



令和7年2月28日

午後4時30分

TGC teen ICHINOSEKI 2025のケータリング事業者を募集します

TGC teen ICHINOSEKI 2025（主催：東京ガールズコレクション実行委員会）の出演者などに対し本市の食の魅力を伝えるため、市内農産物を使用した料理などを提供するケータリング事業者を以下のとおり募集します。

記

1 対象料理 市内に事業所を有する法人または市内に居住する個人事業主のうち食品を調理または製造し、販売している事業者が市内産農産物を使い調理した料理で、当日会場に直接納入できるもの。

2 募集料理数

(1) 朝食用ケータリング料理（50～100食程度/品：合計250食）

・ 主食 3品程度

(2) 昼食用ケータリング料理（50～100食程度/品：各500食）

・ 主食 5品程度

・ おかず、惣菜 8品程度

・ スイーツ、菓子 10品程度

・ 飲料 5品程度

※ 1品あたりの食数は目安となります。申し込みの際に納品可能数を記載ください

3 募集期間 3月14日（金）17時まで

4 選考方法 申し込み内容などを参考に運営事業者の株式会社W TOKYOなどとの協議により選考します。

選考結果については、4月上旬に通知します。

5 申込方法 以下専用フォームから申し込んでください。

<https://logoform.jp/f/8VStR>

6 その他 詳しくは別紙募集要項を確認してください。



問い合わせ先

〒021-8501 岩手県一関市竹山町7番2号

農林部生産流通課 課長補佐兼地産地消・外商係長 小野寺

電話：(0191) 21-8317 (ダイヤル) FAX：(0191) 21-4221

メールアドレス：seisanryutu@city.ichinoseki.iwate.jp

TGC teen ICHINOSEKI 2025 ケータリング参加事業者募集要項

1 目的

TGC teen ICHINOSEKI 2025 の出演者等に対し、当市の農産物を使用した料理などを提供し、食の魅力を伝えるとともに、農産物や特産物を広く情報発信し、地域経済の活性化を図る。

2 提供期日及び場所

令和7年5月31日(土) 9時~15時 一関ヒロセユードーム(一関市総合体育館:屋内)

3 対象料理等

市内に事業所を有する法人、または市内に居住する個人事業主のうち、食品を調理、または製造し販売している事業者が市内産農産物を活用して調理した、次に示す料理(4の(1)~(2))で、当日会場に直接納入できるもの。

4 募集する料理数

(1) 朝食用ケータリング料理(50~100食程度/品、合計250食程度を予定)

① 主食 3品程度 300円(税込み)

(2) 昼食用昼食用ケータリング料理(50~100食程度/品、各500食程度を予定)

① 主食 5品程度 600円(税込み)

② おかず、惣菜 8品程度 300円(税込み)

③ スイーツ、菓子 10品程度 200円(税込み)

④ 飲料 5品程度 50円(税込み)

※ 1品あたりの食数は目安となります。申込の際に納品可能数を記載してください。

5 特記事項

(1) 提供方法、料理の形状等

① 当日はケータリング会場でのピュッフェ形式での提供となります。

② TGC teen ICHINOSEKI 2025(運営事業者(株)W TOKYO)に出演するモデルやスタッフ向けの料理のため、メイクや衣装などに配慮した少量サイズで手軽に食べることができるような形状での提案をお願いします。

③ 1食(1個)あたりのサイズ、量の規定はありません。既存の商品を食べやすくカットしたものを、今回の1食(1個)分としても可

④ モデルや出演者の若年層をターゲットにし、SNS等で情報発信したくなるような料理の見栄えや色合い、商品POP、パッケージなどを工夫していただくようお願いします。

⑤ 申し込みにあたっては、当日、実際に調理し提供する料理の写真を提出願います。

⑥ (2)-①の主食の提供にあたっては、主食のほか、サラダやスープ等のご提案をお願いします。

⑦ (2)-①の主食等調理、(2)-②おかず、惣菜調理に関して、いわて南牛を食材とした料理を調理する場合は、希望する事業者に牛肉を無償提供します。決定後に部位等は別途協議します。

⑧ 提供いただく料理等は、モデルや出演者等と食の魅力を共有し農産物等の情報発信として、ケータリング当日以外でも店舗等で提供いただくようご協力をお願いします。

⑨ 応募状況により料理の品目が不足する場合は、運営事業者と協議し別途発注させていただ

きます。

(2) 提供する料理の価格

- ① 有料の場合は、上記の上限金額を目安に予算の範囲内で調整し、運営事業者が買い取りま
す。
- ② 1食(個)あたりの金額には、料理のパッケージ代(容器や箸等)も含まれます。
- ③ 自社の商品をPRする目的での無償提供も可能です。

(3) 当日の提供スタッフ

- ① 自社の商品PRや提供方法等により、当日、会場で自らの商品の提供を希望する場合は、1
事業者1名(原則)としますので、必ずご連絡をお願いします。(人件費は自己負担)
- ② 当日、ケータリング会場への無断入場はできません。
- ③ ケータリング会場では人数制限のため、運営事業者と協議し決定となります。

6 応募要件

- (1) 当日指定する時間までに、提案する料理を50~100食程度調理し提供できること
(提供数は、運営事業者との協議により正式決定となります)
- (2) 当日(5/31(土)の指定時間:朝食は午前8時30分まで、昼食は午前10時まで)に、ケ
ータリング会場に直接納入し、午後5時まで品質を保持できること
- (3) 保冷や保温が必要な場合、必要な什器等の設備は各自準備できること(電気等使用は制限あり)
- (4) 衛生面で支障がないもの(さしみなど生もの等は対象外)であること
- (5) 飲食店営業(仕出し、弁当)もしくは、惣菜製造業、菓子事業者等の食品衛生法上の必要な許
可を取得している事業者であること

7 募集期間

令和7年3月14日(金)17時まで

※下記専用フォームにより、必要事項を記入し、料理写真(パッケージ含む)を添付のこと

申込みフォーム ⇒



8 料理の決定方法

メニューや提供方法(盛りつけ、パッケージ等)、価格等の提案内容を参考に、運営事業者との協
議による選考となります。選考結果は、4月上旬に応募者へ連絡します。

9 試食会

運営事業者と協議し、メディア向けのケータリング試食会を5月上旬に開催する予定(試食会で
の料理は、運営事業者との協議により選考)

10 問い合わせ

一関市 農林部 生産流通課 地産地消・外商係

〒029-8501 一関市竹山町7-2 TEL:0191-21-8317 FAX:0191-21-4221

メール: seisanryutu@city.ichinoseki.iwate.jp