ✗ **暗い・明るすぎる**
露出が不適切で、料理が美味しそうに見えない。
- ✗ **ピントが合っていない**
ブレていたり、ピントがずれていて料理がぼやける。
- ✗ **背景がごちゃごちゃ**
余計なものが写り込み、料理に目が行かない。



- ✗ **暗くて見えにくい**
照明が足りず、料理のディテールがわからない。
- ✗ **色が悪く美味しそうに見えない**
色味がくすんでいて、食欲が湧かない。
- ✗ **全体の雰囲気が伝わらない**
どんな料理か、どんなお店かイメージできない。
- ✗ **角度が微妙**
上からの写真などで、魅力が伝わりにくい。