

銀座 NAGANO～しあわせ信州シェアスペース～  
イベントスペース活用の手引き

令和8年（2026年）2月20日現在

この手引きは、信州首都圏総合活動拠点「銀座 NAGANO～しあわせ信州シェアスペース～」（以下、「銀座 NAGANO」という。）の2階及び5階のイベントスペース（以下、「イベントスペース」という。）を利用する方（以下、「利用者」という。）がイベントスペースを円滑に活用するために必要な事項を定めたものです。

目次

1	共通事項	
(1)	会場設営（イベント準備）・撤収	1
ア	機材、備品、物品等の搬入・搬出	
イ	会場設営・原状回復	
ウ	イベントスペースの備品	
エ	ゴミの処分	
(2)	イベントスペース収容人数	2
(3)	その他	2
ア	会場・備品等の事前確認について	
イ	記録用写真の撮影について	
2	2階イベントスペース	
(1)	飲食を伴うイベントの実施・キッチン利用について	3
(2)	イベントスペース後方の棚利用について	4
(3)	イベント時の物産販売について	4
(4)	1階催事スペースの利用について	5
3	5階イベントスペース	
(1)	会場の使用エリアについて	5
(2)	夜間（18:00～19:00）の使用について	5

※この手引きは、令和8年2月20日現在のものであり、以後内容が変更となる場合がありますので予めご了承ください。

## 1 共通事項

### (1) 会場設営（イベント準備）・撤収

会場設営（イベント準備）・撤収は、利用申請時間内厳守をお願いします。

利用申請時間を超えての利用については、追加で利用料金を徴収する場合があります。

### ア 機材、備品、物品等の搬入・搬出

#### 事前(前日)搬入

○イベント開始が 11:00 の場合、又はイベント時に使用する機材等が多量の場合に限り、前日 16:00～18:00 の間、会場への持込み、又は宅配便等を利用した搬入が可能です。

○冷蔵品の前日搬入は、前日 16:00～18:00 にイベントがない場合に限り可能です。

○冷凍品の前日搬入は、できません。

#### 【自動車で搬入・搬出する場合】

銀座 NAGANO 前の通り「すずらん通り」は次の時間帯、車両進入禁止となります。

[月・火・水・木・金・土曜日] 13時から25時

[日曜日・祝日] 12時から24時

・車両進入禁止の時間帯に搬入・搬出する場合は、進入禁止エリア外から台車等を利用して搬入・搬出をしてください。

・すずらん通りは、南から北への一方通行です。

・銀座 NAGANO には専用の降ろし場所や搬入搬出場所がありません。歩行者や一般車両、銀座 NAGANO 並びに近隣施設の来場者に対し十分配慮をお願いします。

#### 【宅配便等の宛名】

〒104-0061 東京都中央区銀座5丁目6-5 NOC04階

「銀座 NAGANO」あて

内 容：「○月○日○階イベント用」と記入してください。

着日指定：イベント前日 16:00～18:00

#### 当日の搬入・搬出

○会場への搬入・搬出は、利用申請時間内厳守をお願いします。

#### 事後（宅配便等）の搬出

○宅配便等の「着払伝票」をご利用ください。銀座 NAGANO で「着払伝票」をお渡しすることも可能です。

### イ 会場設営・原状回復

#### 会場設営

○会場設営は、事前に提出いただく「レイアウト」を参考に、前日のイベントスペース利用者もしくは、銀座 NAGANO スタッフ（以下「スタッフ」という。）が事前に設営します。

## 原状回復

○イベントスペースの清掃を行ったうえで、スタッフの指示のもと既設の設備、機器、用品等を所定の状態に戻してください。

## ウ イベントスペースの備品借用

銀座 NAGANO の備品、調理器具、食器等は以下リストのとおりです。

- ▶ 2階イベントスペース 2階備品リスト (別紙1)
- ▶ 5階イベントスペース 5階備品リスト (別紙1-1)

リスト以外の備品等は、利用者の責任においてご準備ください。

なお、レンタル等による搬入・搬出も上記アと同様に行ってください。

**(注意) 銀座 NAGANO の備品、調理器具、食器等は無償でご利用いただけますが、故障、又は破損した場合は、弁償していただきます。**

## エ ゴミの処分

イベントで発生したゴミは、利用者の責任において処理してください。

銀座 NAGANO での処分を希望する場合は、指定のゴミ袋を必要枚数分購入してください。

【ゴミ袋の価格 (2023年8月現在)】			
① 可燃ごみ 45ℓ [厨芥類]	緑色	570 円/1 枚	
② 可燃ごみ 45ℓ [紙屑類]	青色	412 円/1 枚	
③ 不燃ごみ 45ℓ [廃プラ・金属くず類]	オレンジ色	462 円/1 枚	
④ 不燃ごみ 45ℓ [ビン・缶・ペットボトル]	黄色	352 円/1 枚	
(注) 分別のため各ゴミ袋が必要となります。			

## (2) イベントスペースの収容人数

	収容人数	レイアウト (例)		
		イベント内容	参加者	運営スタッフ等
2階	40名程度	飲食を伴うイベント (テーブル着席)	24名	最大5名
		講演、セミナー等 (椅子のみ使用)	最大40名	最大5名
		試飲・試食、物販等	30名程度	最大5名
5階	30名程度	講演、セミナー等 (ソファ席のみ)	最大12名	最大5名
		個別相談会 (机・椅子)	4組程度	最大5名

(注意) 各階のテーブル・椅子等設備、備品の移動はできません。

## (3) その他

### ア 会場・備品等の事前確認について

イベント会場を事前 (イベント実施日前) に確認したい場合は、予め銀座 NAGANO へご連絡をお願いします。

イベントを実施している場合やスタッフ不在により案内ができない場合がありますので、ご了承ください。

#### イ 記録用写真の撮影について

銀座 NAGANO 記録用として、スタッフがイベントの写真撮影をすることがあります。差し支えある場合は、その旨イベント時にお申し出ください。

#### ウ イベントスペースの利用申請に係る問い合わせ先

event-staff@ginza-nagano.jp

## 2 2階イベントスペース

### (1) 飲食を伴うイベントの実施・キッチン利用について

2階イベントスペースでは、銀座 NAGANO が東京都に対し、飲食店営業の営業許可を申請してありますので、利用者は次の条件のもと、料理や飲料（酒類含む）の提供が可能です。また「食中毒防止三原則」と「銀座 NAGANO 6つの取組」を遵守してください。

#### ア 調理・提供

銀座 NAGANO のスタッフ（食品衛生管理者）の指示に従い、利用者の責任において調理・提供作業をしてください。

調理者は、調理師や食品衛生の講習会修了者等、食品の衛生管理について十分な知識と経験を有する者を配置してください。

#### イ 衛生管理

利用者は、調理機器、食器等を利用する前に必ず汚れやほこり等がないか、状態を確認することとし、常時テーブル・椅子・床等の清潔を保ってください。

#### ウ キッチン設備、調理器具、食器

キッチン設備は取り扱い説明書に定められた方法で使用することとし、スタッフから指示がある場合には、これに従ってください。

#### エ 参加者体験型のイベントを実施する場合

イベント参加者が調理行為等を行う場合は、利用者において「食中毒防止三原則」「銀座 NAGANO 6つの取組」を遵守するよう参加者に周知してください。

### 【食中毒防止 三原則】

#### 一 細菌を付けない（清潔）

清潔とは見た目の清潔ではなく、細菌学的に清潔ということです。

細菌は目で見る事が出来ません。手洗いはもちろんのこと食器、まな板、包丁、ふきん等をはじめ調理器具は洗浄消毒が必要となります

#### 二 細菌を増やさない（迅速・冷却）

細菌は時間とともに2分裂で増えていきます。

時間の経過が大きなポイントとなりますので、買って来た食品また、調理の終わった食品は常温で長く放置しないようにしましょう。

冷蔵・冷凍することにより細菌の増殖はおさえられますが死滅するわけではありませんので常温

にもどせば活動を始めます。

冷蔵庫でも、ゆるやかに増殖する細菌もあり、過信は禁物です。

### 三 細菌をやっつける（加熱）

加熱できる食品は十分に加熱し、殺菌しましょう。

食品の中心温度が75℃で1分以上加熱することが基本です。

### 【銀座 NAGANO 6つの取り組み】

- ① 調理スペースに入る前には「消毒用アルコール」にて手指を除菌してください。
- ② 調理スペースの中へ段ボール箱やそれに準じた箱の持ち込みはご遠慮ください。
- ③ 調理者は指定された場所でマニュアルに従い「手洗い」を実施してください。
- ④ 蛇口と冷蔵庫他の取っ手を「消毒用アルコール」で除菌してください（待ち時間等も随時除菌してください）。
- ⑤ 下記に該当する場合は、使い捨て調理用手袋を使用してください。
  - ・手指に傷等がある場合
  - ・肉、魚、卵等の生食する食品、加熱調理後の食品を取り扱う場合
- ⑥ 下記の道具（箇所）は 使い分けをしてください。
  - ・シンク（手洗い、食材・食器・道具等の洗い、ゆすぎ）
  - ・スポンジ（食器用、道具用、シンク用、ひどい汚れ用）
  - ・台拭き（客席用、調理場用）と雑巾

（参考）飲食店営業とは  
一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフェー、バー、キャバレーその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業のこと。（東京都保健医療局ホームページより）

## (2) イベントスペース後方の棚利用について

2階イベントスペースの後方の棚は、イベント時ディスプレイとしてご活用いただけます。パネルの展示、商品の展示等ご利用ください。

（注意）荷物置き場としての利用はできません。

## (3) イベント時の物産販売について

2階イベントスペースでは、銀座 NAGANO が東京都に対し、食料品等販売業、食肉販売業、乳類販売業、菓子製造業、アイスクリーム類製造業、めん類製造業の営業許可を申請してありますので、利用者はこれらの許可範囲内の商品を、次の条件で販売することができます。

### ア 物産販売の目的

物産販売は利益追求を一義的な目的とせず、コアなファンづくりや信州ブランドの向上、地域情報・商品情報の発信を主眼に行うことを原則とします。

### イ 販売品について

イベント時に販売する商品は利用者の責任の元、選定するものとし、食品表示等の義務を遵守された商品を選定してください。なお、販売品目に銀座 NAGANO 取扱い商品が含まれる場合は、販売方法等について予め協議してください。

(注意) 銀座 NAGANO 2 階はイベントスペースを含め、銀座 NAGANO の「一般酒類小売業免許」の適用範囲となります。したがって「期限付酒類小売業免許」での酒類販売はできません。また、原則未開封のアルコール類の仕入れ販売はできません。ただし、飲食としての販売（グラス売り等）は可能です。

#### ウ 販売品の搬入

1 (1)アの例により、搬入してください。

(参考) 東京都保険医療局ホームページより

食料品等販売業: 弁当類、そう菜類、乳製品、食肉製品、魚介類加工品その他の調理加工を要しないで直接摂食できる食品を販売する営業のこと。
乳類販売業: 獣肉の生肉(骨および内臓を含む)を販売する営業のこと。なお、許可を受けた食肉販売業者が食肉を細断包装したものを、他の者が保管し、注文配送する場合も対象とされる。
乳類販売業: 直接飲用に供される牛乳、山羊乳若しくは乳飲料(保存性のある容器に入れ、摂氏百十五度以上で十五分間以上加熱殺菌したものを除く。)又は乳を主要原料とするクリームを販売する営業のこと。
アイスクリーム類製造業: アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデー、その他液体食品又はこれに他の食品を混和したものを凍結させた食品を製造する営業のこと。

#### (4) 1 階催事スペースの利用について

イベント実施にあわせて、銀座 NAGANO 1 階催事エリアを利用する場合は、別途申込みが必要です。詳細は「1 階催事スペース利用要項」をご確認ください。

### 3 5 階イベントスペース

(注意) 5 階イベントスペースでは飲食を伴うイベントは実施できません。飲食を伴うイベントを希望する場合は、2 階イベントスペースをご活用ください。

#### (1) 会場の使用方法について

5 階イベントスペースは、以下の 2 エリアに分かれています。

イベントの内容によって、全面利用、片側利用が可能です。

**会場 奥** ソファ席 (ローテーブル、ソファ)

**会場中央** テーブル席 (正方形テーブル 4 台、椅子)

#### (2) 会場の夜間利用について

5 階の営業時間が 10:00~18:00 となっておりますので、夜間 (18:00~19:00) の利用を希望する場合は、予め銀座 NAGANO にご相談ください。