

MondoCon における日本食販売イベント

ジャパブース出店者募集のご案内

1. イベント概要

2026年7月11日(土)～12日(日)にブダペストにて開催されるポップカルチャーイベント MondoCon において、日本の食文化の魅力を発信する「ジャパブース」を設置します。

本ブースでは、来場者に気軽に楽しんでいただける日本食を提供し、日本食の認知向上および販促・PRの機会を創出します。

つきましては、本企画にご参加いただける現地の日本食レストランおよび日本産食品を扱う小売店様を募集します。

2. MondoCon およびジャパブースの概要

■MondoCon (The Summer MondoCon)

- 日時: 2026年7月11日(土)～12日(日)09:30～19:00
- 場所: Hungexpo
- 開催概要: 年に4回、各季1～2日の日程でブダペスト市内の展示場「Hungexpo」において開催されるハンガリー最大級のポップカルチャーイベントで、来場者数は1日当たり1万2,000人を上回る。来場者の7割がアニメやオタクグッズ、コスプレを主な目的として参加しており、日本発祥のものが人気となっている。またプログラムは幅広く、コスプレやダンスなどの大会をはじめ、eスポーツ、テーブルトップゲーム、パネルディスカッション、J-POPコンサート、海外ゲストの出演、ハンガリーの声優やアニメ関係者のインタビューなども開催されている。さらに、アニメや漫画のほかにも、ゲーム、K-POP、日本発のファッションなど、多様なポップカルチャーを味わえるのが特長。
- 主催者ウェブサイト: <https://www.mondocon.hu/en/front-page/>

■ジャパブース

- 主催: ジェトロ・ブダペスト事務所 (JFOODO プログラムの一環として開催。JFOODO は JETRO 傘下の日本産農林水産物・食品のプロモーション実施機関)
 - 規模: 5小間(5社)
 - 場所: 屋内会場(詳細未定)
 - 内容: 日本食の販売およびPR
 - 出店料: 無料
 - 想定提供メニュー: おにぎり、焼きそば、唐揚げ、たこ焼き、抹茶スイーツ等の日本の軽食・スナック類
※来場者が手軽に食べられる形式を想定
-

3. 出店要件

- ハンガリー国内の日本産食材サポーター認定店であること
 - 提供メニューに日本産農林水産物・食品または日本産原料が含まれること
 - イベント開催後に仕入先から役立ち度アンケートを入手可能であること
 - SNS でイベント関連情報の発信が可能であること
-

4. 役割分担

■ジェトロ

- ジャパンブース全体の企画・運営
- 会場内スペースの確保およびブース設営(基本仕様)
- 出店料の負担

■出店者

各自のブースにおいて以下をご担当いただきます：

- 日本食の販売および提供
- 食品・食材の調達および管理
- 調理・提供に必要な機材の準備(簡易調理器具、加熱機器、容器、カトラリー、包装材等)
- スタッフの配置および運営

※イベントの特性上、「短時間で提供可能なメニュー」を推奨します。

5. 出店のメリット

- 大規模イベント来場者への直接販売機会
 - 日本食の認知拡大・新規顧客開拓
 - 現地におけるブランド PR
 - 他出店者とのネットワーキング
-

6. スケジュール

- 募集開始:2026年5月15日(金)
- 申込締切:2026年5月26日(火)
- 選考および結果通知:2026年5月下旬
- イベント開催:2026年7月11日(土)～12日(日)

7. 応募方法

以下の FORMS リンクよりお申込みください。

[FORMS リンク](#)

もしくは、別添申込書をジェトロ・ブダペスト事務所 E-mail: budapest@jetro.go.jp 宛てに送信ください。

応募締切日: 2026 年 5 月 26 日(火)

※応募多数の場合は、提供メニューのバランス等、お申込み内容を考慮の上、選考させていただきます。

8. 運営上の注意事項

出店にあたっては、来場者の安全確保および円滑な運営のため、以下の事項を遵守してください。

■食品衛生管理

- 現地の法令および衛生基準に従うこと
- 食材は適切に保管し、温度管理(冷蔵・冷凍・保温)を徹底すること
- 調理済み食品の長時間放置を避けること
- 生もの(特に魚介類)については、品質・鮮度管理を徹底すること
- スタッフは清潔な服装を着用し、手洗い・消毒を徹底すること
- 必要に応じて手袋・マスク等を着用すること

■調理および提供に関する安全

- 火気や加熱機器を使用する場合は、事前に主催者へ申請し承認を得ること
- 使用機器は安全に設置し、転倒・火災の防止対策を講じること
- 電気機器の取り扱いは各自の責任において適切に管理すること
- 提供時にはやけど等の事故防止に十分配慮すること

■アレルギー表示・情報提供

- 使用食材について、主要アレルゲンの情報提供を行うこと(表示または口頭説明)
- 来場者からの問い合わせには正確に対応すること

■廃棄物・清掃管理

- 自ブース周辺の清掃を常に行い、美観維持に努めること
- ゴミは分別し、所定の方法で廃棄すること

- 食品廃棄物の適切な処理を行うこと

■許認可・責任

- 必要な営業許可・届出等は各出店者の責任において対応すること
- 食中毒および事故等が発生した場合は、速やかに主催者へ報告するとともに、各出店者の責任において対応すること

■その他

- ジェトロホームページ等において、出店者情報や提供メニューの情報等を公開する場合がありますので予めご了承ください。
- 本イベントに関する映像、画像、テキスト、音声もしくは関連資料等のコンテンツの全部または一部に関する著作権はジェトロに帰属します。ご利用の際には、ジェトロの承諾を得てください。
- 本イベント会期中およびその前後に、傷病、事故、盗難、破損等が発生しても、ジェトロは一切の責任を負いません。
- 本イベントが中止または延期となった場合においても、本イベントへの参加のために、出店者が支出した費用や本イベントの中止または延期に起因、関連する一切の損害については、ジェトロはこれを負担しません。

9. お問い合わせ先

ジェトロ・ブダペスト事務所（担当：アニタ・カマス、宮内安成）

E-mail: budapest@jetro.go.jp

TEL: +36-1-266-7687

Call for Exhibitors: Japan Food Sales Event at MondoCon

Japan Booth Participation Invitation

1. Event Overview

At the pop culture event **MondoCon**, to be held in Budapest from **Saturday, July 11 to Sunday, July 12, 2026**, a “**Japan Booth**” will be set up to showcase the appeal of Japanese food culture.

At this booth, we will offer Japanese foods that visitors can easily enjoy, with the aim of increasing awareness of Japanese cuisine and creating opportunities for promotion and sales.

We are therefore seeking participation from **Japanese restaurants located in Hungary and retailers handling Japanese food products**.

2. Overview of MondoCon and the Japan Booth

■ MondoCon (The Summer MondoCon)

- **Dates:** July 11 (Sat) – July 12 (Sun), 2026, 09:30–19:00
 - **Venue:** Hungexpo
 - **Overview:**

MondoCon is one of the largest pop culture events in Hungary, held four times a year at the Hungexpo exhibition center in Budapest for 1–2 days each season. It attracts over 12,000 visitors per day. Approximately 70% of attendees participate primarily for anime, otaku goods, and cosplay, with many Japanese-origin contents being particularly popular. The program covers a wide range of activities, including cosplay and dance competitions, esports, tabletop games, panel discussions, J-POP concerts, guest appearances by international artists, and interviews with Hungarian voice actors and anime-related professionals.

In addition to anime and manga, the event also features games, K-POP, and Japanese-origin fashion, offering a diverse pop culture experience.
 - **Organizer Website:** <https://www.mondocon.hu/en/front-page/>
-

■ Japan Booth

- **Organizer:** JETRO Budapest (as part of the JFOODO program; JFOODO is an organization under JETRO that promotes Japanese agricultural, forestry, fishery, and food products)
 - **Scale:** 5 booths (5 participants)
 - **Location:** Indoor venue (to be determined)
 - **Details:** Sale and promotion of Japanese food
 - **Exhibitor Fee:** Free of charge
 - **Suggested Menu Items:**
Japanese light meals and snacks such as **onigiri (rice balls), yakisoba (fried noodles), karaage (Japanese fried chicken), takoyaki (octopus balls), and matcha-based sweets**
Note: Food should be easy for visitors to eat casually.
-

3. Exhibition Requirements

- Must be a **certified Japanese food and ingredient supporter store** in Hungary
 - Menu items must include **Japanese agricultural, forestry, or fishery products, food products, or Japanese-origin ingredients**
 - Must be able to collect a **post-event feedback survey from suppliers**
 - Must be able to disseminate event-related information via **SNS**
-

4. Roles and Responsibilities

■ JETRO

- Overall planning and management of the Japan Booth
- Securing event space and booth setup (basic specifications)
- Covering exhibitor fees

■ Exhibitors

Each exhibitor is responsible for the following within their booth:

- Sale and serving of Japanese food
- Procurement and management of food products and ingredients
- Preparation of necessary cooking equipment (e.g., simple cooking tools, heating equipment, containers, cutlery, packaging materials)
- Staffing and booth operation

Note: Due to the nature of the event, menus that can be prepared and served quickly are strongly recommended.

5. Benefits of Participation

- Direct sales opportunities to a large number of event visitors
- Increased awareness of Japanese food and acquisition of new customers
- Brand promotion in the local market
- Networking opportunities with other exhibitors

6. Schedule

- **Application Opening:** May 15, 2026
- **Application Deadline:** May 26, 2026
- **Selection & Notification:** Late May 2026
- **Event Dates:** July 11–12, 2026

7. How to Apply

Please apply via the following **Microsoft Forms link**:

[Application Form for Participation in the Japan Booth Japan Food Sales Event at MondoCon – Fill in form](#)

Alternatively, you may send the attached application form by email to:

JETRO Budapest

Email: budapest@jetro.go.jp

- **Application Deadline:** May 26, 2026

Note: If there are many applicants, selection will be made based on the content of the application, including the balance of proposed menu items.

8. Operational Guidelines and Precautions

To ensure visitor safety and smooth operation, exhibitors must comply with the following:

■ Food Hygiene Management

- Comply with local laws and hygiene standards

- Properly store ingredients and strictly manage temperature (refrigeration, freezing, warming)
 - Avoid leaving prepared food unattended for extended periods
 - Ensure strict quality and freshness control, especially for perishable items (e.g., seafood)
 - Staff must wear clean attire and maintain thorough handwashing and sanitation
 - Use gloves and masks as appropriate
-

■ **Cooking and Service Safety**

- Obtain prior approval from the organizer when using fire or heating equipment
 - Install equipment safely and take measures to prevent accidents and fire hazards
 - Properly manage electrical equipment under the exhibitor's responsibility
 - Take sufficient precautions to prevent burns and other accidents during serving
-

■ **Allergen Information**

- Provide information on major allergens used (through labeling or verbal explanation)
 - Respond accurately to inquiries from visitors
-

■ **Waste Management and Cleanliness**

- Keep the booth and surrounding area clean at all times
 - Separate waste and dispose of it properly in accordance with instructions
 - Properly handle food waste
-

■ **Permits and Liability**

- Obtain necessary permits and notifications at the exhibitor's own responsibility
 - In the event of food poisoning or accidents, report promptly to the organizer and handle the matter under the exhibitor's responsibility
-

■ **Other**

- Information about exhibitors and menu items may be published on JETRO's website and other channels

- Copyright of all content related to this event (including images, videos, text, audio, and materials) belongs to JETRO; prior approval is required for use
 - JETRO assumes no liability for injuries, accidents, theft, or damages occurring before, during, or after the event
 - JETRO will not cover any costs incurred by exhibitors or damages arising from cancellation or postponement of the event
-

9. Contact Information

JETRO Budapest Office
(Attn: Anita Kamasz, Yasunari Miyauchi)
Email: budapest@jetro.go.jp
Tel: +36-1-266-7687