京都大作戦2026
～夏フェスキックオフ!情熱のパスを繋ぎな祭～
MISSION IMPOSSIBLE-KYOTO 2026 ~Summer festival kickoff! Connect the passes of passion~

京都大作戦2026
【飲食出店者募集概要】
（テント出店）

【エントリー期間】2026年4月2日(木)～4月24日(金)
【選考結果の発表】　2026年4月30日(木)

エントリーをされた方の中から主催者および事務局で選考し、ご出店をお願いさせて頂く方へメールで出店のご案内させて頂きます。
なお、残念ながら落選された方へのご連絡や通知は致しておりません。大変恐縮ですが、予めご了承の上でエントリーをお願いします。
（※エントリー先着順ではございません）選考過程や選考結果に関する問い合わせには一切お答えできませんので、ご了承ください。

タイトル	京都大作戦2026～夏フェスキックオフ!情熱のパスを繋ぎな祭～
日程	2026年7月4日(土)5日(日) 各日　開場9：30/開演11：00/終演20：00予定
会場	京都府立山城総合運動公園 太陽が丘特設野外ステージ （京都府宇治市広野町八軒屋谷1）
主催	BADASS co., ltd.　SOUND CREATOR　α-STATION FM KYOTO 89.4　協賛　kiu THE GO-OUT STYLE ANYWHERE YOU LIKE.
協力	CAPITAL RADIO ONE　JOIND CO.,LTD.　LAWSON TICKET ローチケ
後援	FM802 meet the music on the radio　UNIVERSAL MUSIC GROUP
動員	各日20,000人（予定）

京都大作戦2026　飲食出店管理

Copyright ⓒスタッフプラス, Co., Ltd. All Rights Reserved.

出店概要①

■出店形態　テント出店（主催者用意）
■販売に関して　管轄の山城北保健所の指導のもと、各出店者にて京都府(市)内一円の飲食店営業許可(露店)を取得して頂きます
詳しくはこちらをご確認ください　rotenn.pdf (pref.kyoto.jp)

■出店料　選考を通過した方へのみお知らせ致します
選考を通過し出店料などの費用を聞いた後でも出店を辞退することは可能ですが、出店申込書を提出した後の出店者都合による出店辞退に関しては出店料と同等のキャンセル料が発生します

項目	テント出店
店舗数	20店舗程度　※協賛社、オフィシャル出店除く
出店料	約50万～100万程度(詳細は選考通過後にお知らせします) +その他追加費用
想定売上予測 ※想定売上はあくまでも予測で、売上を保証するものではありません	AV. 約345.6万(MIN:261.9万～MAX:514.3万) (協賛社等を除く飲食出店20店舗の2日間の売上平均)
出店テントサイズ	4,000×4,000　※テント後方スペース有(4m×7m)
テーブル(1800*600*700)	3台
電気(1口/1.5kw/100V)	1回路（合計1.5kwまで、追加1.5kw毎に1.65万円）
水場	有り/洗い物可/飲用可
LPGガス	各出店者で準備(**カセットコンロは使用禁止**)
消火器(10型以上)	各出店者で準備
ゴミ処理	現地で廃棄可能
看板設置	**主催者側で看板設置用の単管枠を施工します** 高さ：地上から3.5m
車両証	搬入車両、合計2台まで(**バックヤード1台のみ可**)
出店者パス	8枚まで(追加可能、12枚まで)
飲料販売	有り(制限あり)※協賛社含め現状未定
電子マネー端末	指定の端末を使用。1台@11,000円×2台の使用必須。 追加1台に付き11,000円。別途決済手数料一律3.5％

※想定売上はあくまでも予測で、売上を保証するものではありません
※テント後方に各自持込のテント設置可です。(約7,000×4,000のスペース)
　但し、持込のテント内での調理行為はできません
※安全面を考慮し**出店者の持込による発電機の使用、カセットコンロの使用は禁止**です
※出店者のスタッフがコンサート会場内に入ることはできません

京都大作戦2026　飲食出店管理

Copyright ©スタッフプラス, Co., Ltd. All Rights Reserved.

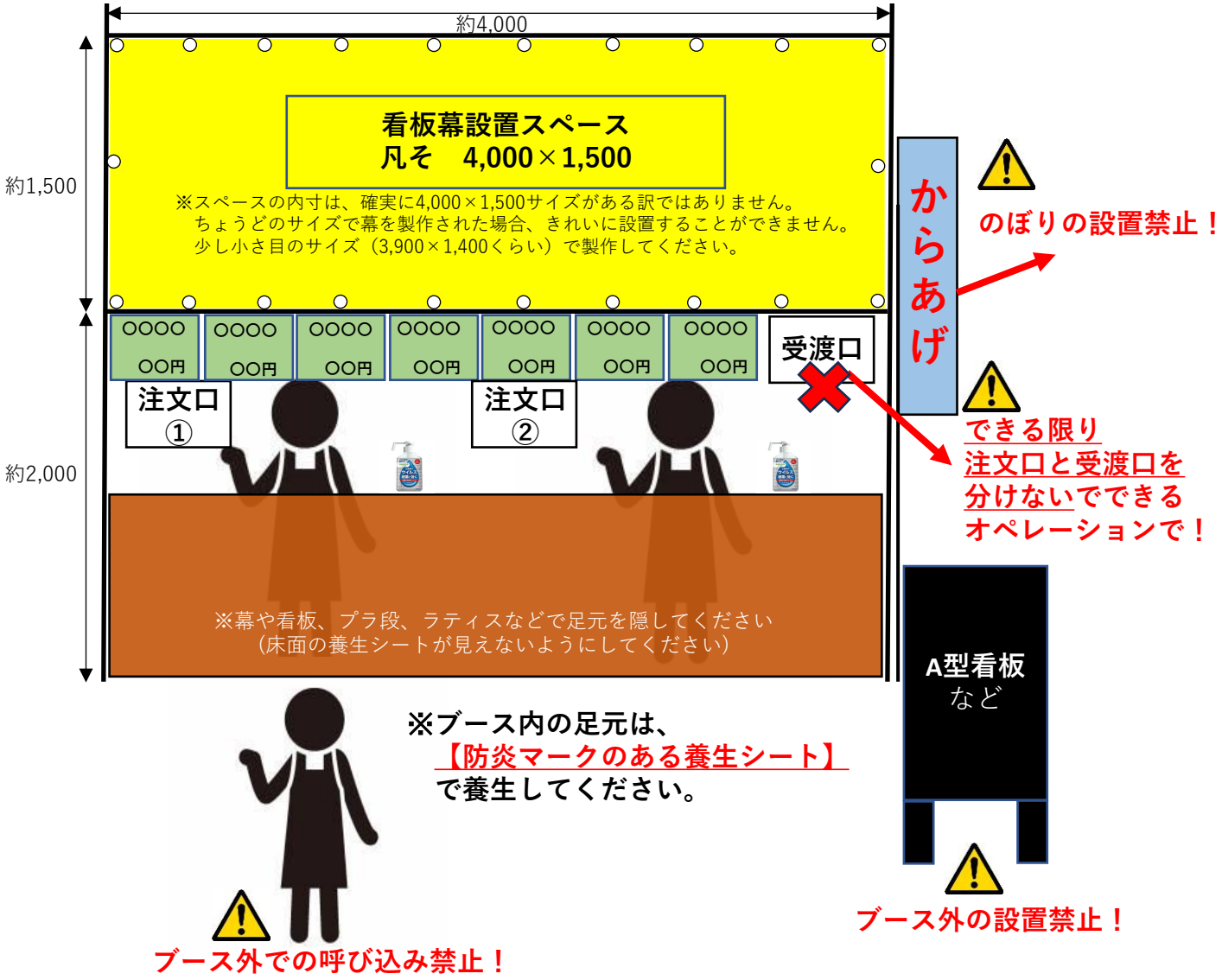
出店概要②

■テント(約4,000×約4,000)

【正面イメージ図A】

【看板①】設置方法と装飾に関して

※テントの仕様、看板の設置、装飾に関しては以下の図を参考にしてください。



※総じてオペレーションの良い店舗や売上を上げる店舗は**注文口と受渡口が同一**で、
かつ**注文を受けるスタッフの人数が多い**です。

・単管フレームの内側に装飾が可能です。(単管フレームは主催者側で施工します)
・ブース外(単管フレーム外)に、はみ出しての装飾は一切禁止です。
・看板幕を製作される場合、4,000×1,500サイズより少し小さ目に作ってください。
・単管に足を掛けたり登っての看板の設置は禁止です。各出店者で脚立等をご用意ください。
また高所の作業時には安全の為、必ずヘルメットの着用をお願いします。

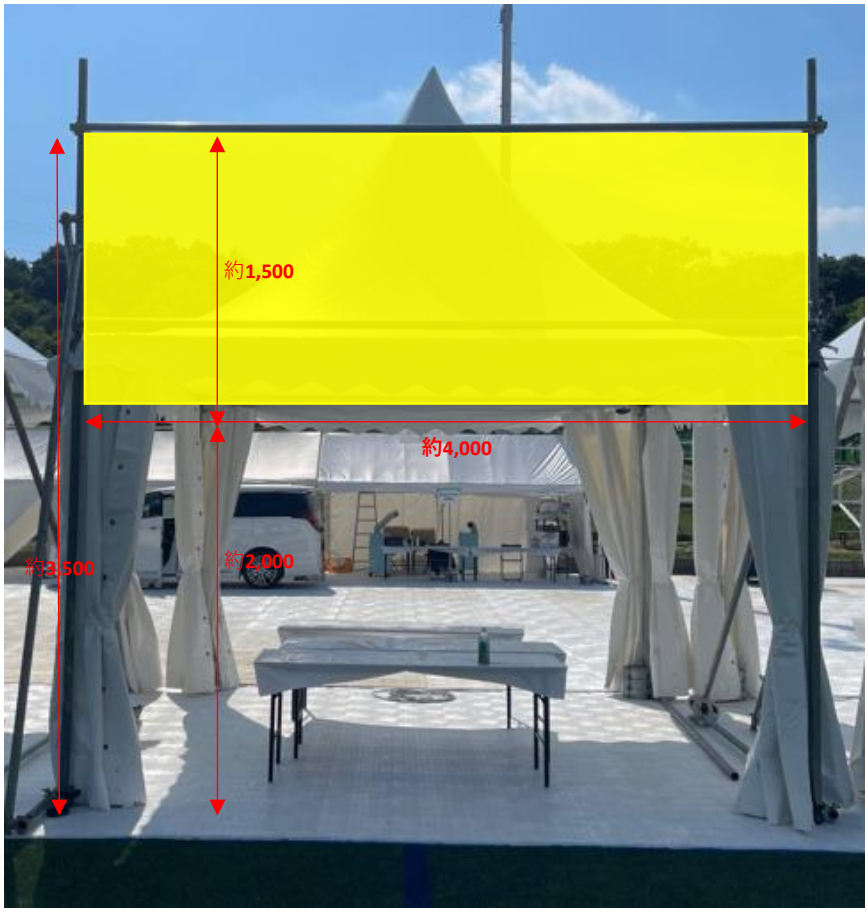
京都大作戦2026　飲食出店管理

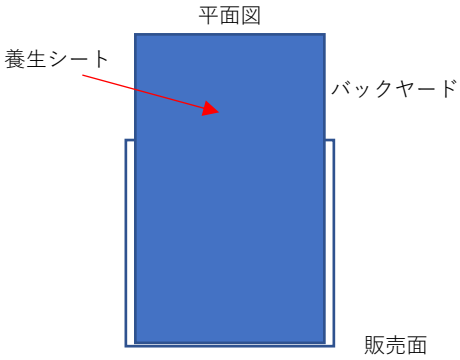
Copyright ⓒスタッフプラス, Co., Ltd. All Rights Reserved.

出店概要③ブース参考

■ブース装飾の参考画像です

※装飾はフレーム内のみ
※のぼりの設置禁止
※店頭、店外へのはみ出し禁止





※床面の養生について
ブースを越えてバックヤードも
養生できるように、
5.4×3.6サイズの
養生シートをご用意ください

Copyright ⓒスタッフプラス, Co., Ltd. All Rights Reserved.

出店概要④保健所

■京都大作戦では、管轄する山城北保健所の指導のもと、事務局主導で衛生管理の徹底に努めています。京都大作戦に出店する大前提として各店舗での当該保健所への営業許可の事前申請および取得が必要です。※京都府(市)内一円の飲食店営業(露店)許可

sykuhineigyukyokaseido.pdf (pref.kyoto.jp)

■保健所の指導により提供に関して注意が必要な食品、調理工程があります。
※テント(露店)での販売は、お客様へ**提供直前に加熱できるもの(直前加熱)**が大前提です。
※加熱済の市販商品であっても提供直前の加熱が必要です。
※**まな板や包丁を使った仕込みや一次加工は禁止**です。
※生野菜、生フルーツの使用は一切できません(トッピングのねぎ等は極少量であれば可)
※加熱後に冷やす工程のあるもの(冷麺、冷やしうどんなど)は一切提供できません。
※おにぎりをにぎる、お弁当をパッケージして販売することはできません。
　表示シールの添付が必要なこと、仕出しの許可が必要な為、臨時出店では不可。
※ローストビーフ、チャーシュー、ケバブ、タコライス、エスプーマ、しらす、
　冷やしきゅうりなどは衛生管理が難しい為にテントでの販売は禁止とします。
※挟み込む料理(バーガー、サンド類)は完成系を提供直前に加熱する必要があります。

京都大作戦では提供できない商品(メニュー)

- 生野菜(サラダ類等)、生フルーツ
- 刺身、寿司
- 冷やしうどん、そば、冷麺、そうめんなど
- おにぎりを握る、弁当類の販売
- ローストビーフ**(中心部まで十分な加熱が行われていない肉類)**
- スムージー**(現場でミキサー等による撹拌作業があるもの)**

項目	内容	注意事項など
漬物類	紅生姜、キムチ、福神漬けなどの市販品を含む	加熱の必要有。または個包装のものを袋を開けずに渡す
温泉玉子	現場での仕込み禁止。業者から仕入れたものを使用する	要冷蔵管理の上で、玉子を割らずに渡す
かき氷	使用できる氷は、業者から仕入れた素氷のみ。味付きの台湾かき氷などは使用不可	**生フルーツのトッピング不可** **冷凍果実のトッピング不可** **練乳の使用可** **※缶詰の果実類のみ使用可**
スムージー	現場で撹拌するものは全て不可	既製品のものを、手を加えず(トッピング不可)に渡すだけであれば可
生野菜(トッピングの薬味ねぎ等含む)	薬味ねぎに関してのみ、極少量の使用であれば使用可能とします	加熱する、またはフリーズドライのものを使用
ホットドッグ、タコス、ケバブ、バーガー類などの具材を挟み込む形のもの	それぞれの具材を加熱の上で、完成形として提供直前に加熱する必要有	生野菜の使用は厳禁

Copyright ⓒスタッフプラス, Co., Ltd. All Rights Reserved.

出店概要⑤保健所(必要備品)

■保健所の指導及び事務局の運営管理により下記設備を出店ブース内に各自でご準備ください。
※既に許可を取得済の方も出店に共通の備品設備です。
※全てをご用意頂けない場合は出店ができませんので、ご注意ください。

1.冷蔵または冷凍設備

食材保管用の冷蔵庫または冷凍庫、クーラーボックスなど。
中に(隔測)温度計を設置してください。

2.蓋付き45L以上ゴミ箱

必ずフタ付きのゴミ箱をご用意ください。
(45L以上)衛生面の理由で、フタが無いゴミ箱やゴミ袋のままでの利用は禁止とします。

3.手洗い(給排水)設備

蛇口付き20Lポリタンク×4(計80L)以上
廃水用のバケツ×2
手洗い用のハンドソープ(固形石鹸は衛生上の理由で不可)、ペーパータオルをご用意ください。

4.除菌アルコールスプレー

調理機材用の除菌アルコールスプレーと、お客様、スタッフ用の手指消毒アルコールをご用意ください。お客様用のアルコールは販売窓口1箇所に付き、1つご用意をお願いします。

5.容器保管用収納ケース

提供容器の保存用、常温食材の保存用としてプラスチック素材のケースをご用意ください。
(密閉できる物)
ダンボールに入れたままでの保管はNGです。

6.使い捨ての手袋

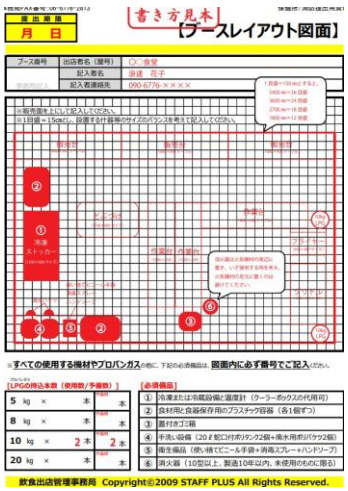
調理者全員が十分に使用できる数量をご用意ください。
調理者は取り外しの度に交換し、衛生状態を維持してください。

Copyright ⓒスタッフプラス, Co., Ltd. All Rights Reserved.

出店概要⑥消防

■飲食店の消防署への露店開設の申請/届出は、事務局が一括して行います。
消防による店舗査察が搬入日に行われる予定です。(査察予定時間は15～16時)

■以下の内容をご確認頂き、消防査察までに必要な設備や什器を準備し、事前に提出していただくブースレイアウト図面通りに配置してください。



【ブースレイアウト図面】

【三方囲い参考】

カセットコンロ使用禁止

コック付き調整器の使用

出店者の発電機持込禁止

① 10型以上の消火器の設置

※無いと営業できません！

・サイズが10型以上であるか確認
・安全ピンが抜けていないか確認
・封印シールが破れていないか確認
・製造日より10年を過ぎていないか確認

② 火気器具回りへの三方囲い

・鉄板や五徳(鋳物コンロ)、フライヤー、炊飯器などの火気器具回りへの**不燃材(ケイカル板等)による三方囲い**を徹底して行って頂きます。

③ その他の注意点

・**プロパンガスボンベ**は店頭防止の為、紐などで**固定**してください。
・必ず**コック付き調整器**(1口または2口)でプロパンガスとガスホース　を接続してください。
また接続の際には、**ホースバンド(留め具)を設置**してください。
・**カセットコンロ**は安全面を考慮し**使用禁止**とします。

※火気調理器具の回りには、火気器具の下やテントに接する回りに**不燃材の耐火ボードによる養生**を行ってください。不燃材の耐火ボードは**ケイカル板**がおすすめです。
※耐火ボードの固定には**アルミテープ**を使用してください。
※地面に直接火気器具を置く場合は、防炎シートを敷いた上で火気器具の下に**ブロック**を置いてください。

京都大作戦2026　飲食出店管理

Copyright ©スタッフプラス, Co., Ltd. All Rights Reserved.

出店概要⑦参考資料（出店風景2025）

Copyright ⓒスタッフプラス, Co., Ltd. All Rights Reserved.