

＊本資料に掲載されている内容を、他のイベントが無断で複製し掲載することは固くお断りいたします。



# 嗜好品店とは

## CONCEPT

# 嗜好の探求。

人間の娯楽であり、究極の贅沢である「嗜好」体験。  
嗜好とは、人生そのものを表す指標でもあります。  
何を食べ、触れ、匂い、愛しの積み重ねで形成された賜物です。  
そして、日々変化するため  
時に新しい自分の一面に気づくこともあるでしょう。

嗜好に業界の垣根は存在しません。  
業界の垣根を超え、出会い・語り合う場として「嗜好品店」を  
始めました。合同展示会+マーケットの機能を通じて、参加者は  
自分自身や今自分が置かれている環境、社会を見つめ直すきっかけになります。そこから新たな感情、思考、機会、行動に繋げ、  
最終的には「食」を通じた新たな地域文化創生(FOOD  
CULTIVATE PROJECT)に発展させることで日本の国力向上はもち  
ろん世界を豊かにする存在になることを願っています。

何年経っても嗜好を楽しめる世界であり続けるために。





嗜好品店では、**本当に意味のある出展**を目指すため、従来の展示会で行うことができる機能にプラスし、「物販」+「多種多様なジャンルの来場者」+「最前線のプレイヤーたちと共に、自社の潜在的価値や魅力を発掘するオプションや企画」など嗜好品店ならではの機能を取り揃えております。

### 従来の展示会



1) 試飲試食 試供品配布



2) 商談



3) プロモーション



4) マーケティング

+

### 嗜好品店ならではの機能



#### 5) 物販

一般の方も来場が可能です。商品の特徴や付加価値、開発のストーリーなど丁寧に接客することで、商品の販売やファンの獲得に繋げることができます。(物販に関する詳細p22)



#### 6) 多種多様なジャンルの来場者

異業種企業など多種多様なビジネス関係者やライフスタイルにこだわりのある一般消費者など同業界ではない新しい市場にもリーチできます。思いがけない付加価値に遭遇することも…。(来場者に関する詳細p12)

#### 7) 最前線のプレイヤーたちと共に、自社の潜在的価値や魅力を発掘

最前線のプレイヤーである嗜好品店の共同パートナーにご協力いただき、自社の潜在的価値や魅力を発掘するオプションや出展プランをご用意しています。(詳細p18,p21)





開催期間：2024年11月22日(金)～24日(日)

会場：東急プラザ銀座 7F

来場者数：5,000人

出展者：50社 (食・雑貨 30社 / 酒類製造社 20社)

協賛：SCSK株式会社

協力：(株)Fun Japan Communications / 株式会社ワングローバル

主催・運営：Blue Marble (ダイヤモンドヘッド株式会社)

特設サイト：<https://shikohinten.ooo/2024/>





# 嗜好品店 2025 開催概要



OUTLINE

嗜好品店

2025年12月12日(金)、13日(土)、14日(日)

|     |           |                           |
|-----|-----------|---------------------------|
| 3日間 | 12月12日(金) | 11:00-17:00<br>*ビジネス関係者のみ |
|     |           | 17:00-19:00               |
|     | 12月13日(土) | 11:00-19:00               |
|     | 12月14日(日) | 11:00-17:00               |

会場：WITH HARAJUKU HALL （JR山手線 原宿駅 徒歩1分）

出展予定数：70組

出展対象：日本産の食・生活雑貨の生産者及び販売者

目標来場数：5000 名

来場対象：一般消費者、流通関係者、企業、バイヤー等

入場料：無料 \*業界関係者は来場登録必須

主催・運営：Blue Marble (ダイヤモンドヘッド株式会社)

特設サイト：<https://shikohinten.ooo/2025/>





## VENUE

### WITH HARAJUKU HALL

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前1丁目14-30 3F

JR山手線「原宿駅」徒歩1分

東京メトロ千代田線/副都心線「明治神宮前〈原宿〉駅」徒歩1分

東京メトロ銀座線/半蔵門線/千代田線「表参道駅」徒歩7分





## 出展カテゴリー

嗜好品店では、以下のカテゴリーを中心に構成いたします。  
皆様のご参加をお待ちしております。

過去展の出展者情報はこちら

【WEB】 <https://shikohinten.ooo/2024/>

【Instagram】 <https://www.instagram.com/shikohinten/>



食品



スイーツ



肴・調味料



茶・ノンアルコール



酒類



テーブルウェア



キッチン用品



雑貨



化粧品・スキンケア



アートプロダクト

その他、植物・衣類・アクセサリーなど、**日本産である嗜好に纏わる商品**であれば奮ってご参加ください。

\*海外産の場合、日本の食文化との親和性を彷彿させるプレゼンテーションや商品開発が可能な場合に限り出展可能です。



# 会場レイアウト

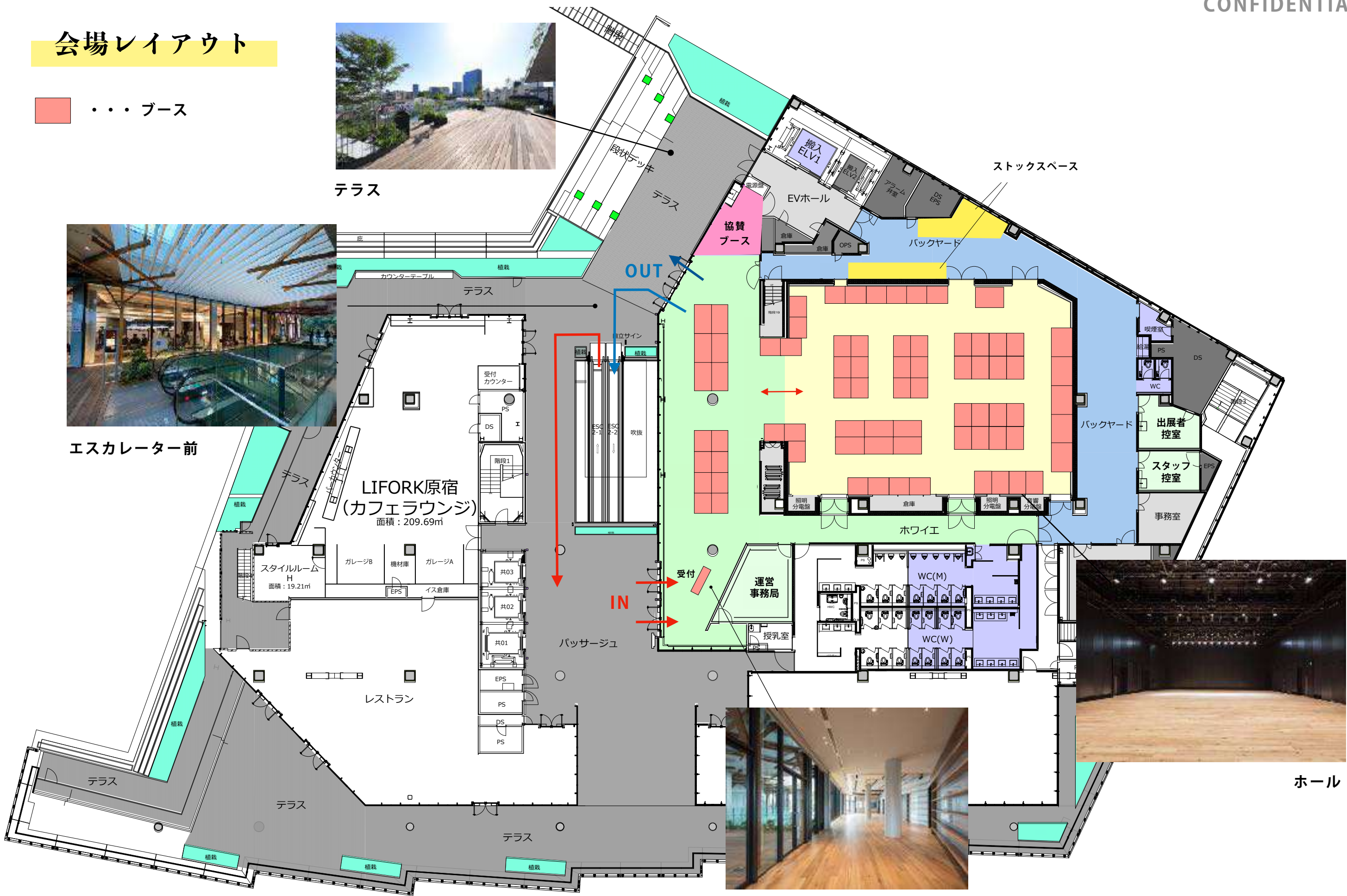
・・・ブース



テラス



エスカレーター前



ホワイエ



ホール



## OUR PARTNER

嗜好品店の活動に共感いただき、一緒に盛り上げる業界パートナーと本展ディレクターのご紹介

## 嗜好品店 ディレクター 谷本 夕季

1992年広島生まれ。花酔酒造株式会社 次期5代目 杜氏。Blue Marble / NEW ENERGYディレクターを兼業しながら酒蔵がある地元・広島と東京の二拠点生活も4年目突入。ほぼ限界集落である地元の現状と伝統継承の現実に日々向き合いながら、生産者視点での地方創生に取り組む必要があると強く感じ、嗜好品店を立ち上げる。元海外事業担当&理系大学出身という経歴も生かし、様々な角度から潜在的価値のある日本の魅力と業界の発展を探索中。海外で嗜好品店を開催することも計画中。

花酔酒造 Instagram <https://www.instagram.com/hanayoi.sake/>

## 株式会社 しょくどう 代表取締役 中村 和久

複数流通業界で食専門バイヤー、商品開発、マーケティングに従事。令和7年中小機構 中小企業アドバイザー、地域資源活用・地域連携中央サポートセンター中央プランナー。食メディア『料理王国』で食の逸品審査会「料理王国100選」プロデューサーとして審査会コーディネート、バイヤーやトップシェフのオーガナイズを行い地方食品事業者の販路支援などの課題解決を行なっています。

本イベントでは、食品業界のバイヤーなど業界関係者の誘致をご協力いただきます。

株式会社しょくどう：<https://shoku-do.com>

料理王国：<https://cuisine-kingdom.com>

料理王国100選：<https://cuisine-kingdom.com/100item>



## 株式会社 日本食品総合研究所

食に関わる人やコミュニティをつなげるハブとして、プロジェクトベースで食にまつわる企画・開発・製造・提供のサイクルを循環させていくプラットフォーム。ラボラトリー&ファクトリー「研究所」、プレゼンテーションキッチン「調理室」、セレクトマーケット「Tide&Taste」、カフェ&ワインバー「MaryJane」にて、食のコミュニティを通じて様々なカルチャーと交わりながらサービスを提案します。本イベントでは、飲食店やシェフコミュニティの誘致とオリジナル商品開発をご協力いただきます。(詳細は、p21をご確認ください)

日本食品総合研究所：<https://nsk-office.com/>

イートクリエイター：<https://www.ec-corp.jp/>

日本食品総合研究所

## みんな大地 (株式会社 UP DATER)

みんな大地は、農地や森林等を対象に、生物多様性等の「地球環境への貢献度」を可視化し、生産物や土地に新たな付加価値を付けることで、土壌再生に向けた社会全体の行動変容を促す事業です。本イベントで、過疎地域で頑張っている事業者の皆さまを応援する特別プランの設置や展示にご協力いただきます。(詳細は、p18をご確認ください)。

みんな大地WEBサイト <https://daichi.minden.co.jp/shindan/>





## VISITOR TARGET

嗜好品店はお買い物を楽しむマーケットイベントですが、Blue Marbleが所有する15,000名のビジネス関係者や各パートナーが持つビジネスネットワークに向けても来場誘致していきます。

### 1) 日本国内のバイヤー、メディア、その他異業種

主に生活と文化（衣食住とアート）に関わる国内のバイヤーや商品企画担当者を中心に、スタイリストやメディア関係者、都市開発、新たな出会いを求めている異業種企業など多種多様なビジネス関係者が来場します。食バイヤーや飲食店など食の業界関係者も招待予定です。

### 2) 日本国内の感度が高い一般消費者

ファッション・アート・食・音楽などあらゆるカルチャーに興味関心が高く、且つSNS発信力のある層。購買力はもちろん、新しいコミュニティ作りへの貢献も期待します。

### 3) 訪日外国人旅行者

原宿駅の目の前という恵まれた立地を活かし、積極的にインバウンドの来場も誘致します。



# 嗜好品店 2025 出展について

## SCHEDULE



## 出展方法

ご出展をご希望の方は出展エントリーフォームにお申込みください。

<https://ws.formzu.net/fgen/S66796456/>



\*審査は非公開で行います。

\*審査に関する個別のお問い合わせにはお答えできません。

\*お申込みいただいた日から7営業日以内にメールにて合否のご連絡をいたします。

\*合格の方には「合格通知及び出展確定通知」をメールにてお送りします。

この通知をもって出展契約成立となります。

[出展に関するお問い合わせ先] shikohinten@bluemarble.ooo  
080-1902-6633 (平日11-17時)

[出展に関する個別オンライン相談会受付中(無料)]

<https://timerex.net/s/newenergy.zero/bf2dd1c4>



出展プラン（早見表）

ご希望の出展プランを選択いただき、出展審査フォームから申込みをお願いします。

| 出展プラン               | 出展条件                                             | 内容                       | スペースサイズ     | 平米数  | 什器サイズ                               | 出店料      | 詳細  |
|---------------------|--------------------------------------------------|--------------------------|-------------|------|-------------------------------------|----------|-----|
| プランA                | 条件なし                                             | テーブル什器 付き                | W1050×D1200 | 1.26 | W900×D450×H720                      | ¥100,000 | p14 |
| プランB                |                                                  | テーブル什器 付き                | W2100×D1200 | 2.52 | W1485×D495×H900                     | ¥150,000 | p15 |
| 嗜好品店×みんな大地<br>応援プラン | 「全部過疎」に認定されている地域<br>を所在地・製造地としている企業<br>(及び自治体)   | ①土壌分析 ②特別展で展示<br>③プランA出展 | W1050×D1200 | 1.26 | W900×D450×H720                      | ¥100,000 | p16 |
| 冷蔵ショーケースプラン         | 要冷蔵商品の取り扱いがある方<br>(数に限りがあるため、冷蔵推奨の<br>方はお控えください) | 冷蔵冷凍ショーケース付き             | W2100×D1500 | 3.15 | (内寸)<br>W866×D562×H478<br>(容量：203L) | ¥180,000 | p17 |
| 冷凍ショーケースプラン         | 要冷凍商品の取り扱いがある方                                   | 冷蔵冷凍ショーケース付き             | W2100×D1500 | 3.15 | (外寸)<br>W900×D727×H886<br>(容量：157L) | ¥180,000 | p17 |

| オプション                    | 申込み条件                                                 | 内容                                       | 申込先<br>(支払い先) | 容量   | 什器サイズ                  | オプション<br>料金     | 詳細  |
|--------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------|------|------------------------|-----------------|-----|
| ストック用冷蔵庫                 | 「冷蔵・冷凍ショーケースプラン」<br>に出展されている方限定                       | ストック用冷蔵庫                                 | Blue Marble   | 254L | (内寸)<br>W523×D648×H666 | ¥50,000         | p18 |
| ストック用冷凍庫                 |                                                       | ストック用冷蔵庫                                 | Blue Marble   | 234L | (内寸)<br>W523×D648×H666 | ¥50,000         |     |
| 日本食品総合研究所<br>オリジナルメニュー開発 | オンラインでヒアリングさせていた<br>だいた後に、実施内容と金額確定へ<br>と進めさせていただきます。 | オリジナルメニュー・商品<br>開発(生産、パッケージデザ<br>インまで可能) | 日本食品総合研究所     | -    | -                      | お打ち合わせの上<br>ご提示 | p19 |

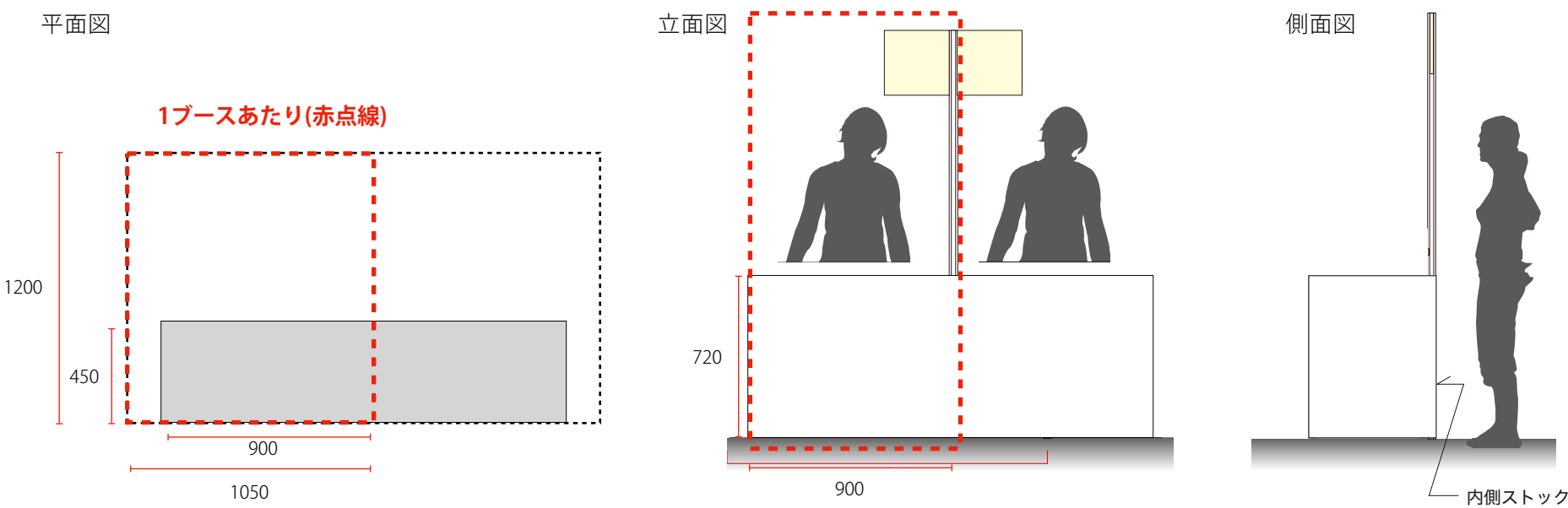
- \*什器付きのプランですが、什器が必要でない場合も価格は同じです。
- \*持ち込み什器は基本的にご遠慮いただいておりますが、ご希望の場合は別途運営にご相談ください。
- \*ブース内電源(コンセント設置) などのオプションは、9月にお渡しするマニュアルにて情報解禁します。

→ 物販について(詳細p22)  
→ 試飲・試食について(詳細p23)  
必ずご確認くださいの上でご応募ください

出展プラン

プランA

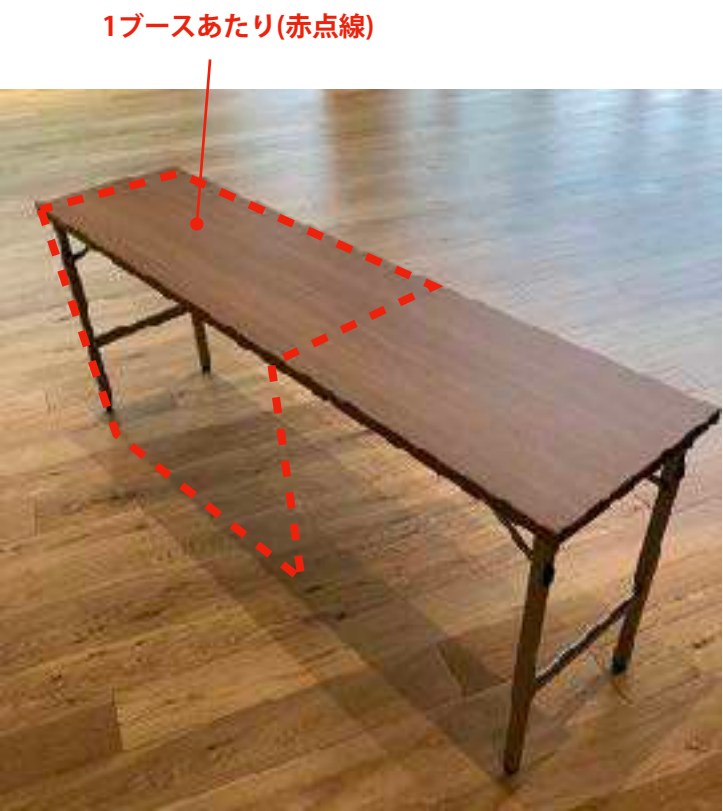
| ブース広さ | ブースサイズ           | テーブル什器サイズ               | 出展料（税抜）  |
|-------|------------------|-------------------------|----------|
| 1.26㎡ | W 1050<br>D 1200 | W 900<br>D 450<br>H 720 | 100,000円 |



\*1台の長テーブル(布で巻いたもの)を2社で分けて使用していただきます。

- テーブル什器付きプランです。（什器が不要の場合でも出展料は変わりません）
- ブース内に壁面設置はできません。
- テーブル什器に、ペイントやクギ・ビスを使用した装飾は不可となります。
- 電源（コンセント）はオプションにて申込みいただけます。別途マニュアルでご案内いたします。

※プランAとプランBのみ、2ブース以上（同一プラン）で総額から10%ディスカウントいたします。



↑実際の長テーブル

\*布で長テーブルを囲う予定

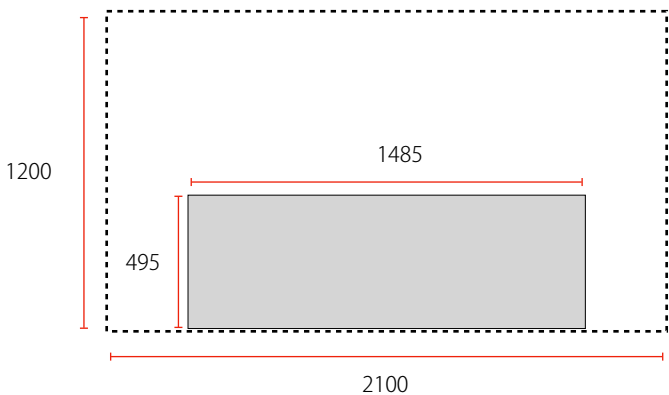


出展プラン

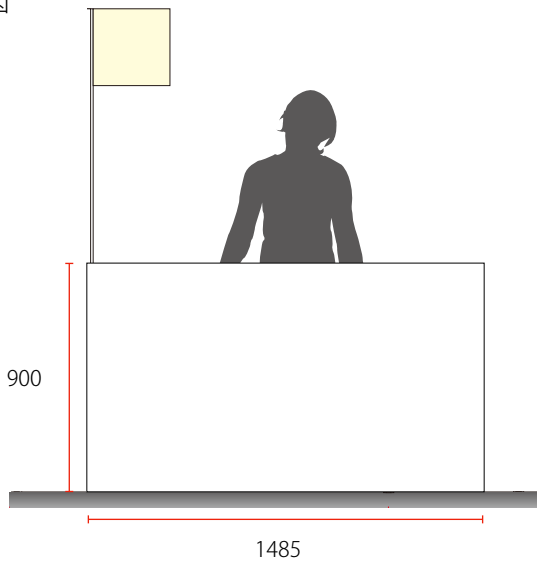
プランB

| ブース広さ | ブースサイズ           | テーブル什器サイズ                | 出展料（税抜）  |
|-------|------------------|--------------------------|----------|
| 2.52㎡ | W 2100<br>D 1200 | W 1485<br>D 495<br>H 900 | 150,000円 |

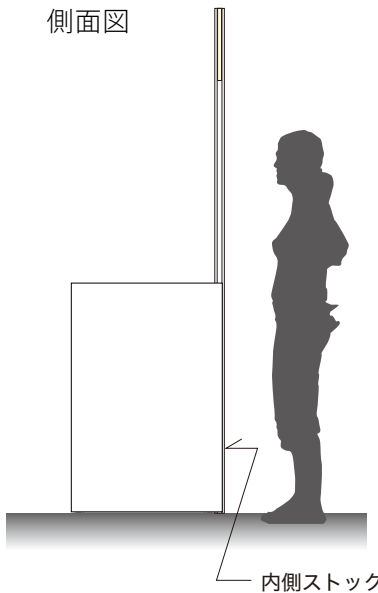
平面図



立面図



側面図



\*白の箱型のテーブル什器1台をご利用いただけます。

- ・テーブル什器 付きプランです。（什器が不要の場合でも出展料は変わりません）
- ・ブース内に壁面設置はできません。
- ・テーブル什器に、ペイントやクギ・ビスを使用した装飾は不可となります。
- ・電源（コンセント）はオプションにて申込みいただけます。別途マニュアルでご案内いたします。

※プランAとプランBのみ、2ブース以上（同一プラン）で総額から10%ディスカウントいたします。



↑ ブースイメージ画像

## 出展プラン



### 嗜好品店×みんな大地 応援プラン

【申込み期日：7月31日(木)】

日本の魅力をもっと可視化させよう！今、日本の市町村の半分以上が抱える過疎問題に嗜好品店も積極的に取り組みます。  
土壌の状態を可視化し、その情報を用いて農地や土地の価値を高めることで、脱炭素や生物多様性の保全に貢献する事業「みんな大地」全面協力の下、  
「その土地でしか作れない」という魅力を数字として可視化させ、きちんとしたエビデンスとして発信してみませんか？  
過疎地域で頑張っている事業者の皆さまを応援する特別プランとなります。

#### 【応募条件】

- ・ 日本産の拘りのある食品、酒類、雑貨
- ・ 地域の田んぼや畑で生産した農作物を使用しているもの
- ・ 総務省自治行政局過疎対策室が発表する「過疎関係市町村都道府県別分布図」の「全部過疎」に認定されている地域を所在地・製造地としている企業(及び自治体)  
[https://www.soumu.go.jp/main\\_content/000807380.pdf](https://www.soumu.go.jp/main_content/000807380.pdf)

#### 【スケジュール】

※随時オンラインで面談させていただきます。  
締切前に受付を終了する場合がございます。

**7月31日(木) 出展申込み締切**

**8月8日(金) 土壌サンプルみんな大地必着**

10月末頃 分析結果ご報告

12月 嗜好品店展示、WEB公開

#### ① 自社商品1アイテム限定で、 原材料の農作物を育てた田んぼや畑の「土壌分析」ができます！



原材料の農産物を育てた田んぼや畑の土（1カ所）を対象に、  
「16SrRNAアンプリコンシーケンス解析」という本格的なDNA解析  
を行い、「土がどのような微生物で構成されているか」を見える化。  
土の微生物の構成は、地域によって特徴があるため、結果を活用して  
「その土地でしか作れない」という魅力を発信しましょう。

※田んぼや畑（1カ所）に加えて、発酵食品など食品本体や、蔵の土  
壁など、数カ所の解析をご希望の場合は、1カ所あたり+5万円に対応  
いたします。生産環境と食品の関連性がしめされる場合があります。

#### ② 「嗜好品店×みんな大地 特別展」展示&特設サイト掲載

分析結果は、嗜好品店内のみんな大地ブースでご紹介いたします。また、  
みんな大地のWEBサイト（<https://daichi.minden.co.jp/shindan/>）にも掲載  
いたします。

#### ③ 出展プランAで、単独出展もできます！

※出展プランAの詳細はp14をご確認ください。

①～③込み出展料（税抜）100,000円



出展プラン

※要冷蔵・冷凍商品のお取り扱いがある方 専用プラン（冷蔵推奨の方はお控えください）

冷蔵ショーケースプラン

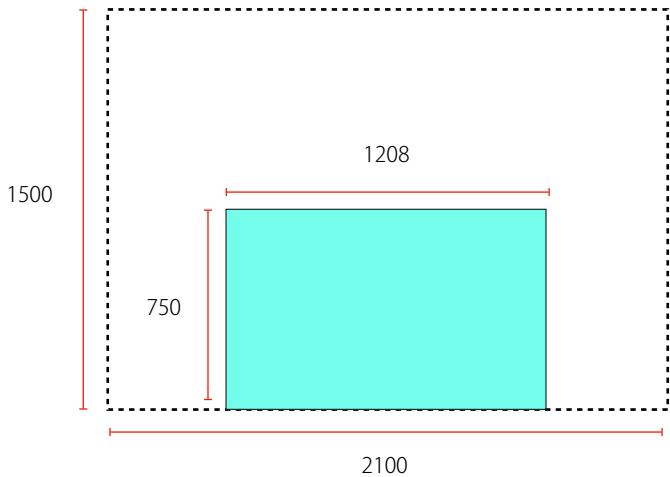
冷凍ショーケースプラン

| ブース広さ | ブースサイズ           | ショーケース<br>サイズ(外寸)        | 出展料（税抜）  |
|-------|------------------|--------------------------|----------|
| 2.52㎡ | W 2100<br>D 1500 | W 1208<br>D 750<br>H 900 | 180,000円 |

| ブース広さ | ブースサイズ           | ショーケース<br>サイズ(外寸)       | 出展料（税抜）  |
|-------|------------------|-------------------------|----------|
| 2.52㎡ | W 1800<br>D 1500 | W 900<br>D 727<br>H 886 | 180,000円 |

冷蔵ショーケース画像

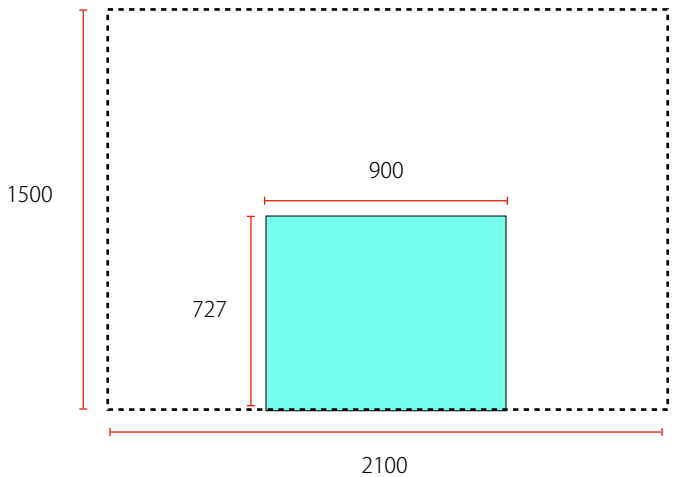
平面図



外形寸法：W900×D750×H1208  
内形寸法：W866×D562×H478  
有効面積：203L(350ml 缶：258本)  
使用温度：5℃～10℃  
2段 / ケース内に照明有り

冷凍ショーケース画像

平面図



外形寸法：W900×D727 H886  
有効面積：157L  
(アイスクリーム130mlカップ° 約590個)  
使用温度：-20℃以下

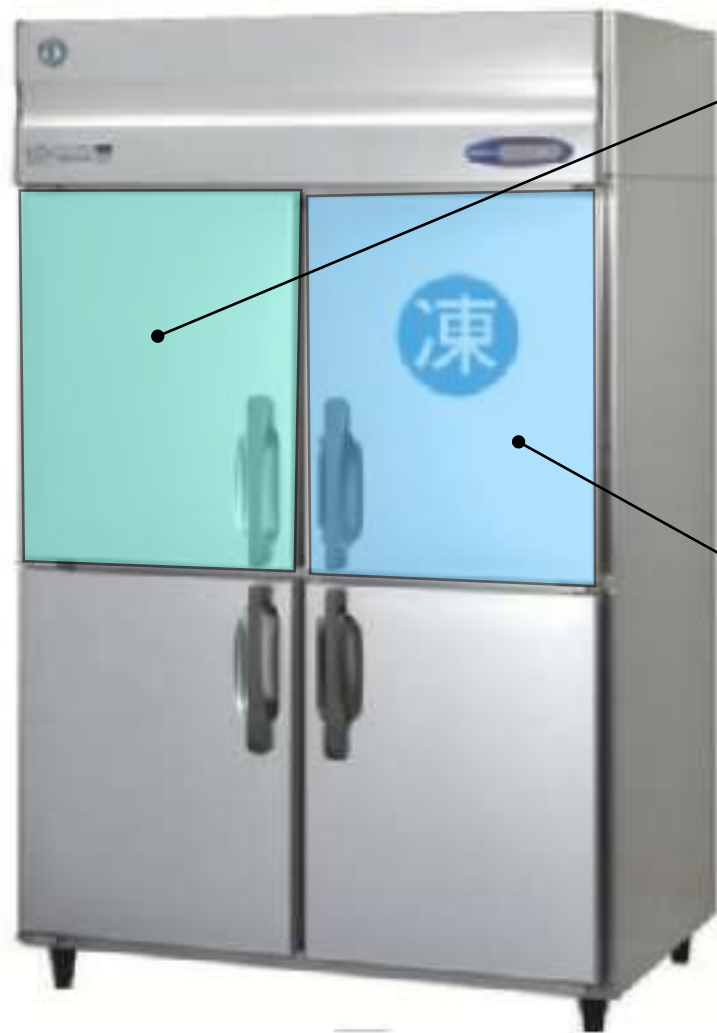
- ・ 出展料は、ショーケースのリース代、電気工事、設置&撤去費用も込みの金額です。(24時間通電)
- ・ ブース内に壁面設置はできません。ショーケースに、ペイントやクギ・ビスを使用した装飾は不可となります。
- ・ **上限に達し次第受付を終了します。**
- ・ **ストック用の冷蔵・冷凍什器は、別途オプションでご利用いただけます。(詳細p20)**

オプション

※「冷蔵・冷凍ショーケースプラン(詳細p19)」に出展されている方限定

ストック用 冷蔵・冷凍庫

ストック用冷蔵・冷凍庫画像

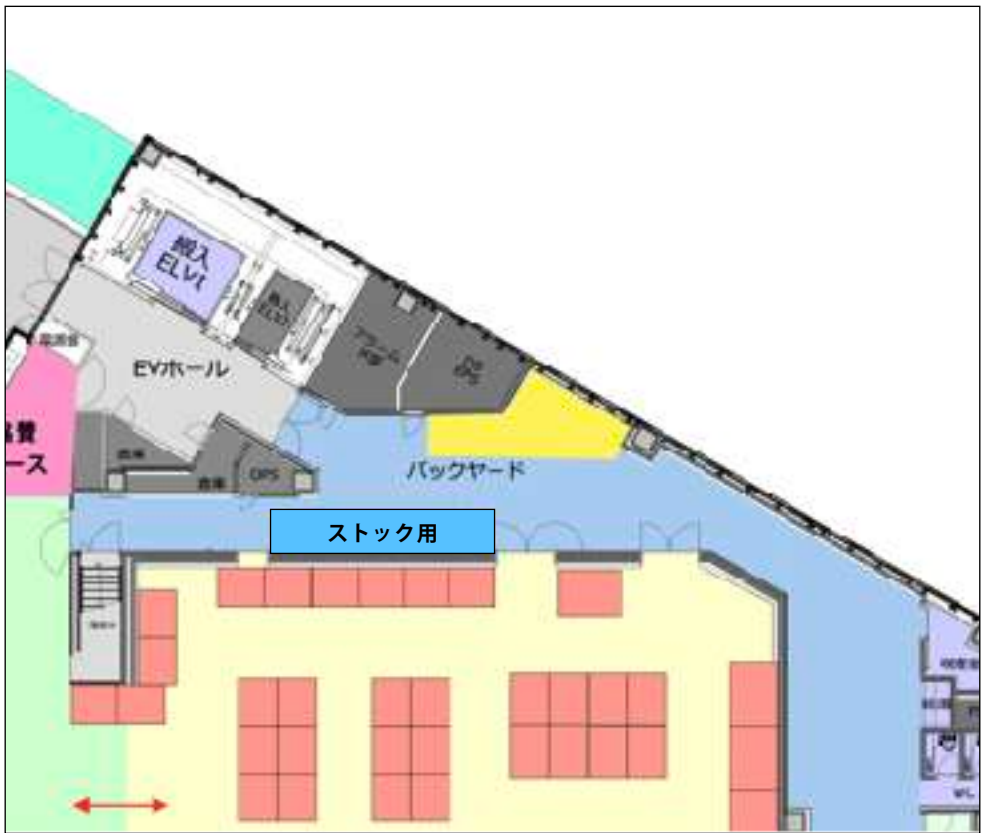


ストック用 冷蔵庫 (1扉分)

内形寸法：W548×D648×H668  
有効内容積：254L  
使用温度：0℃～12℃

ストック用 冷凍庫 (1扉分)

内形寸法：W523×D648×H666  
有効内容積：234L  
使用温度：-25℃～-7℃



ストック用 冷蔵・冷凍庫は、バックヤードに設置予定

注：レイアウトは仮です。

ストック用 冷蔵庫 (1扉分)： 50,000円(税抜)  
ストック用 冷凍庫 (1扉分)： 50,000円(税抜)

※「冷蔵・冷凍ショーケースプラン」に出展されている方限定  
※ 上限に達し次第受付を終了します。  
・ 什器リース代、電気工事、設置&撤去費用も込みの金額です。(24時間通電)



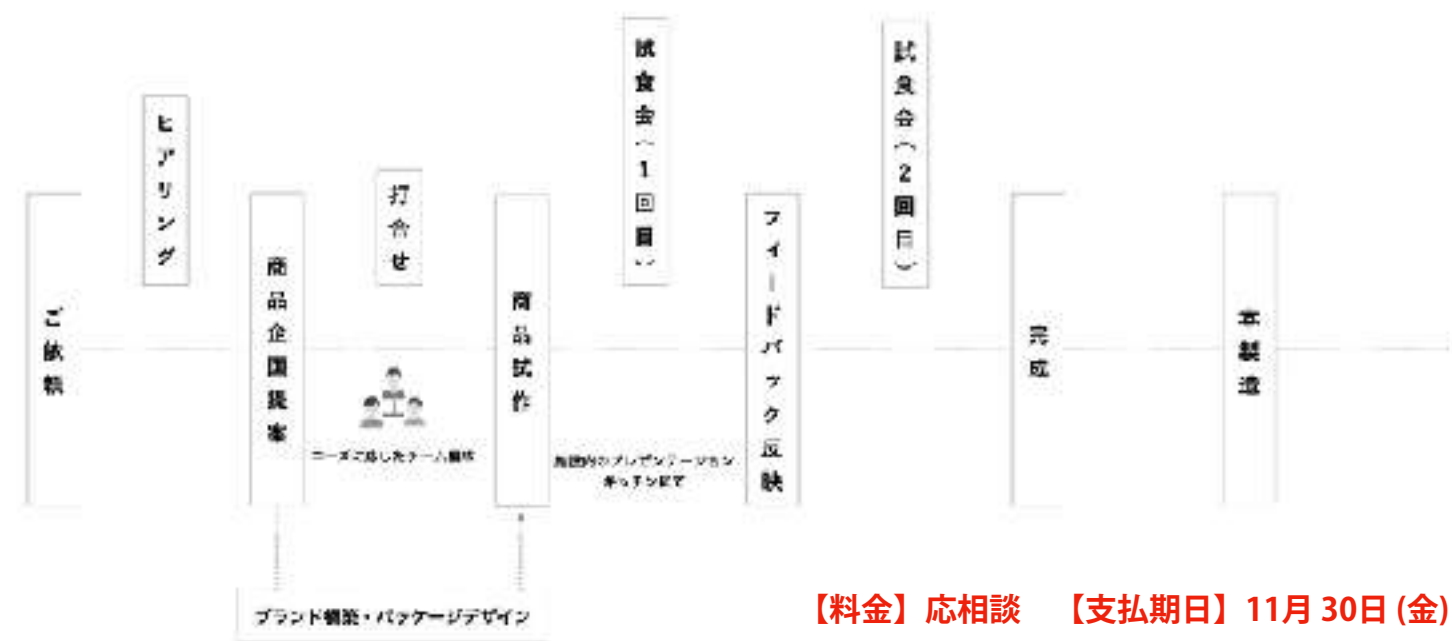
各分野で活躍するシェフたちをスタッフとして迎え、次世代の食文化を創ることに挑戦を続ける食のベンチャー企業“日本食品総合研究所”監修によるスペシャルオプション。開発から生産、パッケージデザインまで高品質な商品づくりをスピーディに実現することで、嗜好品店に向けて製作し、発表することも可能です。

【申請方法/お問合せ先】

**出展申込み後**に下記担当者へ直接お問い合わせください。オンライン打ち合わせ後に、実施内容と金額確定へと進めさせていただきます。

株式会社日本食品総合研究所 担当：小川

電話：090-1216-5718 e-mail：[taisei.ogawa@ec-corp.jp](mailto:taisei.ogawa@ec-corp.jp)



| 事例1：自社商品を使用したオリジナルメニュー開発 |                                                                                                                                                      |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 内容                       | 出展企業様の商品（調味料・加工品・素材など）を使用し、弊社所属シェフがオリジナルのレシピ・メニュー開発を支援いたします。<br>・シェフによるアレンジメニューの企画・試作<br>・開発レシピの製造レクチャー（調理手順・再現方法の共有）<br>・販促用メニュー写真の制作               |
| 事例                       | ・惣菜・デリメニューの開発（冷蔵・常温対応）<br>・テイクアウト・中食向けのメニュー設計<br>・店舗提供用メニュー（カフェ・ビストロ・和食など）<br>・商品を活用した食べ方アレンジ提案<br>・小売・EC向けのレシピ開発（家庭用調理を想定）<br>・業務用メニューのアレンジ・商品化サポート |
| 予算                       | 1種類35万円～                                                                                                                                             |
| 開発期間                     | 最短 3ヶ月                                                                                                                                               |

| 事例2：トップシェフが手掛けるオリジナル商品開発 |                                                                                                                                                                         |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 内容                       | 出展企業様の商品をベースに、瓶詰め調味料・焼き菓子・冷凍食品・レトルトなど、異なる形態でのオリジナル商品開発を行います。パッケージ選定やラベルデザイン、表示対応まで一貫して支援いたします。<br>・商品設計・試作（小ロット対応）<br>・パッケージ選定／デザイン制作／食品表示対応<br>・展示後の共同商品化・コラボ商品の展開にも対応 |
| 事例                       | ・瓶詰め調味料（ソース、ドレッシング、シロップ など）<br>・焼き菓子（クッキー、スノーボール、パウンドケーキ など）<br>・冷凍惣菜（煮込み、カレー、ミートソース、スープ など）<br>・清涼飲料水／クラフトドリンクベース<br>・パウダー・ペースト加工品<br>・パッケージ（瓶、パウチ、箱包装、帯、ラベル 等） など     |
| 予算                       | 1種類35万円～                                                                                                                                                                |
| 開発期間                     | 最短 3ヶ月                                                                                                                                                                  |
| 展開先                      | 弊社が運営するグローサリーストア等での販売展開も可能です。                                                                                                                                           |
| 取得済み<br>営業許可             | 飲食店営業 / そうざい製造業 / 菓子製造業 / 冷凍食品製造業 / 密封包装食品製造業 / アイスcream類製造業 / 清涼飲料水製造業                                                                                                 |

## 物販について



### ■ 販売手数料

# 20%

### ■ 会計方法

主催者(ダイヤモンドヘッド(株))が準備する専用の決済端末にてブースで決済していただきます。(キャッシュレス決済のみ)

インバウンドのお客様対象に免税対応も行っております。詳細は確定次第、お知らせいたします。

### ■ 物販売上金のお支払い

会期終了後、販売手数料を差し引いた物販売上金を主催者からお伝えするので、12月末までに必ず主催者宛に請求書を発行してください。(12月末締、1月末払い)

### 酒類販売(未開封酒類商品)をご希望の方

- ご自身で会期前までに税務署への申請と、当日レジのご準備をお願いします。
- 毎日3日間、イベント終了後に売上金額を事務局へ必ずご報告ください。
- 会期終了後、販売手数料20%を主催者より請求します。(12月末締、1月末払い)



## 試飲・試食について

開催期間中、会場ブース内において**無料の試飲・試食**提供が可能です。**(事前申請必須)**

**ブース内での簡易調理は厳禁です。**該当する場合は、共同調理場をご利用いただき、提供することが可能になります。

近年、食品の取り扱いにおいて保健所の管理が非常に厳格化しておりますので、ルールや衛生管理には何卒配慮をお願いします。

### 【試飲・試食をご希望の方】 (事前申請必須)

出展エントリーの際に、試飲・試食をご希望された方は別途「試飲・試食申請フォーム」をご提出いただきます。

< 申請に必要な情報 >

- ・ 食材および食品の保存方法
- ・ 提供方法

※要冷蔵&冷凍商品を取り扱う場合は、必ず冷蔵・冷凍庫ショーケースプランでの出展がマストです。

※提供方法の一部が簡易調理に該当する場合は、共同調理場の事前利用申請が必要です。

※常温商品を冷やして提供されたい方は、氷をご持参の上ブース内で冷やして提供することが可能です。(会場内の製氷機はご利用いただけません)

### 【よくある簡易調理に該当する行為】

**(事例1) 挽いたコーヒー豆をフィルターに乗せ、お湯でドリップしながら抽出する**

→ 「ドリップ」が調理行為に該当します。会期前に共同調理場にて共同給湯器を利用し、ご持参の保温ポットに抽出し、ブースでは使い捨てコップに注いでご提供ください。

**(事例2) 茶葉にお湯を注いで、抽出する**

→ 「お湯を注ぐ」が調理行為に該当します。会期前に共同調理場にて共同給湯器を利用し、ご持参の保温ポットに抽出し、ブースでは使い捨てコップに注ぎ、ご提供ください。

**(事例3) 常温の既製品を包丁でカットする**

→ 「切り分ける」が調理行為に該当します。会期前に共同調理場にてご持参の包丁でカットし、タッパーに入れ、爪楊枝などに刺してご提供ください。

**(事例4) クラッカーにジャムを塗る**

→ 「掛け合わせる(塗る・混ぜる)」が調理行為に該当します。会期前に共同調理場にてご持参の包丁でカットし、タッパーに入れ、使い捨ての爪楊枝などに刺して提供ください。

**(事例5) あらかじめ下茹でしたお肉や野菜にソースをかける**

→ お肉や野菜などの生食材を下処理する設備が共同調理場に今回はないためこのような提供方法は今回お控えください。(米の炊飯、レトルト食品の湯煎などもお控えください)

**(事例6) リキュールを炭酸水で割る**

→ 「掛け合わせる(塗る・混ぜる)」が調理行為に該当します。会期前に共同調理場にてご持参のボトルに混ぜ合わせ、ブースで使い捨てコップに注ぎご提供ください。

## 引火性物質を含む商品について

引火性物質は消防法上、火器・危険物にあたるため会場内への持込みは原則として禁止となっています。会場と管轄の消防署との取決めにより、一部の引火性物質のみ持ち込みが禁止となります。また禁止行為もあるため、出展エントリー前に必ずご確認ください。

以下の引火性物質が含まれる商品での出展は出来かねますので、ご注意ください。

### ■ 持ち込み禁止の引火性物質

#### **CBDオイル、油性塗料、ライターオイル**

### ■ 引火性物質を含む商品を用いた禁止行為

#### **裸火の使用 NG**

キャンドル、お香、マッチの展示のみはOKですが、会場内での着火は厳禁です。

## 搬入搬出及び荷物の配送について

搬入搬出及び荷物の配送など詳細については、  
出展が確定された方から、**9月末～10月頭頃に出展マニュアル資料にて**詳細をお伝えいたします。

基本的に、荷物は手持ちでの搬入出もしくはヤマト運輸(会場指定)をご利用いただくことを想定しております。指定の時間内で会場からの荷物の発送も可能です。

※主催者側での商品の買取や配送料負担はございませんので、予めご了承ください。

荷捌き場や会場前横付けの車両での搬入出は、原則禁止とさせていただきます。(大型造作の設営などイレギュラーの場合のみ、荷捌き場の利用を許可いたしますので、事前申請のお願いと合わせて運営から別途ご連絡いたします。)



# 出展規約

## 1. 契約の成立

出展者と主催者との契約は、出展審査申込み後の「合格通知及び出展確定通知」を送付した時点をもって成立するものとします。

## 2. 出展料金の支払い

出展者は「請求書」に記載の支払期日までに、出展料金の支払いを完了するものとします。支払期日までに出展料金の入金を確認されない場合は、主催者は出店者に対し、契約を解除することができるものとします。

| 対象                                | 支払期日      |
|-----------------------------------|-----------|
| 2025年7月1日(火) - 7月31日(木)までに申込みの方   | 8月29日(金)  |
| 2025年8月1日(金) - 8月31日(日)までに申込みの方   | 9月30日(火)  |
| 2025年9月1日(月) - 9月30日(火)までに申込みの方   | 10月31日(金) |
| 2025年10月1日(水) - 10月31日(金)までに申込みの方 | 11月28日(金) |

## 3. 出展契約の取り消しと解約料

- [1]出展契約成立後は、出展者の希望による出店契約の取り消しは原則として認められないものとします。
- [2]前項にかかわらず、出展者がやむを得ない理由により出展契約の取り消しを希望する場合には、主催者に対し、その理由などを明記した書状またはEメールなどの文書にて通知を送付するものとします。
- 出展契約成立後の取り消しについては、主催者への文書の到達日が、以下の期間に該当する場合、キャンセル料金を申し受けることを条件として、取り消しできるものとします。

- ー 「合格通知及び出店確定通知」送付時点 : 出展料金の 100%

## 4. ブース位置及び仕様の決定

ブース位置及び仕様は、申込みの順序にかかわらず、主催者にて決定をさせていただきます。

## 5. ブースの使用方法

- [1]出展者は、隣接するブースに対して割り当てられたスペースを越境して使用及び施工しないこととします。
- [2]隣接ブースから苦情が出た場合、主催者は運営上ブースの装飾に変更が必要かどうかを判断します。主催者が変更を必要と認めた場合は、出展者はすみやかに装飾の変更を行うものとします。
- [3]出展者は、特に主催者が許可した場合を除いて、ブース外での販売行為は行えません。
- [4]主催者は本イベントにおいて、音・操作方法・材料またはその他の理由から問題があると思われる展示物を制限・禁止させていただきます。この権限は、人・物・行為・印刷物および主催者が問題があるとするすべてに及ぶものとします。

## 6. ブースの転貸などの禁止

出展者は、契約したブースの全部又は一部を、転貸、売買、交換、譲渡、または担保に供することを禁止します。

## 7. 出展物の管理

出展物の管理責任は出展者にあるものとします。なお、主催者は天災、その他不可抗力の原因によって発生した損害(盗難・紛失・火災・損傷等)について、また出展物の設置、撤去期間及び会期中の盗難・紛失による損害についての一切の責任は負わないものとします。

## 8.出展物等の設置および撤去

[1]出展物等の会場への搬入と設置は、主催者から通知される期日及び時刻内に出店者が行うものとします。

[2]会期中の出展物の搬入、移動、搬出の際は、出展者は必ず主催者の承認を得た後にその作業を行うこととします。

[3]ブース内の出展物及び装飾物等は、指定された期日及び時刻までに搬出・撤去されなければならないものとします。指定された期日及び時刻までに撤去されないものについては、主催者が撤去・廃棄します。撤去・廃棄にかかった費用は出展者の負担とします。

## 9.損害賠償

[1]出展者は、自己またはその代理人の不注意その他によって生じた会場設備、建造物の損壊、人身に対する損害について、一切の損害を賠償するものとします。

[2]出展者は主催者に対し、規約7項保証条項の違反により起因する訴訟から生じた訴訟費用、債務(弁護士報酬を含む)、必要経費及び損害賠償について、主催者に補償する義務を負うことに同意するものとします。

## 10. 開催期間及び時間の変更または開催中止

主催者は、地震・火災などの天変地異など、その他やむを得ない不可抗力により、開催期間及び時間の変更、または開催を延期または中止することがあります。主催者はいずれの場合も出展料金の返金はいたしません。

なお、主催者は、出展者に対して、損害賠償等についての責は一切負わないものとします。



## 主催者 Blue Marbleについて



Blue Marbleは、クリエイションコミュニティです。

私たちは、クリエイションという多様性に満ちた言語でつながるコミュニティを創造し、社会・文化・芸術・育成の発展に寄与する活動を行なっております。

コンセプトムービー：<https://youtu.be/1oYMHE1ABhg?si=l-82HNFrumYvGfLL>

## Our Mission

私たちは、独創性の高い創作を創出・支援し  
産業の新領域を開拓・拡大しながら  
文化芸術の発展と自然環境および  
生活環境の向上に寄与します。

## Our Values

### 理念

- ・個人の尊重
- ・同心協力
- ・価値の創造

### 行動原則

- ・安心安全をすべての礎とする
- ・社会のニーズが基本
- ・独自の発想が基本

## 事業内容

### イベント事業

- ・クリエイションの祭典「NEW ENERGY（東京・大阪）」主催
- ・合同展示会「NEW ENERGY BLDG.」主催
- ・食とカルチャーのイベント「嗜好品店」主催

### 次世代育成事業

- ・学生と企業のマッチングイベント「未来の交差点」主催
- ・「台東区 浅草ものづくり工房」インキュベーションマネージャー
- ・「西武学園文理高等学校」ART探求クラス プランニングマネージャー

### メディア事業/その他

- ・オンラインメディア「Blue Marble」
- ・企業 x クリエイターのマッチング事業

**2025度主催イベント・プロジェクト  
まとめ発表リリースはこちら**

\*Blue Marbleは2022年よりダイヤモンドヘッド株式会社に所属し活動しています。<https://diamondhead.jp/>



Blue Marbleは、前身のrooms時代から通算25年に渡りクリエイターと社会を接続するプラットフォームを企画・運営しています。

- 2000 ● ショールームに12ブランドを集め「rooms」スタート
- 2002 ● 東京タワー1Fアミューズメントホールで開催
- 2004 ● 国立代々木第一体育館に移動、開催規模を拡大
- 2009 ● 織研賞受賞
- 2011 ● 第29回毎日ファッション大賞・鯨岡阿美子賞受賞
- 2012 ● 東日本大震災を経て「地場産業活性化プロジェクト」開始
- 2013 ● サステナブル・エシカルをテーマにした「エシカルプロジェクト」開始
- 2020 ● 20周年
- 2021 ● コロナ禍に「roomsオンライン展示会」開始
- 2022 ● rooms運営メンバーが独立し「NEW ENERGY TOKYO」を開始
- 2024 ● 食イベント「嗜好品店」、バイヤー対象の合同展示会「NEW ENERGY BLDG.」学生と企業を繋ぐイベント「未来の交差点」を開始
- 2025 ● NEW ENERGY TOKYO 3周年を国立代々木第一体育館で開催（2月）  
▼ 初となる大阪開催決定（9月）

過去25年間で  
のべ1万組以上の  
クリエイターが参加！  
通算50万人動員





過去25年に渡り様々なプラットフォームを運営する中で出会ってきたクリエイターは実に1万組以上。才能あふれる多くのクリエイターと共に、多様な共創プロジェクトを行えることが私たちの特徴でもあり強みです。また、企業や自治体・団体に対して様々な案件（イベント制作、商品開発、PR等）に適したクリエイターの提案や紹介も行っております。様々な取り組みを通して、次世代のトップクリエイターとなり得る人材の発掘・育成も行っております。





Blue Marbleは、WEB・SNS・ニュースレター配信など平均よりもアクティブ率の高いオウンドメディアにて、日々クリエイターに関連する情報を発信しています。イベント集客などもオウンドメディアを通して行います。



## ▲ WEB・SNS

(SNS総フォロワー数10,000名以上)

SNSは、Instagram・Xにて主に情報発信。フォロワーの属性は、関東圏在住 / 女性6割・男性4割 / 35～44歳がメイン(25～54歳 8割)の購買意欲とインフルエンサー能力の高い層です。



“食×カルチャー”の新しいイベント  
嗜好品店  
11月22日(金)、23日(土)、24日(日)  
東急プラザ銀座7Fにて初開催

NEW ENERGYによるイベント「嗜好品店(しこうひんてん)」は、古今を渡した日本の食・音楽・アートが盛り合わせ、年齢問わず、誰でも「食べて・飲んで・買って」思っ分「楽しむ」ことができる週末マーケットです。イベントの中心に国内外に向けて、日本の食文化を中心としたライフスタイルやカルチャーの発信と電撃を行います。

バイヤーラウンジの設置など、施設環境も充実。  
\*東京駅南口の会場は、10月中旬予定(告知)

出店募集要項(10/2更新)はこちら

公式サイトはこちら

PICK UP BRAND  
出店者一部ご紹介



## ◀ ニュースレター配信 配信リスト約20,000名

業界関係者として主に小売やディベロッパー、メディア、都市開発、商社、広告代理店など、その他幅広いジャンルの企業及び一般のお客様が含まれます。

一般的にニュースレターの開封率は平均で20%前後といわれていますが、Blue Marbleのニュースレターは40%と平均の2倍の開封率です。高い確率で関係性の高い顧客へとプロモーションできる場となります。



## ▲ プレスリリース配信

配信先：自社顧客リスト、外部プレス、PR TIMESなど

# Respect all creations.

**Blue Marble**



