

冬の鍋フェス in いわくら

出店要領

令和7（2025）年7月10日版

開催日：令和7年12月6日（土）7日（日）
会場：お祭り広場（岩倉市下本町下市場3-1）
応募締切：令和7年8月29日（金）

主催：岩倉市・NPO 法人いわくら観光振興会

目次

開催概要	1
表彰、投票ルール、特典について	2
出店条件・審査について	3
出店までの流れ	4
出店概要	7
テント設置の仕方	10
テント出店のイメージ	11
その他出店に関する注意事項	12
火気取扱いについて	14
露店商開設における遵守事項	15
露店営業が可能な品目	16
イベント当日について	17
緊急時の対応	20
保険について	21

「冬の鍋フェス in いわくら」とは？

岩倉市の魅力を内外へPRするために誕生した冬のイベントで、オリジナルの“いわくら鍋”を食べ比べます。市の特産品を使ったりダジャレのようなネーミングなど、岩倉市にちなんだ鍋を提供してください。鍋出店者にはコンテナを用意し、来場者の投票により優秀な“いわくら鍋”を表彰します。また、鍋以外の“その他フード”での出店もできます。

本年度も、ゲストをお迎えしステージイベントを開催する予定です。

- ・と き：令和7年12月6日（土）、7日（日）
午前10時30分から午後3時まで
（雨天決行・荒天中止・延期なし）
- ・と ころ：お祭り広場（愛知県岩倉市下本町下市場3-1）
※名鉄犬山線岩倉駅東口から東へ徒歩約5分
- ・入 場 料：無料
- ・駐 車 場：なし
- ・駐 輪 場：2か所
- ・募 集 数：いわくら鍋部門…最大7店舗 その他フード部門…6店舗程度
- ・主 催：岩倉市、NPO法人いわくら観光振興会
- ・後 援：名古屋鉄道株式会社 岩倉市商工会（予定）
- ・実 績：令和6年度来場者数 6,600人（2日間）



名鉄犬山線「岩倉駅」

令和6年度の開催の様子は、岩倉市ホームページ

(<https://www.city.iwakura.aichi.jp/0000007138.html>) をご覧ください。

■表彰について

来場者の投票により、優勝と準優勝の“いわくら鍋”を表彰します。優勝者にはトロフィーと楯を、準優勝者には楯を贈呈します。さらに、優勝及び準優勝鍋のレシピはWEBにて発表予定です。本年度は、特別賞も予定しています。

■投票ルールについて

鍋を提供する店舗は、鍋一杯につき投票券一枚を購入者に渡します。購入者は、その投票券を本部にある各店舗の投票箱に入れて投票します。投票先は、購入した鍋の店でも他店でも構いません。全店舗の鍋を購入した来場者が、1店舗のみに全部の投票券を投票することも可能です。優勝・準優勝は、最終日に投票券の多い順で決定します。

過去に不正を疑われる投票がありましたので、不正には厳正に対処させていただきます。

■入賞者特典について（優勝・準優勝）

- ・「広報いわくら」に掲載します。
- ・「岩倉駅東西地下連絡道」にポスターを掲示します。
- ・「岩倉市」ホームページに掲載します。
- ・“いわくら鍋”のレシピと共に、「NPO 法人いわくら観光振興会」HPにて紹介予定です。
- ・市役所の審査後、お店のメニューや「ふるさと納税返礼品」に“冬の鍋フェス in いわくら表彰鍋”として表示可能です。

ぜひ、おいしい“いわくら鍋”を作って「冬の鍋フェス in いわくら」を楽しんでください。

【出店の条件】

出店の条件は、P.7～P.9「出店概要」及び、本要領に記載された全ての内容についてご理解、遵守いただける団体及び個人事業者の方です。

応募された場合は、本要領に同意していただいたものとみなします。

出店要領及び出店申込書の内容についてご不明な点は、主催者までお問い合わせください。

【審査について】

応募書類の内容に基づき審査します。該当者多数の場合は、市内事業者を優先し、抽選を行います。審査の内容についての詳細はお答えいたしかねます。

【出店取消について】

出店要領の内容に関する違反等が認められた場合、主催者の判断で出店をお断りする場合があります。

また、イベント当日に過失、故意を問わず重大な事故を起こしたり、主催者の指示に従っていただけない場合は、今後、岩倉市や弊会が主催するイベントへの出店をご遠慮いただきます。

【出店申込書の受け取り】

出店を希望する方は、出店申込書を NPO 法人いわくら観光振興会（以下、観光振興会）のホームページ（<https://iwakura-kanko.com/>）からダウンロードするか、岩倉市役所 1 階いわくら観光振興会にて直接お受け取りください。



【出店申し込み】

出店申込書に必要事項を記入のうえ、下記書類を添付し岩倉市役所 1 階観光振興会に **8月29日（金）午後5時まで**にご提出ください。提出方法は、直接窓口へお持ちいただくほか、メールや郵送でも受け付けています。

●提出書類

①出店申込書

②出店者の運転免許証のコピー

出店者の身分証明書として使用します。その他の使用目的では使用せず、主催者にて個人情報保護法に基づき管理いたします。

③食品衛生責任者証のコピー（いわくら鍋部門のみ）

④愛知県の食品営業許可書等のコピー（その他フード部門のみ）

⑤出店予定の商品写真※

※⑤は、過去に「いわくら de マルシェ」や「ミニ SL マーケット」に出店した際と同様であれば提出の必要はありません。

●提出先

NPO 法人いわくら観光振興会

住 所：〒482-8686

愛知県岩倉市栄町一丁目 66 番地 岩倉市役所 1 F

岩倉市観光情報ステーション内

Email：mail@iwakura-kanko.com

※メールで提出する方は、上記メールアドレスからのメールが受信できるように設定してください。



出店までの流れ

【出店審査】

出店申込書を元に主催者にて審査・選考を行い、その結果を9月5日（金）までにメールにて送ります。

※具体的な審査要件についてはお答えできません。



【出店料振込】

出店審査の通過通知を受けた方は、出店料をお支払いください。支払い方法は、指定の口座（別途ご連絡します）にお振込みいただくか、市役所1階の岩倉市観光情報ステーションにて直接現金でお支払いください。

※支払期限は9月26日（金）です。恐れ入りますが、振込手数料は出店者様のご負担となります。

【鍋名の決定】

鍋出店者は鍋名を決定し、10月3日（金）までに観光振興会へ届出ください。



【食品営業許可申請領収書（写）の提出（いわくら鍋部門出店者のみ）】

いわくら鍋部門出店者は、10月31日（金）までに愛知県内の保健所にて食品営業許可の相談及び申請を行い、申請時に発行される領収書のコピーを**11月6日（木）までに観光振興会にメール等でご提出ください。**

※保健所への申請は、事前相談後に申請という流れで行われます。余裕をもって、事前相談はお早めに行ってください。

※感染症等の拡大防止の観点からイベントが中止された場合、本イベントのための保健所への申請代金をお支払いいたします。

【鍋レシピの提出（いわくら鍋部門出店者のみ）】

提供予定の鍋レシピを、**11月6日（木）までに**、メール等に写真データを付けてご提出ください。

ご家庭等で楽しんでいただくため、イベント終了後、観光振興会ホームページで公開する予定です。

【出店許可証・会場マップ・駐車許可証の送付】

最終的な出店内容を確認後、出店条件を満たす出店者に向け、事前に出店許可証、会場マップ、駐車許可証をメールまたは郵送します。

※出店要領の内容を遵守できない場合は、出店を取りやめていただく場合があります。

※出店ブースの位置は、主催者で決定します。変更希望は一切お受けできません。



【前日準備】

前日から会場にて出店準備をしていただけます。

※けが等には十分ご注意ください。

※夜間警備等はありませんので、出店物等は各自の責任において管理してください。

※風により備品等が飛ばされないよう十分な対策を行ってください。



【当日の出店】

事故等にお気をつけてお越しくください。

当日の注意事項については、17ページの「イベント当日について」をご確認ください。

A：いわくら鍋部門

岩倉市にちなんだオリジナルの鍋を考案し、提供する店（岩倉産の食材を使ったり、ネーミングで岩倉のイメージを表現するなど、岩倉にちなんだ鍋をご考案ください）。また、鍋をメインの商品構成にしてください。

●出店料 30,000 円 （両日出店に限る）

●募集数 最大 7 店舗 ※応募多数の場合は、市内事業者を優先します。

●出店資格

以下の条件を遵守できる飲食店等

- ・ 出店要領を遵守できる店
- ・ イベントを開催する2日間において、天候や来場者の多寡に関わらず出店できる店
- ・ 出店にあたって飲食店営業許可証等を各自で所持する（取得できる）店
- ・ 鍋のレシピをNPO法人いわくら観光振興会のホームページ等にて公開することに同意し、鍋のレシピを提供できる店
- ・ 13：30 まで提供できる販売数を確保できる店

●設備

出店料に含まれるもの

コンテナ設備（机、鋳物 3 連コンロ 2 台、シンク、冷蔵庫、電気・水道・ガス設備など含む）やガス・水道・電気（1500W まで）などの使用料

出店料に含まれないもの

鍋や業務用おたま、提供用の使い捨て容器、消火器、出店看板、食品営業許可取得に関する費用など

※寸胴（70ℓ）と業務用おたまを 1 セット 3,000 円でレンタルいたします（最大 1 コンテナに 2 セット）。

※調理に必要な卓上コンロ等、レンタル（有料）可能な備品もありますので、ご相談ください。

※提供用の器は、出店者で用意ください。

※必ず消火器（6 型以上の業務用消火器（ABC 粉末））をご用意ください。また、使用期限をご確認ください。

●その他

鍋の販売について

鍋 1 杯 300ml～350ml 程度になるメニューを、必ずご用意ください。そのほかのメニューはご自由に設定できます。

名古屋コーチンやちっちゃい菜を使用する場合は、市内取扱店や JA 愛知北産直センター岩倉店等で直接仕入れてください。また、大量に使用する場合は、あらかじめ各販売店等にお問い合わせください。

●過去の出店鍋及びレシピ

- ・冬の鍋フェス in いわくら 2024 結果発表及びレシピ

https://iwakura-kanko.com/event.php?id=2024_12_13

※申込時にご記入いただいた商品以外は販売できません。申請以外の販売物を発見した場合は、販売を中止していただきます。また、出店取り消しになる場合もありますので、十分ご注意ください。

B：その他フード部門

鍋以外の飲食物を提供する店

●出店料 10,000 円（両日出店に限る）

●募集数 6 店舗程度

※応募多数の場合は、市内事業者やイベントイメージに適しているかなどを優先して抽選します。（P11「テント出店のイメージ」参照）また、状況により出店数を変更する場合があります。

●出店資格

以下の条件を遵守できる飲食店等

- ・主催者の指示に従い、出店要領を遵守できる店
- ・イベントを開催する期間において、天候や来場者の多寡に関わらず出店できる店
- ・出店にあたって、飲食店・露店営業許可証等を、各自で所持する（取得できる）店

●設備

出店料に含まれるもの

会場内ブース用区画（3m×3m程度）

出店料に含まれないもの

以下については、各自でご用意ください。

出店の際に必要なテント、テント用おもり、作業台などの机、いす等の什器、水道・電気設備、コンセント使用料（1日 1,000 円／計 1500W 以下でご使用ください）、消火器、出店看板など

※テント固定用の重りは必ずご持参ください。

突風などに耐えられるよう、テントの脚 1 本につき 10kg 程度の重りを用意し、テントが浮き上がらないよう確実に固定してください。（次ページ参照）

※火気を使用する場合は、必ず消火器（6 型以上の業務用消火器（ABC 粉末））をご用意ください。また、使用期限をご確認ください。

●その他

移動販売車両での出店をお考えの方は、必ずお問い合わせください。

テント設置の仕方

テントが風で飛んで来場者や出店物等に当たったりしないように、重りをしっかりとテントの足それぞれに紐などで固定してください。

テントの足一つにつき 10 kg程度（全部で 40 kg程度）を目安に重りをご用意ください。

■10 kgの目安

ストーブの給油等に使用するポリタンク	標準 18ℓ入りに水を2/3（約 12ℓ）程度入れたもの
コンクリートブロック	10 cm幅の製品 あらかじめ穴が開いていますので、取り付けしやすくなっています。

■NG例

鉄製おもり	3 kgや 5kg のものが多く、強い風で簡単にテントが浮き上がります。
レンガ	種類によって異なりますが、一つにつき通常 2kg 程度しかないので、数個では重さが足りません。
ペットボトルに水をいれたもの	2ℓのペットボトルに水を満タンに入れた場合、その重さは、2kgです。10 kgの重さには足りません。 もし、ペットボトルで対応される場合は、テントの足1本につき5本程度のボトルを用意し、足とボトルをしっかりとつないでください。 ※6本入りなど段ボールに入ったまま括りつけるのは、紐が外れる可能性がありますので、お勧めいたしません。



←写真上段がポリタンクです。スーパーやホームセンター等で販売されている、主に灯油などに使われる 18ℓ入りのものです。保存水用 10ℓ入りなど特殊な用途の商品もあります。写真下段はコンクリートブロックです。様々な種類がありますが、スタンダードタイプは長さ 390×高さ 190×厚さ 100 (mm) ほどとなり、種類によって重さが変わります。

テント出店のイメージ

「冬の鍋フェス in いわくら」では、お客様と出店者様のお互いが楽しめ、満足いただけるような「笑顔」があふれるイベントを目指しています。
よって、主催者では以下に記載されているイラストや写真のようなディスプレイで出店いただける申込者様を優先しています。

【イベントイメージに適した例】



【イベントイメージに適さない例】



■火気を使用される方へ

- 14 ページの「火気取扱いについて」をご確認いただき、取り扱いには十分ご注意ください。
- 火気を使用する場合には、岩倉市消防署への申請が必要になります。
申請は事務局にて行いますので、必ず出店申込書に記入をお願いします。
申し込み時に記載をした方のみ、当日火気の使用が可能となります。ご注意ください。
- 内容等届出事項を変更したときは、消防署に連絡する必要があるため、速やかに主催者までご連絡ください。

■露店の食品営業許可書で出店される方へ

- 15 ページの「露店商開設における遵守事項」をご確認ください。

■移動販売車で出店される方へ

- 「営業許可証」が必須となります。お持ちでない方は出店できません。
(主催者へは出店申込時締め切り日までにご提出ください)

※出店審査通過後、証明書(営業許可証、車検証、車両図面、食品衛生責任者)すべてのコピーをご提出ください。ご提出いただけない方は、出店を取りやめて頂きます。その際には返金はできませんので、ご了承ください。

■容器包装し食品を提供される方へ

●アレルギー原因物質を含む食品について

容器包装された状態の、加工食品、食品添加物のうち、アレルギー物質を含む物については、アレルギー物質の表示を義務化、または推奨されていますのでご注意ください。

① 省令で表示義務化(8品目)

卵、乳、小麦、そば、落花生、かに、えび、くるみ

② 表示を推奨(20品目)

あわび、いか、いくら、さけ、さば、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆、やまいも、ゼラチン、アーモンド、カシューナッツ、ごま、マカダミアナッツ

その他出店に関する注意事項

●食品表示について

容器包装に入れられた食品は原則として、表示が必要となります。表示の相談については、製造所、加工所を管轄する保健所にご相談ください。

食品表示がないものについては、「冬の鍋フェス in いわくら」では販売を中止していただきます。

※食品の表示例について以下を参考に、加工食品の製造者、販売者、住所、電話番号、原材料の表記等について確認をお願いします。

名称	漬物（醤油漬）
原材料	キュウリ・醤油・塩・保存料（ソルビン酸）・着色料（黄色4・青1）・調味料（アミノ酸）
内容量	250g
保存方法	要冷蔵
賞味期限	令和7年〇月〇日
製造者	〇〇食品株式会社 〇県〇市〇町〇番地

■販売品責任や出店物の保護について

- ・出店者の販売した商品等に対する一切の責任は、出店者に帰属いたします。また、出店物の保護については、出店者自身が責任をもってご対応ください。
- ・出店に際する会場内で発生した事故等に対して、主催者では一切の責任を負いません。出店に係る保険などは、必要に応じて各自で加入してください。
- ・出店者は、食中毒等の予防に万全の注意をお願いします。

■販売禁止物について

特に以下の物品は出店を禁止致します。

コピー商品（模造品）、薬物（麻薬類、違法商品）、医薬品、医薬部外品、ポルノ商品、契約商品（不動産、金融関連など）無形財産、本番時に台車を必要とする物品。

■禁止行為等について

- ① 政治、宗教の勧誘活動、寄付活動、騒音、悪臭、通行の妨げになるような行為を禁止いたします。
- ② 本イベントの正常な運営に支障を生じる恐れがあると認められたものについては、その品目の出店を制限、または禁止する場合があります。

■ガソリン等の貯蔵・取扱いに係る留意事項

(1) ガソリンの火災危険性に関するスタッフへの周知

出店者が火気を使用する出店ブース等において、ガソリン等の危険物の貯蔵や取扱いを行う場合は、ガソリンの引火点が約 -40°C と低く、可燃性蒸気が床面に沿って広範囲に拡大する特性を有することから、タンクや金属製容器等の開口部が開いていたりガソリンが漏れ出すと、当該場所から離れた位置にある火気、高温部、静電気等により容易に火災に至る危険性があることについて、自身の出店に係るスタッフや関係者に対して改めて周知すること。

(2) 金属製容器の保管時の注意事項

ガソリンは電気の不良導体（静電気が蓄積しやすい液体）なので、消防法令に適合した金属製容器等で貯蔵・取扱いを実施すること。

その場合においても火気や高温部から離れた、直射日光の当たらない通気性の良い床面で保管すること。

(3) ガソリンを注油する際の注意事項

ガソリンの漏れや溢れが起きると容易に火災に至る危険性があることから、漏れや溢れが生じないように細心の注意を払うとともに、開口前の圧力調整弁の操作等、容器の取扱説明書等に従って適正に取り扱うこと。発電機の稼働中には断じて注油しないこと。

■火気器具を使用する屋台等に係る留意事項

屋台等でガスコンロ等の器具を使用する場合は、消火器を設置するとともに、ガス漏れを防ぐため、ゴムホース等は器具との接続部分をホースバンド等で締め付けるとともに、適正な長さで取り付け、ひび割れ等の劣化がないか点検すること。

また、プロパンガスボンベを使用する場合は直射日光の当たらない通気性良所に設置し、転倒ないように鎖等で固定すること。

露店商開設における遵守事項

露店等を開設する際には、次の事項を遵守してください。

- (1) 開設場所は、消防水利（消火栓、防火水槽等）の位置から 5m以内の場所には設置しないこと。
- (2) 消防車の侵入路付近や、周囲の建物からの避難に支障を及ぼす場所には設置しないこと。
- (3) 火気等を使う露店等には、消火器を設置し、その他の露店等には、水バケツ等の消火準備を整え、取扱方法等を徹底すること。
- (4) 火災等の発生に備え、消火、通報、避難誘導等の担当者を決めておくこと。
- (5) LPガス、カセットコンロ、暖房器具などの火気器具を使用する場合は、正しい取扱方法及び防火安全上の管理を徹底すること。
- (6) 可搬式発電機は、原則使用しないこと。やむを得ず、可搬式発電機や危険物容器を使用する場合は、消火器を設置し、正しい取扱方法及び防火安全上の管理を徹底すること。
（発電機は途中で給油することのないようにすること）
- (7) 露店を 2 日以上にわたり開設する場合、危険物は露店終了後には持ち帰るとともに、火災防止のために整理整頓するよう徹底すること。

《問合せ先》

岩倉市消防本部総務課総務グループ

T E L 0587-37-5333

露店営業が可能な品目

愛知県では、露店により行う営業で調理、販売及び製造できる品目が定められています。最新情報につきましては、江南保健所にて各自でご確認ください。

《問合せ先》

江南保健所

TEL 0587-56-2157

〒483-8146

江南市布袋下山町西 80

【搬入出表】

内容／時間	車両入場可能時間	開店準備	イベント開催時間	後片付け	車両入場可能時間
8:00～	8:00～ 9:30	8:00～ 10:30			
8:30～					
9:00～					
9:30～					
10:00～					
10:30～			10:30～ 15:00		
11:00～					
11:30～					
12:00～					
12:30～					
13:00～					
13:30～					
14:00～					
14:30～					
15:00～				15:00～ 16:00	
15:30～					
16:00～					15:15ごろ ～17:00
16:30～					

※会場への車両進入は、入場者等の安全が確認された後となりますので、主催者の指示があるまで会場への進入をお待ちください。

■搬入出について

- 下記搬入出時間内に必ず搬入出を完了させ、指定の駐車場へ車両の移動をしてください。※搬入出時間外に会場内への車両の進入はできません

搬入時間：午前8時から午前9時30分まで

搬出時間：午後3時15分ごろ（会場内安全確認後）から午後5時まで

- 搬入時間以降に到着した場合は、指定の駐車場から台車などで搬入してください。また、路上駐車での搬入はおやめください。
- 搬入出時は車両の出入りが多いので、テント前等での荷降ろしや積み込みは速やかに行っていただきますようご協力をお願いします。
- 会場設備及び備品等を傷つけないよう、十分な防護措置を講じてください。万一傷つけた場合は、出店者の負担で修理していただく場合があります。
- イベント開催中は、搬出ができません。
商品の売り切れなどで、販売が終了した場合でもお客様への事故防止のために片付けはせずに待機をお願いします。

- やむ終えない場合を除いて、イベント開催中、会場内での台車などによる荷物の移動はお客様との事故の危険があるためご遠慮ください。

■ 駐車場について

- 出店者用の駐車場は 1台分のみご用意しております。出店者用駐車場（愛知北農業協同組合岩倉支店/住所：岩倉市本町神明西 11）に駐車をお願いします。（会場から徒歩で約7分）
- 2台目以降の駐車は、コインパーキングなどの民間駐車場をご利用ください。
- 駐車の際は、駐車許可証を車内から見える位置に置いて駐車してください。

■ 販売について

- 開催時間外の販売は禁止します。
イベント開催前の販売を行なった事が原因によるトラブルに関して、主催者は責任を負いかねます。
- 適正価格での販売をお願い致します。市場価格より著しく安価な価格設定はご遠慮ください。
- 全ての設置物及び営業行為は、決められた出店ブース内で行ってください。その他の会場通路及び出店ブース以外での展示・販売・PR活動は禁止致します。
- 各ブース内で音響機材を使用する場合は、過度の音量は緊急時の一斉放送の障害や近隣ブースへの迷惑・トラブルの原因になりますので、ご遠慮ください。また、ブース内でのワイヤレスマイクの使用や鐘・太鼓などの楽器類の持ち込みはご遠慮ください。
- 飲酒をしながらの接客は禁止とさせていただきます。また、ブース内及び周辺での酒盛り等の行為はおやめください。

■清掃・ゴミ処理について

- ブース内の清掃は、各出店者の責任において行なっていただきます。
- 販売物をお客様が購入したあとに出たゴミにつきましては、会場内の関係者用ゴミステーションにて回収することもできますので、各自で分別のうえ、ゴミステーションまでお持ちください。また、大型テント前のゴミステーションは来場者用になりますので、そちらにはゴミを捨てないでください。
- ゴミ袋は各自でご用意ください。半透明（燃えるごみ）透明（プラスチックごみ、燃やしてはいけないゴミ）をご使用ください。
- 会場内の手洗い場等に、調理ゴミや廃油などは絶対に流さないでください。また、お祭り広場の手洗い場などで調理器具などを洗う行為は禁止とします。

■喫煙について

- ブースを含む会場内での喫煙は禁止です。

■トイレについて

- お祭り広場内の常設トイレをご利用ください。

■貸出品について

- コンテナ等の設備について、使用した出店者の責任において原状回復してください。備品に破損等がある場合は、出店者負担により補償していただく場合があります。

■その他

- 主催者及び保健所、消防署、警察等の指導があった場合は、必ずその指示に従ってください。

当イベントは、雨天決行です。

ただし、台風等の荒天により屋外での実施が危険な場合は、中止することがあります。

■荒天が予想される場合の開催状況の確認について

●中止判断時期について

前日の 17:00 までに判断・決定いたします。

※中止決定の場合は、出店者に連絡します。

●中止の確認について

出店者各自で岩倉市役所(0587-66-1111)へお電話にてご確認ください。

■キャンセル等による出店料の返金について

[いわくら鍋部門・その他フード部門共通]

●荒天による中止の場合（当日の急な荒天による中止も含む）

出店料は返金できかねます。ご了承ください。

●感染症等の拡大防止のための中止

出店料や保健所への申請代金を返金します。

※返金手数料は出店者様のご負担とさせていただきます。

●出店者都合によるキャンセルの場合

・鍋の場合： 10月3日（金）まで

・その他フードの場合：10月31日（金）まで

全額返金いたします。

※以降のキャンセルにつきましては、如何なる理由におきましても返金はいたしません。ご了承ください。

※返金手数料は出店者様のご負担とさせていただきます。

■イベント保険について

岩倉市とNPO 法人いわくら観光振興会は「冬の鍋フェス in いわくら」を開催するにあたりイベント保険に加入しますが、保証内容に出店者に係る事故等の保証は含まれないため、ご注意くださいとともに、出店に係る保険は必要に応じて各自で加入してください。

出店に係るトラブルに関して、主催者は責任を負いかねますので、何卒よろしくお願いいたします。

NPO 法人いわくら観光振興会

<https://iwakura-kanko.com>

〒482-8686

愛知県岩倉市栄町一丁目 66 番地 岩倉市役所 1 階

岩倉市観光情報ステーション内

tel.0587-81-3368 fax.0587-66-1189

mail@iwakura-kanko.com