

「おい！マルシェ」出店のご案内



2022.4
おい！マルシェ実行委員会

「おーい！マルシェ」コンセプト

おーい！マルシェ ～ 作る人と手がつなげる場所 ～

一つ一つ表情の違うハンドメイドだからこそ、人の暖かさを感じらる。
作り手さんの愛情が伝わる、あなただけのお気に入りに出会えるマルシェです。

【目的】

- ① ハンドメイドのすばらしさを発信する（ハンドメイドの価値向上）
- ② 世界中のママが幸せになるように（子育て支援）
- ③ 持続可能な社会の実現（SDG s ・ エシカル消費の啓蒙）

以上を目的とし、開催します。



「おーい！マルシェ」 《2022.4月》 概要

名称	おーい！マルシェ ～ 作る人と手がつなげる場所 ～
運営	おーい！マルシェ実行委員会
開催日	別紙参照
開催時間	11:00～17:00
雨天時	雨天決行・荒天中止（開催判断は開催前日に決定します。）
概要	一つ一つ表情の違うハンドメイドだからこそ、人の暖かさを感じらる。 作り手さんの愛情が伝わる、あなただけのお気に入りに出会えるマルシェ
目的	① ハンドメイドのすばらしさを発信する（ハンドメイドの価値向上） ② 世界中のママが幸せになるように（子育て支援） ③ 持続可能な社会の実現（SDGs・エシカル消費の啓蒙）
会場	大井町駅前 西側 阪急前
出店ブース数	最大15ブース
ブースサイズ	原則として 2 m × 2 m
出店料	詳細は別項を参照（事前にお振込みいただきます）

マルシェ出店の効果

1, リアル店舗での商品販売、顧客獲得

リアル店で御社商品を販売することができます。
定期的に出店いただければ、顧客獲得につながります。

2, ポップアップ店舗として、 商品PR、ECサイトの案内ができる

まだ知られていない商品や新商品をPRすることができます。
ECサイトなどがあれば、その後のリピート購入のきっかけをつくることもできます。

3, リアルな消費者の反応や声をきいて商品開発に活かせる

商品の販売をリアルですること、リアルな消費者の反応や声をきくことができます。商品開発や価格設定や内容量について参考にできます。
地域によって商品価値の異なる商品、都内に暮らす人が多くいる大井町では希少な商品であれば高く売れることもあります。

主催 概要

今回のマルシェは、スーパーママ3人がお届けします。

出産直後の、身体も脳みそも働かない暗黒期はさらっと忘れ、好きなことに邁進している3人のパワフルママが、出店者もお客様も子連れで楽しめるマルシェをプロデュース。

昔ながらの商店街のような雰囲気、お子様の初めてのお使いにもチャレンジできるかも！？



荒井 有生

大井町在住
2歳～7歳の3人（男女）のママ。
2020年マラマ合同会社設立し、
MalamaJapanとして、オリジナル
の薬膳ティーや薬膳ペットフード
を企画・販売している。



東矢 恭子

北品川在住
2歳～6歳の2人の女の子のママ。
2020年エコやアップサイクルの関
連商品を販売する「enithical」立上
エシカルをテーマに活動するブラ
ンドや作家さんを紹介している。



矢後 真由美

横浜在住、大井町勤務。
6歳の女の子のママ。
2007年大井町にシェアオフィス
MICANを設立し、大井町での創業
支援や地方企業の首都圏進出をサ
ポートしている。

出店概要・出店料

出店するテントの面数・出店日数によって以下のとおりになります。全て税込みです。

① 1 テント・2 面 (2面とれるテント)

2日間：20,000円

1日間：15,000円

※テーブル2台、椅子2脚付

② 1 テント・1 面 (1面とれるテント)

2日間：18,000円

1日間：13,000円

※テーブル1台、椅子1脚付

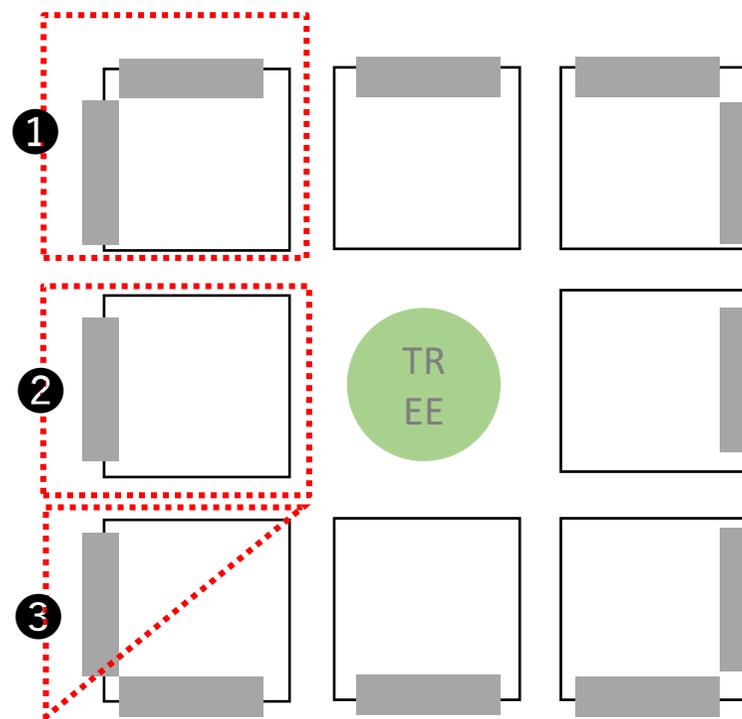
③ 1 / 2 テント・1 面 (2面とれるテント)

2日間：15,000円

1日間：10,000円

※テーブル1台、椅子1脚付

《 テント配置例 》



※実際の出店数によって配置は変わります。

貸出備品

	内容	備考	在庫
無料 (出店料に含まれるもの)	タープ (テント) 1 台	サイズ：2×2m、重り 4 個付	計18台
	長テーブル 1 台	サイズ：450×1800mm、カラー：黒、テーブルクロスなし	計20台
	椅子 1 脚	スツール、カラー：黒	計20台
オプション	1500円	長テーブル追加 1 台	サイズ：450×1800mm、カラー：黒、テーブルクロスなし 計20台
	500円	ミニテーブル 1 台	サイズ：450×600mm、カラー：ブラウン、テーブルクロスなし 2台
	300円	椅子追加 1 脚	スツール、カラー：黒 計15脚
	7700円/日	発電機 1 台	容量：2300w (ガソリン満タン) 2台
	1000円	照明器具 1 式 ※冬場 (11-2月のみ)	照明用コード・ランプ・延長コード ※他店舗と共有・共有する場合は費用は割り勘 1 式



搬入・搬出経路について

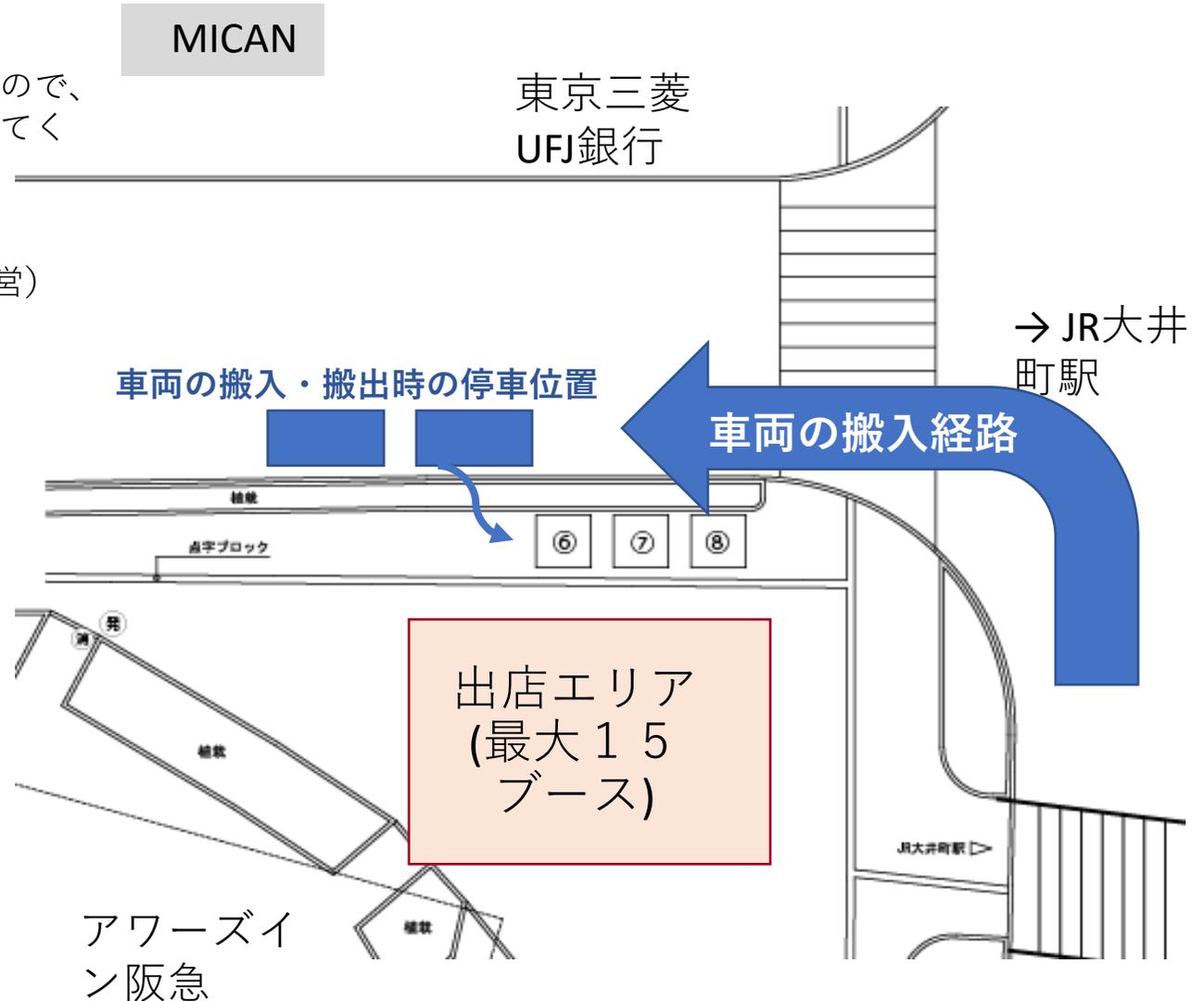
●車両で搬入搬出する場合は、
出店エリアに**車両を乗り入れできない**ので、
脇の路上に一時停車し、運ぶようにしてく
ださい。荷物を下ろしたあとは、
速やかに車両を移動してください。

●搬入は**10時以降**（9-10時はテント設営）
搬出は**17時以降** お願いします。

●宅急便等で荷物届ける場合は、
下記宛に送付、
（〒140-0014 東京都品川区大井1-50-5
阪急前マルシェ会場）
受取時に**携帯電話でやり取り**する
ようにしてください。

●前日に限り、オフィスMICANで
荷物の受け取りは可能です。
（〒140-0014 東京都品川区大井1-6-3
アゴラ大井町3F MICAN 宛）
※ **マルシェ使用**と記載ください。

●土曜日の夜は一旦テントを撤去
しますので、**荷物等をそのまま**
置いておくことはできません。
（MICANに置いておくことはできます）



駐車場について

●搬入後は、駐車場をご利用ください。

No	パーキング名	台数	時間/料金	最大料金
①	タイムズ大井町 阪急ガーデン	223	06:00-02:00 30分 200円 ※26:00-6:00 入 出庫不可	1,300円
②	タイムズ大井第 2・19	9	25分 220 円	駐車後24時間 最大 料金1,540円 18:00-09:00 550円
③	タイムズ大井第 5	5	25分 220 円	09:00-18:00 2,200円 18:00-09:00 770円
④	NPC24H大井町第 1パーキング	28	30分 200 円	3時間 800円 最大料金 1,600円
⑤	タイムズ大井第 9	29	25分 220 円	駐車後24時間 最大 料金1,540円 18:00-09:00 550円
⑥	タイムズ大井第 12	10	09:00-00:00 12分 100円 00:00-09:00 60分 100円	なし
⑦	イトーヨーカドー 地下駐車場	132	09:30-23:00 30分 200円 ※ヨーカドーでの買い 物金額によって割引あり	なし



注意事項など

以下注意事項を確認のうえ、お申込ください。

《 出店のキャンセルについて 》

キャンセル時期により以下のとおりキャンセル料をお支払いいただきます。

- ・開催1か月前まで・・・無料
- ・開催2週間前まで・・・出店料の半額
- ・開催当日まで・・・出店料の全額

《 雨天時について 》

荒天が予想され場合には、主催者側から中止または延期を前日までに連絡します。

中止の場合は、出店料は全額返金いたします。

雨天時に出店者側からの要望でキャンセルする場合は、出店料の返金はいたしかねますので、ご了承ください。

《 その他 》

- ・開催後のアンケートにご協力ください。今後の運営に活かさせていただきますのでご協力お願いします。
- ・当日出たゴミなどは、全て出店者様のうほうで処分いただきたくお願いします。
- ・マルシェ会場となる駅前広場の地面タイルを傷つけたり、汚したりしないようご注意ください。
(油などを使う場合は、ブルーシートなどで養生をして出店してください)

SDGsの取組ご協力をお願い

当マルシェでは目的として「持続可能な社会の実現（SDGs・エシカル消費の啓蒙）」を掲げています。

マルシェ全体として下記取り組みを行いますので、ご理解・ご協力のほどお願いいたします。

《エコバックの回収と再利用の実施》

- 当マルシェでは、エコバックの利用を推奨するため、マルシェ当日に本部にて、エコバックの回収を行います。**使っていないエコバックや紙袋などを回収**していますので、ご協力お願いします。
- マルシェでのお買い物で必要な方には、回収したバッグをさしあげます。お客様で必要な方がいましたらお声をかけていただけますよう、お願いいたします。

《プラスチックゴミ削減に向けて》

- 出店される際に、**できるだけプラスチックゴミを出さないよう**お願いいたします。商品を渡す際にビニル袋を使わない、などご協力をお願いします。

《フードドライブの実施》

- マルシェ当日に本部にて、**家庭や会社で余った食品を回収し、品川区子ども食堂ネットワークに寄付**をします。集められた食品を品川区内の子ども食堂で配布をします。ご協力をお願いいたします。



傾向と今までの実績

阪急前広場という立地

大井町は、新幹線が停まるターミナル駅である品川駅から一駅、また東京の空の玄関口である羽田空港にもアクセスしやすい土地です。（1日の駅の平均乗降客数20万人）その傍ら、最近では高層マンションが多く建っており住民も多くいる土地で、地方や海外からの旅行者や出張者、地域の住民など多様な人が集まりやすい土地柄です。

出店する場所である阪急前は、大井町駅の正面であり、イトーヨーカ堂や阪急食品館での買い物客、ホテルの宿泊客、飲食店などで休日を楽しむ家族連れなどが週末行き交う場所です。なので、1日で多くの人（約500～800人程度）がマルシェを開催しているとその興味から足を止めています。

マルシェの出店に関する実績詳細

この場所では、毎週のようにマルシェを開催していることもあり、毎週楽しみにしている地元住民の方も多くいらっしゃいます。通常のマールシェでは、下記のような店舗が今までに出店しています。

出店店舗実績：無農薬野菜、季節のフルーツ、地方の特産品（長野、山梨、熊本 など）、緑茶、干物、ごま製品、ピクルス専門店、米農家、クラフトビール、乾物、海苔専門店、コーヒー、木工製品、花屋、焼き芋、アイスクリーム、和菓子 など

1日の売上：約5～20万円程度（単価や季節、その日の天気によって異なります）

マルシェで成功するために

今までに、多くの店舗がマルシェに出店くださいましたが、同じ商品を販売していても、売れるお店と売れないお店があります。下記のような店舗はマルシェにおいて売り上げを伸ばしている傾向にあります。

1, 陳列や見せ方にこだわる

遠くからでも見やすい大きく読みやすい値札や売り言葉の表示、あたたかい雰囲気のあるテーブルクロス、美味しくみえる工夫がされている小物使いなど

2, 商品を特化し、専門性をアピールする

遠くからみて何屋かわかる、専門的なほど他にはない商品、こだわった商品だと感じ興味をおぼえる、なんでも屋はうまくいかない傾向にある

3, 継続的に出店し続ける店舗

継続的に出店することで、商品を目当てでくるリピート客をつかむ。東京における御社商品のファンを作る。

集客について

マルシェの集客・PRにあたり、以下を実施する予定です。

●【事前】WEBサイトでの情報発信

おーい！マルシェの特設WEBサイトを特設し、出店者や商品の情報を発信します。

●【事前】SNSでの情報発信

出店者や商品の情報をSNS（インスタ、ツイッターなど）で発信します。

●【事前】「おーい！マルシェ」のチラシの配布

大井町関係各所に、チラシを配布し、事前の周知をします。

●【当日会場】「おーい！マルシェ」のチラシの設置

当日本部テントにて、チラシを配布します。



前回の様子 (2022年1月29・30日開催)



食品の販売について

その場で加工した食品を販売する場合には、別途加工方法についての申込書を提出ください。その内容を保健所に申請し、事前に許可をとります。食品衛生上、下記を遵守ください。コロナの影響で、基本的にはその場での飲食はしてもらえません。全て持ち帰りとなります。

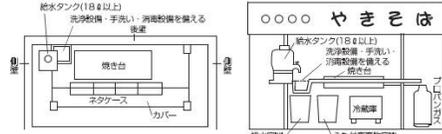
<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kyoka/files/rinzisyutten13.pdf>

施設の要件（臨時営業者と同等の簡易な施設の場合）

構造	屋根、側壁を有し、清掃しやすく、すべての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には、衛生的に保管できる構造の施設であること。
給水設備	蛇口からの容量18ℓ以上のふたの付いた容器を備え、使用する水は、水道水又は水道法に定める水質基準に適合する水であること。
洗浄設備	器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。
排水設備	排水設備を備えること。
冷蔵設備	必要に応じて、取扱いに際して性能と容量を有する冷蔵設備を備えること。
格納設備	食品及び器具・容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えること。
食器類	食器類は、1回使用した後に廃棄するものを使用すること。
廃棄物用設備	廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に処理するためのふたの付いた容器を備えること。
消毒設備	手指を消毒するための消毒用薬品を入れた容器を備えること。

※取り扱う食品の種類によっては、上記のほかにも設備が必要となる場合があります。

施設図面例



公衆衛生上講ずべき措置の基準

※臨時営業者の守るべき基準に準じて行うこと

- 出店場所における調理、加工及び製造等の行為はすべて施設内で行うこと。
- 食品及び器具、容器包装等は衛生的に取り扱うこと。
- 手洗い設備には、せっけん及び消毒液を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- 従事者は、つめを短く切り、食品を取り扱う前及び使用後は、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- 施設周辺を清潔に保つこと。
- 施設の補修及び水、消毒液等の補充に努めること。
- 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で行うこと。
- 廃棄物容器は汚濁、汚臭が漏れないようにし、かつ、清潔に保つこと。
- 調理作業に従事する者は、清潔な衣服を着用すること。
- 飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したときは、そのおそれなくなるまでの間、食品に直接接触することのないよう食器の取扱作業には十分注意すること。

取扱食品の原則

※臨時営業者の守るべき原則に準じて行うこと

- 生もの（さしみ、すし等）、生クリームを取り扱わない。
- 原材料の細切等の仕込み行為はその場で行わない。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ営業許可を受けた施設等で行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵したものを使用する。
- かき水は排水用を使用し、排水を行う際は、手指や

- ほこり等で汚染されない構造の機械を用い、盛り付けは衛生的な器具を用いる。
- その場で製造、加工及び調理に多量の水の使用を必要とするものは取り扱わない。
- とろろん、かき水、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供直前に加熱処理が行えるもの以外は取り扱わない。

※取扱食品は、以上の要件を満たし、かつ次回以降に扱える食品1品目に限る。

表1（臨時営業者と同等の簡易な施設で取り扱う場合）

分類	飲食店行為として取り扱うことのできる食品
煮物類	・事前に仕込み（組切、煮込み等）し、その場で煮込んだもの
焼物類	・事前に仕込み（組切等）し冷蔵した具をその場で焼いたもの ・焼きとり（鶏肉以外を含む）、焼肉類にあつては、その場において短時間で中心部まで加熱が十分に行える大きさ（一口サイズ）に事前に加工したもの
お好み焼類	・その場で水に溶いた小麦粉等と、事前に仕込み（組切等）した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの
お好み焼類	・ビジュアルにおいては、許可施設で製造されたビジュアルに事前に組切した具をその場で焼いたもの
お好み焼類	・農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でたもの、蒸したもの
めん類（焼きそば類等）	・焼きそば ・焼きそば類似品にあつては、焼きそばと種類の異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの（例：焼びーフン、チャプチェなど） ・即席カツ類
揚げ物類	・事前に仕込み（組切等）した具を、その場で調理した揚げ粉、パン粉につけて油で揚げたもの
喫茶類	・事前に調製した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、調味するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶葉、甘味食品
ドッグ類	・ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか油で揚げたもの ・ホットドッグ類 ・ハンバーガー類（パンに、熟調理した肉ミンチ等をはさんだもの） ・日本酒、ビール、焼酎等
酒類	・ビールサーバーによる提供にあつては、専門の業者により管理調整されたサーバーを用いること ※登日の持ち越し不可
レトルト食品、無菌包装食品	・その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの

分類	菓子製造行為として取り扱うことのできる食品
焼菓子類	・事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で焼いたもの
揚菓子類	・事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で揚げたもの
団子菓子類	・事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すか、それに事前に仕込みした具をかためたもの
まんじゅう類	・事前に仕込み（混合、成形等）したまんじゅうを、その場で加熱したもの
もち菓子類	・事前についた餅に、事前に仕込みした具をかためたもの
あめ菓子類	・事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子
その他	・果実チョコ（果実にチョコレートをかためたもの） ・蒸しパン

食品販売行為として取り扱うことのできる食品

食品衛生法の販売許可が不要な食品及び食品料等販売業の許可対象食品で、法令等により保存基準が定められていない食品例：野菜・果実、煮豆、つくだ煮、漬物、魚介類加工品、菓子（洋生菓子を除く）、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰、びん詰食品
※野菜・果実以外は、容器包装に入れたものに限る。

表2（給排水設備など一定の設備要件が満たせる場合）

具体的な食中毒事例があるため、臨時営業者と同等の取扱いの注意や施設要件に加え、次の事項を必ず遵守すること

分類	取扱いの要件	調理提供の施設設備の要件	食中毒・違反事例	
			原因物質	主な発生要因
カレーライス類	・カレー ・野菜等は、許可施設又は清潔な場所で事前に仕込んだものとする。 ・当日煮込んだものとする。 ・残品の翌日への持ち越しはしないこと。 ・ライス ・できる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること。 ・炊飯する場合は、炊飯後65℃以上で保温するか、2時間以内に提供すること。	・流水式洗浄設備 ・流水受槽式手洗い設備 ※いずれも給排水設備を完備（以下同） ・必要に応じて冷蔵設備	ウエルシュエ（カレー） 黄色ブドウ球菌（ライス） セレウス菌（ライス）	●前日調製 ⇒ 長時間の常置 放置による菌の増殖 ●手指からの汚染 ⇒ 長時間の常置 放置による菌の増殖と毒素産生
めん類（うどん・そば・ラーメンなど）	・めん類 ・許可施設又は清潔な場所で仕込んだものを使用すること。 ・当日に茹で、当日調理した汁をかけるものとする（水さらしは不可）。 ・必要に応じて冷蔵・冷凍など適切に保管すること。 ・調整は当日に行うこと（前日調製は不可）。 ・具類 ・事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだものとする（生卵は不可）。 ・盛り付けは、はし、トング等を使用し、手で直接行わないこと。	・流水式洗浄設備 ・流水受槽式手洗い設備 ・必要に応じて冷蔵（冷凍）設備	サルモネラ（めんつゆ） ノロウイルス（うどん）	●前日調製 ⇒ 長時間の常置 放置による菌の増殖 ●手指からの汚染 ⇒ 玉取り工程での手指からの汚染
スパゲッティ（パスタ）	・パスタ ・許可施設又は清潔な場所で仕込んだもの（乾麺を含む）を使用すること。 ・当日茹でて2時間以内に提供すること。 ・パスタソース ・上記のカレーの取扱いに準ずること。（当日調製又はレトルト食品に限る）	・流水式洗浄設備 ・流水受槽式手洗い設備 ・冷蔵設備	セレウス菌（パスタ）	●前日調製 ⇒ 長時間の常置 放置による菌の増殖と毒素産生
アイスクリーム	・アイスクリームは、許可施設で製造されたものを使用すること。 ・提供は、ディッシュアップ又はカセット式の機械を用いる方法によること。 ・ディッシュアップでは、使用の前後、器具を洗浄すること。 ・カセット式の場合も、汚染の都度、機械・器具等を洗浄すること。	・流水式洗浄設備 ・流水受槽式手洗い設備 ・冷蔵設備	大腸菌群/毒性（規格に不適合）	●器具の洗浄不良 ⇒ 洗浄消毒が不十分な器具等からの汚染

- ◆施設設備の要件……P.2の施設の要件に加えて設置すること
- ◆施設設備……できる限り屋内の施設を利用することが望ましいこと
- ◆床……屋外の場合、屋根等の影響が少ない舗装された道路上やビニールシートの上で望ましいこと
- ◆構造……屋外の場合、屋根、三方の側壁を有し、前面の開口部はできるだけ少ない方が望ましいこと

※ 取扱いに際しては、事前に図面等を用意して保健所に相談してください。

出店お申込み・お問合せ先

●出店お申込み先

右記フォームよりお申込みください。

<https://docs.google.com/forms/d/1jc02PEmVfvFP0ioEG35BTe1k03ro6hXYMwy2LF-ULCc/edit>



●出店料のお振込み先

出店料は下記口座にお振込みください。
請求書・領収書が必要な場合はお伝えください。

名義名： おーい。 マルシェ

銀行： 静岡銀行 大井町支店 普通 No.0259405

●お問合せ先

ご不明点などありましたら
下記にご連絡ください。

おーい！マルシェ実行委員会
(シェア&レンタルオフィスMICAN内)

担当： 矢後 (ヤゴ)

電話： 03-5742-5508

メール： oohimarche@gmail.com