

第46回世田谷区たまがわ花火大会 販売品目 申請内容一覧

(令和6年8月23日現在)

番号	団体名	テント張数	販売品目	
			食品類	飲み物類
0	(株)世田谷川場ふるさと公社	1	野菜1袋(150円~500円)、【コンニャク製品】板コンニャク400g(210円)、玉コンニャク350g(180円)、刺身コンニャク150g(190円)、味噌(地味噌)800g(600円)	川場地ビール(生)(ヴァイツェン)480ml(700円)、飲むヨーグルト(小)150ml(160円)、飲むヨーグルト(大)900ml(700円)
1	二子玉川商店街振興組合①	1	からあげ6個(600円)	ハイボール350ml(500円)、チューハイ350ml(500円)
	二子玉川商店街振興組合②(玉川三丁目酒場)	1	博多鉄板焼肉(700円)、ホルモン焼きそば(700円)、ニンニク醤油からあげ(500円)	生ビール麒麟(600円)、レモンサワー(500円)、ハイボール(500円)、焼酎(麦・芋)(500円)
	二子玉川商店街振興組合③	1		
2	玉川町会	1		
3	玉川商店街振興組合①	1	玉こんにゃく3個(200円)、ポテトチップ30g(200円)	缶ビール350ml(500円)、缶ハイボール350ml(400円)、缶チューハイ350ml(400円)、PTお茶500ml(300円)、PTジュース500ml(300円)、日本酒150ml(400円)
	玉川商店街振興組合②	1	焼きそば250g(600円)、からあげ150g(400円)、フライドポテト200g(300円)	缶ビール(スーパードライ)350ml(500円)、ラムネ(300円)
	玉川商店街振興組合③	1	じゃがバター1個(200円)、焼き鳥3本(500円)、枝豆200g(300円)	缶ビール350ml(500円)、ラムネ(300円)
4	子どもぶんか村	2	フランク1本(400円)、もつ煮200g(500円)、マンゴープリン130g(300円)、パンナコッタ130g(300円)	缶ビール(アサヒスーパードライ)350ml(500円)、缶チューハイ(檸檬堂)350ml(500円)、缶チューハイ(ほろよい)350ml(500円)、角缶ハイボール(サントリー)350ml(500円)、PTお茶(綾鷹)500ml(300円)、PTお茶(やかんの麦茶)600ml(300円)、ノンアルコールビール(アサヒスーパードライ)350ml(500円)
5	さつき会	1	【やきとり】もも1本(120円)、皮1本(120円)、つくね1本(120円)、軟骨1本(120円)	生ビール(サントリープレミアムモルツ)400ml(600円)、生ビール(サントリープレミアムモルツ)500ml(700円)、ハイボール(サントリー角缶ハイボール)(600円)
6	葡萄の会	3	お好み焼き豚玉1枚(800円)、牛すじ焼きそば200g(800円)、ポテトサラダ約100g~150g(650円)、米粉のカレーパン1個(500円)、フランクフルト1本(300円)、チキンステーキ1枚(700円)、もつ煮込み1杯(600円)	生ビール(ヒュガルデン)400cc(850円)、生ビール(アサヒスーパードライ)400cc(600円)、ラムネ1本(300円)
7	デ・バンドス	3	冷凍フルーツ200g(400円)、油そば200g(600円)、かき氷100g(200円)、枝豆250g(500円)、枝豆150g(300円)、鳥唐揚げ3個100g(500円)、フライドポテト100g(500円)、アメリカンドック2本(500円)、揚げカレーパン2個(500円)、揚げたこ焼き6個(500円)、フランクフルト2本(500円)、イカ焼き1杯(500円)、牛サイコロステーキ100g(500円)、鳥スパイス焼150g(500円)、おでん(7種セット)370g(700円)、ジャンボ焼売3個(500円)、各種フライ(肉・魚・野菜)200g(500円)、肉まん1個(200円)、餡まん1個(200円)、蒸パン(菓子)1個(200円)	缶ビール350ml(500円)、生ビール400ml(600円)、缶チューハイ・缶ハイボール・缶カクテル350ml(500円)、PTお茶等500ml(300円)、PTジュース500ml(300円)、男山カップ酒200ml(500円)

8	瀬田小おやじの会	2	おでん6種6品(600円)、枝豆(解凍)300g(600円)	缶ビール350ml(500円)、缶ビール500ml(700円)、缶チューハイ・缶カクテル350ml(500円)、角缶ハイボール350ml(500円)、缶ジュース・コーラ・お茶等350ml(300円)、ラムネ(300円)、PTミネラルウォーター・お茶等500ml(300円)、PTジュース類500ml(300円)
9	船橋希望中おやじの会	2	焼き鳥2本(100~200円)、フランクフルト2本(100~200円)	生ビール400ml(600円)、缶ビール(レーベンプロイ)350ml(500円)、缶ハイボール500ml(500円)、缶ジュース185ml(100円)、PTジュース(午後の紅茶)500ml(300円)
10	J2株式会社	1	①豚汁150g(500円)事前に店舗にて仕込んだものを現地で温める ②和牛ステーキ約100g(1000円)事前にカット済みの牛肉をその場で焼き器に盛り付けて提供 ③焼きおにぎり1個70g2個(500円)事前に調理したものをその場で焼いて器に盛り提供 ④揚げシュウマイ3個(300円)事前に調理したものをその場で焼いて器に盛り付けて提供 ⑤フライドポテト100g(500円)その場で揚げ器に盛り付けて提供 ⑥これらの全部のせ100g(2000円)	①缶チューハイ・缶カクテル350ml(500円) ②缶ビール350ml(500円) ③缶コーラ・ジュース(りんご、カルピス、オレンジ)・お茶350ml(300円) ④ホット赤ワイン250ml(600円) ⑤自家製サングリア250ml(600円) 自家製レモンサワー250ml(700円)
11	株式会社MOST	1	①カレーナン1個(1000円)事前に店舗にて仕込みしたカレー及び、調理済みの商品のナンをレンジで温めて提供 ②おつまみセット1カップ(600円)調理済みの商品をカップに入れて提供 ③だんご汁150ml(400円)調理済みの商品をIHヒーターで温めて提供 ④ポップコーン1カップ(500円) ⑤ラスク1袋(500円)	①缶ビール・ハイボール各種1本(500円) ②ワイン1杯(600円) ③スパークリングワイン1杯(800円) ④ソフトドリンク各種1本(300円) ④生レモンサワー1杯(600円)
12	NPO法人 アラスキッチンカー協会	1	①富士宮やきそば中盛160g(600円)／特盛り240g(800円)鉄板にて高温で焼きあげる※予めカットした野菜を混ぜる ②オムそば240g(900円)といた卵を電器コンロで加熱して、やきそばをいれて提供 ③牛タン串60g(800円)／豚タン串60g(600円)鉄板で高温で加熱する ④フルーツかき氷200g(500円)マシーンで氷を削る	①缶ビール(オリオン)350ml(500円)どぶ付け(氷を入れたプール)で冷やす ②キリン缶チューハイ350ml(500円)どぶ付け(氷を入れたプール)で冷やす
13	はすだこ	1	①串焼き(タン串／ステーキ串)1本各(700円)冷凍された串を鉄板でよく焼いて加熱してパックに入れて提供する ②イカ焼き1本(700円)冷凍された串を鉄板でよく焼いて加熱してパックに入れて提供する ③からあげ1パック(700円)冷凍のからあげを油でよく揚げて加熱してパックに入れて提供する ④チュロス1本(700円)冷凍のチュロスを油でよく揚げて加熱して袋に入れて提供する	①缶ビール500ml(700円)、缶ビール350ml(500円)市販品をそのまま提供する
14	潮家(ウシオヤ)	1	①ホタテバター串焼き3個串(800円)下処理済みのボイルホタテ串を鉄板で焼いて使い捨て袋にて提供 ②焼きそば220g(600円)カット済みのキャベツ、豚バラ肉を市販の蒸し麺と鉄板で焼いて使い捨て容器で提供する	①光るボトルカップジュース450ml(800円)市販のペットボトルジュースを使い捨て容器にて提供
15	株式会社リッキー①	1	①ケバブ1個(600~800円)事前に仕込んだ商品を焼く ②かき氷300g(400~500円)商品を仕入れて削る	①アルコール400ml(500~700円)注ぐ ②オリジナルドリンク(500円)注ぐ
	株式会社リッキー②	1	①串焼き100g(600~800円)串を仕入れて焼く ②焼きそば250g(500円)事前に仕込んだ商品を焼く ③からあげ100g(600円)仕入れた商品を揚げる ④チュロス50g(400~500円)仕入れた商品を揚げる ⑤ケバブ1個(600~800円)事前に仕込んだ商品を焼く ⑥かき氷300g(400~500円)商品を仕入れて削る ⑦チョコバナナ200g(400円)仕入れた商品をそのまま販売する	①アルコール400ml(500~700円)注ぐ ②オリジナルドリンク(500円)注ぐ
	株式会社リッキー③	1	①串焼き100g(600~800円)串を仕入れて焼く ②焼きそば250g(500円)事前に仕込んだ商品を焼く ③からあげ100g(600円)仕入れた商品を揚げる ④チュロス50g(400~500円)仕入れた商品を揚げる ⑤ケバブ1個(600~800円)事前に仕込んだ商品を焼く ⑥かき氷300g(400~500円)商品を仕入れて削る ⑦チョコバナナ200g(400円)仕入れた商品をそのまま販売する	①アルコール400ml(500~700円)注ぐ ②オリジナルドリンク(500円)注ぐ
16	株式会社オットマン	1	①スペシャルケバブサンド(チキンビーフ)1個250g(1500円)／チキンケバブサンド1個250g(1000円)／ビーフケバブサンド1個250g(1500円)専用グリルで焼いた肉をカットしてピタパンを鉄板で温めてピタパンに肉をサンドしてソースをかけて提供 ②ロングポテト200g(800円)／チーズロングポテト230g(900円)フライヤーで180℃で5分ロングポテトを揚げて塩またはチーズをかけて皿にのせ提供	

17	フードデリ	1	①串焼肉100～120g(500～2300円)具材を炭火で焼いて提供 ②焼きそば200～300g(500円)具材を鉄板で焼いて提供 ③シャカシャカポテト150g(400円)具材を揚げて提供 ④バーガー300g(1000円)具材を鉄板で焼いて提供 ⑤焼きとうもろこし1本(500～600円)具材を炭火で焼いて提供 ⑥揚げだこ6コ入(600円)具材を揚げて提供 ⑦かき氷1コ(300～500円)具材を機械で削って提供	①缶ビール350ml(500円)氷で冷やして提供 ②ペットボトルドリンク500ml(300円)氷で冷やして提供 ③缶チューハイ350ml(500円)氷で冷やして提供
18	コナモンズ	1	①焼きそば1パック(500～600円)カット済みの野菜と麺を炒めてソースをからめて提供する ②牛タン串1串(800円)／牛ステーキ1串(800円)冷凍の串焼きを鉄板で加熱調理後に塩こしょうをしてパックに入れて提供する ③リンゴあめ1個(500～600円)いちごあめ1串(500円)りんごやいちごに水飴をかけて袋に入れて提供 ④チョコバナナ1本(400円)バナナにチョコレートをかけて袋に入れ提供	
19	肉の米松	1	①串焼き1本(700円)冷凍串を鉄板でよく加熱して使い捨て容器に入れて提供する ②焼きそば1パック(500円)麺を鉄板でよく加熱し、ソース、キャベツ、肉を入れてよくからめる。使い捨て容器に入れて提供する ③イカ焼き1コ(600円)冷凍イカを鉄板でよく加熱し使い捨て容器に入れて提供する ④チュロス1本(600円)冷凍チュロスをフライヤーで揚げ、使い捨て容器に入れて提供する	①缶ビール(500円) ②ソフトドリンク(300円)
20	一倫①	1	①オムそば150g(700円)麺とキャベツを鉄板で焼いて卵で包む ②串焼き1本100g(700円)冷凍の牛串等を焼く	
	一倫②	1	①からあげ5～6個(500～600円)冷凍からあげをフライヤーで揚げる ②ポテト約140g(400～500円)冷凍のポテトをフライヤーで揚げる ③チュロス1本(600～700円)冷凍のチュロスをフライヤーで揚げる ④揚げタコ6個(700～800円)冷凍のたこ焼きをフライヤーで揚げる	①レモンサワー1杯(600円)コップにレモンエキスと炭酸と焼酎を入れる ②レモンスカッシュ1杯(600円)コップにレモンエキスと炭酸を入れる ③ハイボール1杯(600円)コップに炭酸とウイスキーを入れる ④タピオカ1杯(700～800円)コップにタピオカと午後の紅茶を入れる
	一倫③	1	①焼きそば1パック(500円)麺とキャベツを鉄板で焼く ②広島焼き1パック(800円)小麦粉の生地をひきキャベツを蒸らして焼きそばと卵で包む	
21	アカシ屋①	1	①小籠包1パック(500～700円)蒸すまたは鉄板でよく焼いて提供する ②串焼肉1本(500～2300円)800℃の炭火で約20～30分かけて焼く ③焼きそば1パック(500円)鉄板で焼く ④広島焼き1パック(700～800円)鉄板で焼く ⑤唐揚げ1パック(400～500円)油で揚げる ⑥ポテト1パック(500～700円)油で揚げる ⑦ハンバーガー1個(800～1000円)生野菜は使用せず全ての具材をよく焼く	缶ビール350ml(500円)、ペットボトル500ml(300円)
	アカシ屋②	1	①小籠包1パック(500～700円)蒸すまたは鉄板でよく焼いて提供する ②串焼肉1本(500～2300円)800℃の炭火で約20～30分かけて焼く ③焼きそば1パック(500円)鉄板で焼く ④広島焼き1パック(700～800円)鉄板で焼く ⑤唐揚げ1パック(400～500円)油で揚げる ⑥ポテト1パック(500～700円)油で揚げる ⑦ハンバーガー1個(800～1000円)生野菜は使用せず全ての具材をよく焼く	缶ビール350ml(500円)、ペットボトル500ml(300円)
22	株式会社riot beer	1	①チリコンカンナチョス200g(500円)当日、飲食店営業許可のある調理場(世田谷区砧5-11-10)でチリコンカンとチーズクリームソースを仕込み、保存容器に入れて、保存用パックにて現場搬入し、現地で鍋で温める。トルティーヤチップを紙トレーに盛ってその上に温めたチリコンカンとチーズクリームソースをかけて提供する。	①クラフトビールLサイズ500ml(1000円)／クラフトビールMサイズ395ml(800円)／クラフトビールSサイズ215ml(500円)当日の朝、飲食店営業許可のある調理場(世田谷区砧5-11-10)で製造したビール・発泡酒を樽詰めを行い、冷蔵運搬し、現地で保冷箱に保管し、ビールサーバーよりカップに注いで提供する。
23	株式会社モシダーチ	1	①リングイッサ1本(600円)市販のリングイッサを寸胴で加熱してバーベキュー台で焼いて使い捨て容器に入れ提供 ②横浜ブラドックプレーン(800円)グリドルでパンを焼いて市販のカットレタスをパンに挟み十分に火を通す。焼いたリングイッサを乗せて使い捨て容器で提供 ③横浜ブラドックモーリョ1個(850円)横浜ブラドックプレーンに市販のブラジルソース(モーリョ)を乗せて使い捨て容器で提供 ④横浜ブラドックサルサ1個(850円)横浜ブラドックプレーンに市販のサルサを乗せて使い捨て容器で提供 ⑤横浜ブラドックチーズ1個(1000円)横浜ブラドックプレーンに市販のチーズを乗せて使い捨て容器で提供	①生ビール(黒ラベル)420ml(600円)ビールサーバーから使い捨て容器に注いで提供 ②角ハイボール缶350ml(500円)／カイピリーニャ300ml(600円)／カイピーソーグ420ml(700円)／ガラッピ420ml(600円)／ガラナ420ml(600円)ビール以外の飲料は市販の氷を使い捨て容器に入れ提供する
24	Queue de Cochon (クウドコション)	1	①黒豚のソーセージ1本(600円)／カレーライスソーセージ1本(600円)／エジソカソーセージ1本(600円)調理済みのソーセージをバーベキューグリルで焼いて串を刺して提供する	①生ビール(エーデルピルス)380ml(800円)サーバーから使い捨てコップに注いで提供する ②ワイン120ml(600円)サーバーから使い捨てコップに注いで提供する ③クラフトビール瓶1本(1000円)ボトルをあげ使い捨てコップで提供する ②スパークリングワイン瓶120ml(1000円)ボトルをあげ使い捨てコップで提供する

25	株式会社FROM	1	①ガーリックシュリンプ6個入り(700円)下処理済みのバナメイエビを鉄板またはフライパンで加熱調理して盛り付けて提供 ②フライドポテト150g(500円)冷凍ポテトをフライヤーで調理して味付けして提供 ③シェイプアイス(かき氷)340ml(500ml)飲料用の氷をかき氷機でお皿に盛り提供	①生ビール(麒麟一番搾り)400ml(600円) ②お茶(kpriceおいしいお茶)500ml(300円) ③アクエリアス500ml(300円) ④コカコーラ500ml(300円) ⑤ジンジャーエール(カナダドライ)500ml(300円) ⑥オレンジジュース(サントリーなっちゃん)425ml(300円) ⑦缶ハイボール(サントリートリス)350ml(500円)
27	Billie Jean King café (テント1)	1	ポテト1食(500円)市販の冷凍ポテトをフライヤー180度で揚げて塩を振って盛り付けて提供、フランク1本(500円)2本(800円)ポイルされた浜松ハムのフランクを鉄板で焼く、中津からあげ3つ(600円)冷凍のもも肉に粉をまぶしてフライヤー100度で揚げる、秋田横手やきそば1つ(700円)やきそば1つ(600円)市販のキャベツと麺と卵を加熱してソースを加えて盛り付けて提供	
28	株式会社 Salus	1	①牛ハラミ串70g(700円)調理済みの商品を鉄板で焼いて提供 ②牛タン串65~70g(600円)調理済みの商品を鉄板で焼いて提供 ③フランクフルト90g(500円)調理済みの商品を鉄板で焼いて提供	①ペットボトル(ジュース・お茶)500ml(300円) ②缶ビール350ml(500円) ③缶チューハイ350ml(500円)
29	Artist Lovers①	1	①チョコバナナ1本(400円)湯煎したチョコレートにバナナと砂糖を付けて提供する ②串焼き1本100g(700円)冷凍品を鉄板で焼き塩をふって提供する ③イカ焼き1本(700円)冷凍品を鉄板で焼きタレを付けて提供する	ペットボトル水(いろはす)1本500ml(300円)、ペットボトル(コカコーラ)1本500ml(300円)
	Artist Lovers②	1	①焼きそば1パック300g(500円)麺とカット野菜とソースを鉄板で焼きパックに入れて提供する ②ジャンボたこ焼き1パック5個(600円)冷凍品をフライヤーで揚げてタレを付けて提供する ③からあげ1パック300g(600円)冷凍品をフライヤーで揚げてタレを付けて提供する	ペットボトル水(いろはす)1本500ml(300円)、ペットボトル(コカコーラ)1本500ml(300円)
30	晃商事	1	①富士宮やきそば1パック(700円)麺とカット済み野菜を鉄板で加熱調理し、使い捨て容器に盛り提供 ②串焼き(タン/カルビ)100g(各700円)串打ち済みの肉を鉄板で下焼き後に焼き網で中心まで加熱調理し提供 ③生フランク100g(500円)ポイルしたのち鉄板で加熱調理し串に刺して提供	①缶ビール350ml(500円) ②ペットボトル(300円) ③缶チューハイ350ml(500円)
	晃商事	1	①揚げたこ焼き大玉6個(600円)冷凍のたこ焼きを油で揚げる ②フリフリポテト(500円)冷凍のポテトを油で揚げる ③チョコバナナ1本(400円)バナナに湯煎したチョコレートをコーティングする	①缶ビール350ml(500円) ②ペットボトル(300円) ③缶チューハイ350ml(500円)
	晃商事	1	ロングポテト30cm(650~750円)マッシュポテトを油で揚げる ②ロングチュロス40cm(600円)冷凍のチュロスを油で揚げる ③生フランク100g(500円)ポイルしたのち鉄板で加熱調理し串に刺して提供	①缶ビール350ml(500円) ②ペットボトル(300円) ③缶チューハイ350ml(500円) ④缶ハイボール350ml(500円)
31	鉄板焼き恵式(ケイジ)	1	①博多もつ焼き200g(800円)/300g(1000円)/400g(1500円)カット済みのもつと野菜を鉄板で炒めて味付けをして提供 ②博多もつ焼きそば200g(800円)/300g(1000円)/400g(1200円)カット済みのもつと野菜と麺を鉄板で炒めて味付けをして提供 ③ジャンボフランク1本(500円)調理済みのフランクを焼いて串に刺して提供 ④ジャンボもも串1本(800円)鶏もも肉を焼いて味付けして串に刺して提供	
32	鉄板居酒屋てつ	1	①チヂミ(マヨネーズ)1枚(800円)調理済みの商品をその場で鉄板で焼いて皿に盛って提供 ②ソーセイジ盛り2種3本(700円)調理済みの商品をその場で鉄板で焼いて皿に盛って提供	①麒麟缶チューハイ350ml(400円)
33	株式会社カルネヴァーレ	1	①KINTAN牛タン焼き5枚75g(1780円)/肉増し牛タン焼き7枚105g(2280円)/牛サガリ焼き5枚125g(1280円)/肉増し牛サガリ焼き7枚175g(1780円)・牛タン&牛サガリW焼き(牛タン2枚、牛サガリ3枚)105g(1580円)仕入れ先でカットした肉を冷凍納品して当日冷蔵解凍してグリドルで焼き調理して皿に盛ってタレをかけて提供 ②タレ(1)焼肉タレはPB商品を現地で開栓して使用(2)ネギダレは店で調理したタレを現地で使用 ③厚切りメンチカツサンド1箱(680円)店で仕込んで現地では常温保管 ④メロンパフェ1個(500円)店で仕込んだ(1)カップ(アイス・ホイップ)(2)クッキーとクラッシュメロン(3)カットメロンを冷蔵納品して注文が入ったら(1)~(3)を組み合わせて提供	①白穂乃香(ビール)450ml1杯(680円)タルを納品してサーバーで注入して提供 ②フローズンレモンサワー16オンス1杯(780円)サワー樽から注文したプレーンサワーで注入し提供
	イージーキッチン①	1	①焼きそば1パック(500円)カット済みの野菜(市販)と麺を水入りクーラーボックスで保管。鉄板で炒めてソースを混ぜ合わせて専用パックに入れて紅ショウガと青のりを入れて提供する	①レモン缶チューハイ350ml(500円)



34	イージーキッチン②	1	①イカ焼き100g(500円)ポイル済み冷凍保存イカを発砲スチロール箱から取り出し、鉄板で焼いて醤油で味付けしてパックに入れて提供する ②串焼肉(牛串/タン串)80g(500円)市販で購入した串に刺してある牛肉を専用グリル機で中に火を通るまで焼いて塩、コショウ、タレで味付けして提供する ③牛ホルモン焼き1パック60g(500円)市販で購入した牛ホルモン(カット済み)を冷凍庫で保管、取り出して鉄板で焼き塩、コショウ、タレで味付けしてパックに入れて提供	①レモン缶チューハイ350ml(500円) ②缶ハイボール350ml(500円) ③缶ビール(アサヒスーパードライ)350ml(500円)
	イージーキッチン③	1	①串焼肉(牛串/タン串)80g(500円)市販で購入した串に刺してある牛肉を専用グリル機で中に火を通るまで焼いて塩、コショウ、タレで味付けして提供する ②タコ焼き1パック8個入り(500円)市販で購入した冷凍たこ焼きをフライヤーで揚げてソースと鰹節、青のりをかけてパックに入れて提供	①生ビール(アサヒスーパードライ)400ml(600円)
35	箕輪企画①	1	①トルネードポテト1串80g(500円)市販で購入した串にさしてあるトルネードポテトを冷凍庫に保管、フライヤーで揚げて塩で味付けして提供 ②肉巻き串焼き1串150g(500円)市販で購入した串刺し冷凍の豚バラロール肉を発砲スチロール箱で保管、鉄板で中に火が通るまで焼いて塩、コショウで味付けして提供 ③ソーセージ串焼き1串120g(400円)市販で購入した串にさしてあるトルネードポテトを冷凍庫に保管、フライヤーで揚げて塩で味付けして提供 ④タン塩串焼き1串100g(500円)市販で購入した串刺し冷凍の豚バラロール肉を発砲スチロール箱で保管、鉄板で中に火が通るまで焼いて塩、コショウで味付けして提供	①生ビール400ml(600円)
	箕輪企画②	1	①ハラミ串焼き100g(400円)市販で購入した串刺し冷凍の豚バラロール肉を発砲スチロール箱で保管、鉄板で中に火が通るまで焼いて塩、コショウで味付けして提供 ②焼きそば140g(400円)野菜はカット済み真空パック入りを出して麺と一緒に鉄板で炒めてソースをかけて焼いてパックに入れて紅ショウガと青のりを付けて提供	①缶チューハイ350ml(500円) ②缶ハイボール350ml(500円)
	箕輪企画③	1	①焼きそば140g(400円)野菜はカット済み真空パック入りを出して麺と一緒に鉄板で炒めてソースをかけて焼いてパックに入れて紅ショウガと青のりを付けて提供 ②塩ステーキ串焼き80g(500円)市販で購入した串刺し冷凍の豚バラロール肉を発砲スチロール箱で保管、鉄板で中に火が通るまで焼いて塩、コショウで味付けして提供	
36	鈴屋商店①	1	①牛タン塩串焼き1本120g(800円)市販で購入した串に刺してある肉を冷凍庫で保管。鉄板で中までよく焼き塩コショウ、タレで味付けして専用紙に入れて提供する ②ソーセージ腸詰め1本150g(700円)冷凍保存してある発砲スチロール箱に凍っているソーセージを鉄板で加熱調理してケチャップマスタードを付けて提供 ③フライドポテト1	①生ビール(アサヒスーパードライ)400ml(600円)
	鈴屋商店②	1	①牛ステーキ串焼き1本120g(800円)市販で購入した串に刺してある肉を冷凍庫で保管。鉄板で中までよく焼き塩コショウ、タレで味付けして専用紙に入れて提供する	①缶チューハイ350ml(500円) ②缶ハイボール350ml(500円)
	鈴屋商店③	1	①牛ロース串焼き1本180g(1200円)市販で購入した串に刺してある肉を冷凍庫で保管。鉄板で中までよく焼き塩コショウ、タレで味付けして専用紙に入れて提供する ②あゆの塩焼き1串150g(800円)市販販売で購入した串に刺してあるあゆを炭火で焼き、専用紙に入れて提供 ③からあげ1パック6個入り(600円)市販で購入した調理済みの鶏からあげをフライヤーで揚げて専用パックに入れ提供	①地ビール500ml(700円)
	喜峰食品①	1	①焼きそば200g(500円)麺とカット済みキャベツとカット済み豚肉を油を使って焼台で加熱調理して専用容器で提供 ②お好み焼き300g(800円)小麦粉をよく水でといで薄く伸ばして焼いて上に出来た焼きそばを乗せて裏に返してよく焼いてマヨネーズとソースをかけて専用容器で提供 ③牛タン串/ハラミ串各150g(各800円)既製品の冷凍牛タン串と牛ハラミ串を専用焼台でよく焼いて専用容器で提供 ④イカ焼き250g(800円)冷凍のイカを現地で焼いて専用容器で提供	

37	喜峰食品②	1	①串焼き(牛串/豚串/タン串)各180g(各800円)既製品で冷凍のものを専用焼台でよく焼いて専用容器で提供 ②焼餃子/水餃子各50g×3個(各600円)冷凍の焼・水餃子を焼台で加熱調理。水餃子は既製品のスープを温めて冷凍餃子を入れて専用容器で提供 ③唐揚げ(チーパイ)75g×2~3個(500~800円)冷凍唐揚げをフライヤーで加熱調理 ④台湾フルーツかき氷300cc(700円)既製品の氷を専用機械で削り冷凍フルーツとシロップをかけて専用容器で提供	①台湾ビール350g(700円)専用ビールサーバーで提供
	喜峰食品③	1	①ケバブサンド300g(700円)ローストチキンをピタパンに炒めたキャベツと挟みケバブソースをかけて専用容器で販売 ②ケバブサンドラップ350g(1000円)ローストチキンをトルティーヤの皮に炒めたキャベツと挟みケバブソースをかけて専用容器で販売 ③おつまみケバブ300g(800円)ローストチキンと炒めたキャベツにソースをかけて専用容器で販売 ④ロングポテト200g(800円)ラスポテトの粉を水でよく研いで専用の型に流してフライヤーで加熱調理 ⑤チーズハットグ200g(600円)冷凍チーズハットグをフライヤーで加熱調理	
38	モバイル1①	1	①焼きそば200g(600円)麺・カット済みのキャベツと豚肉を油を使用して焼台で加熱調理して専用容器で提供 ②オム焼きそば250g(700円)麺・カット済みのキャベツと豚肉を油を使用して焼台で加熱調理して卵で包み専用容器で提供 ③フランクフルト100g(500円)冷凍フランクフルトを焼台で加熱調理 ④牛串150g(700円)冷凍牛串を焼台で加熱調理 ⑤牛串フランクフルト三種盛り(1500円)出来た牛串1本と出来たフランクフルト2本の盛り合わせ ⑥焼きそばフランクフルトセット(1000円)出来た焼きそばと出来たフランクフルトの盛り合わせ ⑦オム焼きそばフランクフルトセット(1100円)出来たオム焼きそばと出来たフランクフルトの盛り合わせ	
	モバイル1②	1	①焼きそば200g(500円)麺とカット済みキャベツとカット済み豚肉を油を使って焼台で加熱調理して専用容器で提供 ②お好み焼き300g(900円)小麦粉をよく水でといで薄く伸ばして焼いて上に出来た焼きそばを乗せて裏に返してよく焼いてマヨネーズとソースをかけて専用容器で提供 ③やきとり10本入り(1500円)既製品の冷凍やきとりを焼台で加熱調理して提供	
	モバイル1③	1	①焼きそば300g(600円)麺とカット済みキャベツとカット済み豚肉を油を使って焼台で加熱調理して専用容器で提供 ②串焼(牛串/タン串/豚バラ串)各180g(各800円)冷凍牛串・冷凍豚串・冷凍タン串(各既製品)を焼台で加熱調理 ③たこ焼き5個入り(600円)小麦粉を水でよく混ぜてたこ焼き台で焼いて中に茹でたタコを入れてよく加熱調理して専用容器で提供	
39	有限会社エヌワイプロモーション①	1	①ロングポテト1個(700~800円)フライヤーで十分に加熱して使い捨て容器に盛り付けて提供 ②チュロス1個(600~700円)フライヤーで十分に加熱して使い捨て容器に盛り付けて提供 ③フランクフルト1本(200~250円)鉄板で十分に加熱して使い捨て容器に盛り付けて提供 ④イカ焼き1食(400円)鉄板で十分に加熱して使い捨て容器に盛り付けて提供 ⑤焼き鳥1食(200円)鉄板で十分に加熱して使い捨て容器に盛り付けて提供 ⑥かき氷1食(400~600円)食用氷を削ってシロップをかけて提供	①アルコールドリンク1個(500~700円)冷やしてそのまま提供 ②ソフトドリンク1個(300~400円)冷やしてそのまま提供
	有限会社エヌワイプロモーション②	1	①焼きそば1食(500~800円)鉄板で十分に加熱して使い捨て容器に盛り付けて提供 ②フランクフルト1本(300円)鉄板で十分に加熱して使い捨て容器に盛り付けて提供 ③焼き鳥1食(200~300円)鉄板で十分に加熱して使い捨て容器に盛り付けて提供 ④缶みかん1個(400~500円)冷凍されたみかん	①ソフトドリンク1個(300~400円)冷やしてそのまま提供 ③アルコールドリンク1個(500~600円)冷やしてそのまま提供
	有限会社エヌワイプロモーション③	1	①じゃがバター1食(600円)蒸籠で十分に加熱して使い捨て容器に盛り付けて提供 ②たこ焼き1食(600円)フライヤーで十分に加熱して使い捨て容器に盛り付けて提供 ③からあげ5~6粒(600円)フライヤーで十分に加熱して使い捨て容器に盛り付けて提供 ④フライドポテト1食(500円)フライヤーで十分に加熱して使い捨て容器に盛り付けて提供 ⑤チョコソー2本(600円)鉄板で十分に加熱して使い捨て容器に盛り付けて提供 ⑥かき氷1食(400円)食用氷を削ってシロップをかけて提供 ⑦アメリカンドッグ1本(300円)冷凍品を当日揚げる	①ソフトドリンク1個(300~400円)冷やしてそのまま提供 ②アルコールドリンク1個(500~600円)冷やしてそのまま提供
40	株式会社こころたち	1	①富士宮焼きそば150g(600円)予め仕込んできた具材を現地で炒める ②チュロス50g(500円)揚げてきたチュロスを現地で揚げ直して提供	①クラフトビール360ml(800円)メーカーからの提供の専用のサーバーでプラコップに注ぎ提供する ②缶チューハイ・ハイボール350ml(500円)開栓して提供
41	(公財)世田谷区産業振興公社	2	クリームパン(ミルク、苺、抹茶、小倉あん)各390円、選べる3個セット(1000円)、フレンチトースト1個(500円)、シフォンケーキ1個(260円)、シフォンケーキ1個(280円)、クッキー1パック(600円)、串団子3本(500円)、大福餅3個(500円)、磯辺焼3個(500円)、招福もなか6個(600円)、どら焼き6個(600円)、わらび餅200g(600円)、	缶ビール(アサヒスーパードライ)350ml(500円)、缶チューハイ・缶カクテル(サントリーウーロンハイ等)350ml(500円)、缶ハイボール(サントリー角)350ml(500円)、PTミネラルウォーター・お茶等500ml(300円)、PTジュース類500ml(300円)、【ビール(経堂エール)】S(500円)、M(800円)、L(1000円)、【季節限定ビール①】S(500円)、M(800円)、L(1000円)、【季節限定ビール②】S(500円)、M(800円)、L(1000円)

42	アカシ屋 (キッチンカー1)	1	①串焼肉1本(500~2300円)800℃の炭火で約20~30分かけて焼く ②焼きそば1パック(500円)鉄板で焼く ③広島焼き1パック(700~800円)鉄板で焼く ④ポテト1パック(500~700円)油で揚げる ⑤ハンバーガー1個(800~1000円)生野菜は使用せず全ての具材をよく焼く	缶ビール350ml(500円)、ペットボトル500ml(300円)
43	ジェラート結 (キッチンカー1)	1	①ジェラートシングル1個(400円)/ジェラートダブル1個(700円)/ジェラートトリプル1個(900円)仕込み済みのジェラートをテイクアウト用のカップにディッシュアップして提供 ②フロート1個(700円)既製品のドリンクをカップの上に注ぎ、その上にジェラートをディッシュアップして提供 ③ひとくちチュロス1個(500円)冷凍のチュロスをオーブントースターで焼き提供 ④チュロスのせジェラート1個(700円)カップにディッシュアップしたジェラートに盛り付けて提供 ⑤南国パフェ1個(700円)カップに冷凍みかんとジェラートをのせ提供	①アサヒスーパードライ缶350ml(500円) ②レモンサワー缶350ml(500円) ③ソフトドリンク300ml(300円)
44	Billie Jean King café (キッチンカー1)	1	ハンバーガー1つ(1000円)パンとパティとチーズを加熱して盛り付ける、チーズポテト1食(600円)ポテト1食(500円)市販の冷凍ポテトをフライヤー180度で揚げて塩を振って盛り付けて提供	
45	佐藤商店 (キッチンカー)	1	①ベビーカステラ15個(500円)事前に用意した粉でカステラを焼く機械で焼いて袋に入れて提供 ②たこ焼き6個入り(600円)事前に用意した粉でタコ焼きを焼く機械で焼いてパックに入れて提供 ③りんごあめ1個(600円)上白糖につめてりんごをからめて提供 ④けずりイチゴ1個(500円)冷凍したいちごをかき氷機で削ってカップで提供 ⑤かき氷1個(400円)氷を削ってシロップをかけて提供 ⑥マシュマロ1袋(500~600円)袋に入っているものを提供	①ラムネ1個(300円)冷やして提供 ②生ビール1杯(600円)サーバーを使いコップに入れて提供
46	株式会社Qu0 (キッチンカー1)	1	①サメバーガー(フレンチ/メキシカン)各1個(1000~1200円)ハンズはパン屋にて外注。その他ソースサメフライは事前に仕込み冷蔵保存で挟んで提供 ②シャークチップス(ポテトフライ)1人前(1000円)/フライドポテト1カップ(500円)カットしてあるサメは冷蔵保存して衣で揚げる。冷凍ポテトは既製品を揚げて皿に盛り提供 ③サメガバオ/サメカレー/タコライス/タコス各1皿(600~1000円)それぞれ仕込みした具材は冷蔵保存。鍋で温める。それとご飯を盛り提供 ④蒸し・焼き牡蠣1個(500円)冷蔵保存した牡蠣を鉄板or鍋で15分以上加熱入れ、皿に出して提供 ⑤あら汁1カップ(500円)具材は仕込みして冷蔵保存。味噌と水を鍋に入れて温めて提供 ⑥アイス/かき氷/アイスフロート/シェイク各1カップ(500円)既製品を盛るのみ	①ハートランドビール瓶350ml/500ml(600円)栓を開けて提供 ②ジンジャーシロップ1カップ(500~600円)ジンジャーシロップをカップに入れて氷と炭酸を混ぜる ③蒼天伝(日本酒)/蒼天伝ハイボール各1カップ(600円)蒼天伝を注ぐ。ハイボールは炭酸で割る ④ホットチョコレート/ホットワイン各1カップ(500円)ホットチョコレートはチョコとミルクを温めてカップで提供、ホットワインはワインと果物を鍋で温めてカップで提供
47	株式会社サンクシャイン (キッチンカー1)	1	①碧南焼きそば/ソース焼きそば/台湾焼きそば1パック(各700円)予めカットした野菜を現地にて鉄板及び市販中華麺と肉とソースを混ぜ合わせて提供 ②水炊きからあげSサイズ100g(550円)/Mサイズ200g(950円)/Lサイズ300g(1350円)予め味付けした鶏もも肉を現地にて片栗粉でまぶしフライヤーにて180℃で5分揚げる ③やきからセットSサイズ(1200円)/Mサイズ(1600円)/Lサイズ(2000円)予め味付けした鶏もも肉を現地にて片栗粉でまぶしフライヤーにて180℃で5分揚げる	①生ビール400ml(600円)市販品をサーバーで抽出して提供 ②レモンサワー350ml・ハイボール350ml(500円)市販品をプラカップで提供
48	株式会社BIBI TORI, GO (キッチンカー1)	1	①G系チキン串1本(900円)事前に仕込んだチキンをグリラーで焼いて串に刺して器にのせて提供 ②フライドポテト80g(600円)調理済みの商品を油で揚げて器に入れて提供 ③フランクフルト90g(500円)調理済みの商品をその場でグリラーで焼いて器にのせて提供 ④焼きそば200g(700円)事前に仕込んだ具や麺を鉄板で焼いて器にのせて提供 ⑤かき氷100g(500円)アイススライサーで氷を削り、シロップをかけて器にのせて提供 ⑥G系チキンランチ(1000円)仕込んだチキンをグリラーで焼いてご飯を入れて器で提供	①ラムネ(300円)冷蔵庫で冷やしてそのまま提供 ②缶ビール300g(500円)冷蔵庫で冷やしてそのまま提供
49	株式会社 遠州乃風 (キッチンカー1)	1	①富士宮やきそば1パック(600円)セントラルキッチンにてカットしたキャベツを鉄板にて麺と一緒に炒め盛り付ける ②鎌倉ソーセージ1本(500円)熱湯の中でボイルする ③肉巻き棒1本(600円)熱湯の中でボイルする ④唐揚げ6コ(600円)セントラルキッチンにてカット、粉をつけて現地にてフライヤーで揚げる	
50	101's (トイズ) (キッチンカー1)	1	①北海道唐揚げザンギ2~3コ(800円)冷凍の唐揚げを揚げで提供 ②北海道フレーバーポテト150g(600円)/北海道チーズポテト150g(800円)冷凍のポテトを揚げる ③ザンギ・ポテトセット(1200円)上記と同じ ④黒豚プレミアムソーセージ1本(500円)調理済みの商品を串にさして提供 ⑤三種セット(1500円)上記と同じ	①キリン缶ビール350ml(500円)そのまま提供 ②オリジナルアルコール350ml(500円)カップに氷を入れて注ぐ ③ペットボトルドリンク500ml(300円)そのまま提供