

いといがわ復興マルシェ出店要項

【開催概要】

●名称

いといがわ復興マルシェ

●目的

いといがわ復興マルシェは、糸魚川市駅北大火からの復興に向け、被災商店街地域の賑わいづくりの一環として開催いたします。

糸魚川市の商業、工業、農水産物はもちろん、趣味や特技を持ち寄り、来場者も出店者も運営者もみんなが楽しめる出会いの場であり復興後の商店街の賑わいに繋げる足掛かりでもあります。笑顔や会話が弾ける糸魚川を目指し、中心市街地の価値を一層高めると共に、糸魚川の魅力を市内外に発信するものです。

●主催

いといがわ復興マルシェ実行委員会（糸魚川市復興・活性化支援タスクフォース）

●開催日時および出店募集期間

回	開催日時	募集期間
6	平成31年4月13日（土）10：00～15：00	2月13日～3月13日
7	平成31年6月22日（土）10：00～15：00	4月22日～5月22日
8	平成31年10月6日（日）10：00～15：00 ※食の嵐と同時開催…調理を伴う飲食店は「食の嵐」にご応募下さい。（事務局：観光協会糸魚川支部 025-552-1742）	6月1日～7月31日

●開催場所

糸魚川市大町2丁目の商店街周辺

にぎわい創出広場が工事のため使用できない場合は、広場周辺の道路等を交通止めにして開催する予定です。

【出店募集について】

●出店対象

いといがわ復興マルシェの目的に賛同する事業者、個人、グループや被災地域等で新規創業を考えている方（市外も可）を対象とします。

原則として市内の事業者や個人を対象としますが、市外からの出店は、実行委員会の推薦や出店依頼を受けた方とします。

●募集数

①一般公募 20者

（予定数を超えた場合は、締切日前であっても募集を終了する場合があります。）

②実行委員会推薦 20 者程度

●販売品目

- ①飲食（テントまたはキッチンカー） ②スイーツ、食品販売 ③地場の農水産物
④手作り雑貨、クラフト、絵画 ⑤日用品、衣料品等 ⑥サービス（ネイルやマッサージ等） ⑦フリーマーケット ⑧その他実行委員会が認めたもの

●小間について

- ・1小間のサイズは、3m×3mです。
- ・原則として1出店者1小間のみとなります。
- ・テントの屋根は青色または緑色に限定します。準備出来ない場合は実行委員会のレンタルをご利用下さい。（予定数量を超えた場合は、貸出できません）

●出店申込み方法

所定の出店申込書にて、各回ごとの締切日厳守で実行委員会事務局にお申し込みください。（締切日は開催概要及びホームページ等でご確認ください）

【料金について】

●出店料（開催当日に納入ください）

その場で調理して販売する店 3,000 円

それ以外（フリーマーケット、ハンドメイドなど） 2,000 円

●器材のレンタル

出店に伴う長机、テントなど必要な器材については出店者でご用意ください。

なお、実行委員会では、次の器材を有料（レンタル）で斡旋しますので、ご希望の場合は出店申込書に必要個数を記載してください。

器材レンタル料（レンタル業者の料金に変更の場合は別途連絡します）

一般用テント（3m×3m）杭又は土のう付き	2,000 円
食品販売用テント 横幕付（3m×3m）杭又は土のう付き	3,000 円
長机（1800×450×700mm）	1,200 円
パイプ椅子	300 円
発電機（2.0KVA～2.8KVA）	5,400 円
ガスボンベ 8 ㍓（調整器付）※コンロへの接続 1 口用と 2 口用があります。	2,700 円

注1：レンタル品のキャンセルは開催日の7日前までにご連絡ください。

料金が発生した場合は、別途ご請求致します。

注2：開催当日、出店料とレンタル料の合計をつり銭がないよう納入してください。

【マルシェ出店までの流れ】

1. 出店申込み

下記書類を各回の締切日までに提出してください。

★食品販売以外の方

- ①いといがわ復興マルシェ出店申込書
(本人確認証明書類を添付してください)

★その場で調理して販売を行う方

- ①いといがわ復興マルシェ出店申込書
(本人確認証明書類を添付してください)
- ②A様式1～3 (3枚)
- ③検便の検査成績書 (写し)
開催日の6ヶ月以内に検査したもの (3項目)
(サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌 (O-157)、赤痢菌)

★調理を伴わない食品販売の方

- ①いといがわ復興マルシェ出店申込書
(本人確認証明書類を添付してください)
- ②B様式1 (1枚)

★キッチンカーで出店の方

- ①いといがわ復興マルシェ出店申込書
(本人確認証明書類を添付してください)
- ②キッチンカーの営業許可証の写し
※新潟県以外での許可の場合は、その場で調理して販売を行う方と同様の手続きが必要です。

2. 出店者決定

応募数、販売品目、いといがわ復興マルシェの目的などの適合性により実行委員会で決定し、通知をいたします。

3. 書類送付

- ①会場案内図
 - ②出店料・レンタル料の請求書
 - ③車両の「通行・駐車許可証」
- を郵送にて送付いたしますのでお確かめください。

4. 前日準備

前日準備はできません

5. マルシェ当日

楽しく過ごしましょう！

【マルシェ当日のスケジュール】

時 間	全体の動き	出店者の動き
8 : 0 0	★器材搬入完了	
8 : 0 0 ~	★出店者車両進入開始 通行・駐車許可証 を提示してくださ ★テント設営 出店準備	<ul style="list-style-type: none"> ・器材・備品・商品搬入 ・会場内は徐行し、実行委員会の指示に従ってください。 ・搬入後は速やかに指定の駐車場へ車の移動をお願いします。 ・<u>テント、レンタル機材は、会場内に置いてありますので、各自設置をお願いします。テント設営は、出店者同士協力しながら行ってください。</u> ・備品はスペースに収まるようにお願いします。
9 : 3 0	★全車両退出	・速やかに指定の駐車場へ！
9 : 3 0 ~ 1 0 : 0 0	★出店受付 出店料・レンタル料 支払い	・本部にて出店の受付と出店料・レンタル料の支払いして下さい。尚、調理を伴う方は検品用袋配布します。11時頃までに回収に回りますので、検品を提出できるよう準備下さい。
9 : 5 0	★出店準備完了	・10時開始には全店でお客様を迎えられるよう、迅速な準備にご協力をお願いします。
1 0 : 0 0 ~	★マルシェ開始	
1 5 : 0 0	★マルシェ終了 片付け開始	<ul style="list-style-type: none"> ・15時前の撤収作業は絶対にやめてください。 ・レンタル器材等は実行委員会の指定する場所に運んで片づけて下さい。(テント・机等は畳んでください) ・ゴミは4種類(①燃えるもの、②ペットボトル、③金物・缶、④ビン)に分別し、集積所にお持ちください。ただし、ダンボール、発泡スチロールはお持ち帰りください。
	★実行委員会の指示で 搬出車両進入開始	<ul style="list-style-type: none"> ・車両進入時には、十分気をつけてください。会場内は徐行し、実行委員会の指示に従ってください。 ・持ち込まれた備品は全て持ち帰ってください。残された備品や商品については、一切の責任を負えませんのでご了承ください。持ち主が不明なものは処分します。食品については即日処分いたします。

【その他】

●出店配置について

出店配置については、商品内容などから実行委員会で決めさせていただきます。出店者同士で場所の変更はしないで下さい。

●出店名表示等について

各店名の表示板を準備致します。当日表示する店名が申込者名と異なる場合は、申込書に記載してください。

テントより高いのぼり旗は禁止としますが、希望者にA3サイズのブラックボードを貸与しますので、販売品等を記入していただき、店頭に掲示してください。マーカー式白ペン付、マグネットが使用できるタイプです。



●クーポン券の取扱いについて

実行委員会が会場内で使用できるクーポン券を発行した場合は、代金としてお受け取り下さいますようご協力をお願いします。

- ①金額は1枚500円で、おつりは出さないでください。
- ②15時15分までに本部へクーポン券をお持ちいただき、換金してください。



●マルシェの中止について

不測の事態が生じた場合は、実行委員会、各関係者の協議により、マルシェの全部または一部の運営を中止、一時中断、再開できるものとします。出店者はこの決定に従うものとし、実行委員会はこれによって生じた出店者および関係者の損害を補償しません。

【協議対象となる事象の事例】

- ・気象状況悪化（台風上陸・暴風・暴雨・雷などの警報・注意報発令）
- ・熱中症・食中毒などの集団発生（各関係者の指導があった場合）
- ・その他、実行委員会、各関係者が危険または実施不可能と判断する事象が発生した場合の中止、一時中断、再開の決定時期は次に掲げる通りとします。

- ①マルシェ前々日の状況判断
- ②マルシェ当日朝7時の状況判断

※上記2項目の場合、申込書記載の緊急連絡先へ中止のご連絡をいたします。

- ③マルシェ開催中は適宜状況により判断

●トラブル等について

①トラブルは各店で対応をお願いします。

お客様の苦情に対しては、各出店者が責任を持って対応していただくようお願いいたします。また、万一のトラブル（食中毒など）に対しての責任は出店者が負ってください。実行委員会はその責任の一切を負いません。

②ルールを守って楽しいイベントに！

ルールを逸脱した行為や衛生上の問題が発生するなど、実行委員会が出店継続不可能と判断した場合は、出店を中止していただく場合があります。その場合、出店に係る経費の補償は一切致しません。

●注意事項等

- ・会場に給水設備を用意しますが、下水道への接続がありません。

調理器具等を洗うことが出来ませんので、ご注意ください。

- ・マルシェ当日、参加各店の写真を撮影します。

写真はHPや広報などで使用する場合がありますので、ご了承ください。

【食品の調理や販売を行う出店者さまへ】

●許可申請

出店に伴う臨時食品営業許可は実行委員会が一括して申請します。許可申請書に必要事項を記載の上、申込書と一緒に必要書類等を提出してください。

提出していただけない場合は、各自で保健所申請をしていただくこととなりますので、ご了承ください。また、申請内容に記載のないものは当日販売できませんので、販売予定の品目全てをご記入ください。

①その場で調理して販売を行う方は、**A様式（3枚）**及び**従事者の検便の検査成績書**を提出してください。なお、検便の検査成績書はマルシェ開催日より6ヶ月以内のもので、検査項目はサルモネラ菌、腸管出血性大腸菌（O-157）、赤痢菌です。

②調理を伴わない食品販売は**B様式**を提出してください。

③キッチンカーで通年の食品販売許可を取得している方は、**許可書の写し**を提出してください。なお、新潟県以外での許可の場合は、①と同様に許可申請が必要です。

④期限付き酒類小売業免許届出書は、酒類の販売者において届け出を行ってください。

●検体提出のお願い

受付時にお渡しする袋に、調理品・食品（少量）の検体を入れて提出してください。（実行委員会が10時過ぎに回りますので販売する食品全てを提出下さい。）

●調理販売についてのお願い

①調理行為に関しては、保健所の基準に則って判断いたします。

（調理行為例）盛り付け、トッピング、まぜるなどは臨時食品営業許可を申請してください。許可のない店は、調理行為による販売はできません。

- ②食品衛生法、JAS 法に基づく食品表示を順守してください。また、食品を取扱う出店者は、食品衛生法を遵守し、事前に保健所などへの指導を仰ぎ、食中毒などの事故を防止してください。
- ③火器を使用する場合は、安全に注意し、消火器を用意してください。
- ④加熱して仕上げる料理にしてください！
現場で焼く、煮る、揚げる、蒸すなど、最終的に加熱して仕上がる料理にしてください。煮込み料理など、事前に加熱調理したのも、お客様に提供する直前に再加熱することが原則です。
- ⑤生もの（肉、魚、野菜）は提供できません！
生鮮食材に付着した細菌やウイルスは常温で増殖します。逆に、細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので必ず加熱提供してください。
- ⑥現場で生鮮食材をカットするのは禁止です！
野外には細菌やウイルスが多く漂っており、調理器具にも付着している可能性があります。店舗厨房で下処理した食材を持ち込んでいただくほか、カット済の商品をご利用ください。
- ⑦食材の温度管理を徹底してください！
食材を常温で保存するのは危険です。特に、好天に恵まれた場合は気温が高くなり危険性が高まるので、各自で台下冷蔵庫をレンタルしていただくか、クーラーボックスを用意し、なおかつ氷や保冷剤などを使用して10℃以下で保存してください。
- ⑧こまめに消毒すること！
アルコールスプレーや除菌シートなど、除菌、消毒の効果があるグッズを用意し、手指や調理器具など、細菌やウイルスが付着しやすい部分をこまめに消毒してください。
- ⑨申請以外の食品は提供しないでください！
保健所に申請した食品以外は提供できません。用意した食品が売り切れた場合でも、事前に申請していない食品は提供しないでください。
- ⑩生クリームは要注意！
動物性油脂の生クリームは菌が増殖しやすいため、現場での使用は避けてください。現場で泡立てるほか、店で泡立てたホイップクリームも禁止です。ただし、植物性油脂の絞り袋に入っている市販のホイップクリームは安全性が高いので問題ありません。

出店に関する疑問点など不明な点は下記実行委員会までお問合せ下さい。

いといがわ復興マルシェ実行委員会

941-0057 新潟県糸魚川市南寺町1丁目8番41号

糸魚川信用組合まちづくり推進室（伊藤・松木）

電話 025-552-9880・FAX025-552-9244

当日の連絡先(090-2209-7463 伊藤)

メール machidukuri@fsinet.or.jp

【臨時食品営業について】

☆食品衛生法に基づき営業許可が必要な業種

調理業	飲食店営業、喫茶店営業
製造業	菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、冰雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、添加物製造業
販売業	乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、魚介類せり売営業、冰雪販売業

☆新潟県食品衛生条例に基づき営業許可が必要な業種

調理業	つけ物製造業、魚介類加工業、もち製造業、食品の小分け包装業
製造業	弁当類又はそう菜類販売業、豆腐販売業

☆新潟県食品衛生条例に基づき届出が必要な業種

製造業	菓子種製造業、こんにやく及びところてん類製造業、食品の容器包装製造業
処理業	かき処理業、牛乳搾取業

☆臨時営業のうち飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業で取扱うことができる食品

①飲食店営業

煮物類	おでん、豚汁、モツ煮、けんちん汁、コンニャク煮 等
焼物類	焼きとり、焼きイカ、焼き貝、焼き魚、お好み焼き、豚等丸焼き、タコ焼き、タコス等
揚げ物類	フライドポテト、フライドチキン、スチックホットドッグ、てんぷら 等
めん類	うどん、そば、ラーメン、焼きそば 等
飯類	カレーライス、チャーハン、丼物、おこわ、おにぎり（注1）、のり巻（注1）等
その他	お汁粉、もち、トコロテン、酒類
既成食品	刺身（注2）、生ずし（注2）

注1 飯類のおにぎり・のり巻は、営業施設内で摂食される場合にのみ認める。

注2 既成食品の刺身・生ずしは、毎年1月から4月及び11月から12月までの期間に、飲食店営業の施設で調理されたものを、提供までの間冷蔵庫に保管することができる場合にのみ認める。

②喫茶店営業

飲料類	コーヒー、紅茶、清涼飲料水、かき氷、甘酒、アイスクリーム類（注3） 等
-----	-------------------------------------

注3 アイスクリーム類は、当該営業施設での製造は認めない。

③菓子製造業

焼き菓子類	今川焼き（大判焼き）、タイ焼き、クレープ、ポッポ焼き、クッキー 等
揚げ菓子類	ドーナッツ 等
もち菓子類	あんこもち、きなこもち、あべかわもち 等
飴菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼き 等
その他の菓子	果実チョコ（バナナ等の果実にチョコレートをからめたもの） 等

いといがわ復興マルシェ出店申込書

※太枠内のみご記入下さい。選択の場合は○で囲んで下さい。

申込日 年 月 日

申込者名	申込者名（出店団体）： （当日表示する名称が申込名と異なる場合の店名： ）							
申込者住所	〒 -							
電話番号			FAX					
緊急連絡先	（中止等の連絡をさせていただく場合の連絡先）							
責任者氏名			生年月日	昭和・平成		年	月	日
メール								
出店品目	販売する商品の内訳（ここに記載のない商品は当日販売できません） （ ）							
食品の販売方法 （該当に○）	1. その場で調理して販売…A様式を提出 2. 調理を伴わない販売 …B様式を提出							
出店方法	テント		キッチンカー		（どちらか○をしてください）			
レンタル器材 の申込	品目	テント	食品用 テント	長机	椅子	発電機	ガスボン ベ1口用	ガスボン ベ2口用
	金額	2,000円	3,000円	1,200円	300円	5,400円	2,700円	2,700円
	個数							
器材レンタルは品目を○で囲み、個数を記入下さい。尚、テントは一者あたり1張のみの貸出です。記載の器材以外をご希望の場合は別途実行委員会にご相談下さい。								
火気使用の有無	有 無		ガスボンベ ・ 発電機 ・ その他（ ） ※火気等を使用する出店者は、必ず消火器をご準備下さい。消火器の準備がない場合は、出店をお断りします					
本人確認 証明書類	本人確認証明書類を添付してください。 ※自動車運転免許証・健康保険証（身分証明書）等の写しを添付して下さい（写真付きの証明書が無い場合は、本人写真も貼って下さい）							
車両台数	搬入車両			台	駐車場必要台数			台

※上記内容に反した時、又は反している事が判明した時は、出店拒否や撤去を申し立てられても異存はありません。

※申込書、本人確認書の個人情報、いといがわ復興マルシェの運営の為に利用します。実行委員会において必要と判断した場合は、出店申込書の記載内容等について糸魚川警察署及び糸魚川市消防署、糸魚川保健所に提供いたします。

お申込み・お問合せ

いといがわ復興マルシェ実行委員会

941-0057 新潟県糸魚川市南寺町1丁目8番41号

糸魚川信用組合まちづくり推進室 電話 025-552-9880・FAX025-552-9244

調理、製造、販売の内容及び仕入状況

1 調理、製造計画

調理・製造 品 目	提供予定 数 量	原 材 料 の 仕 入 状 況			調理開始 日 時
		原材料名	仕 入 先	仕入日時	

※ 1 調理・製造を行う場合は「1 調理・製造計画」を、販売を行う場合は「2 配布計画」の表を、同時に行う場合は両表を記載すること。

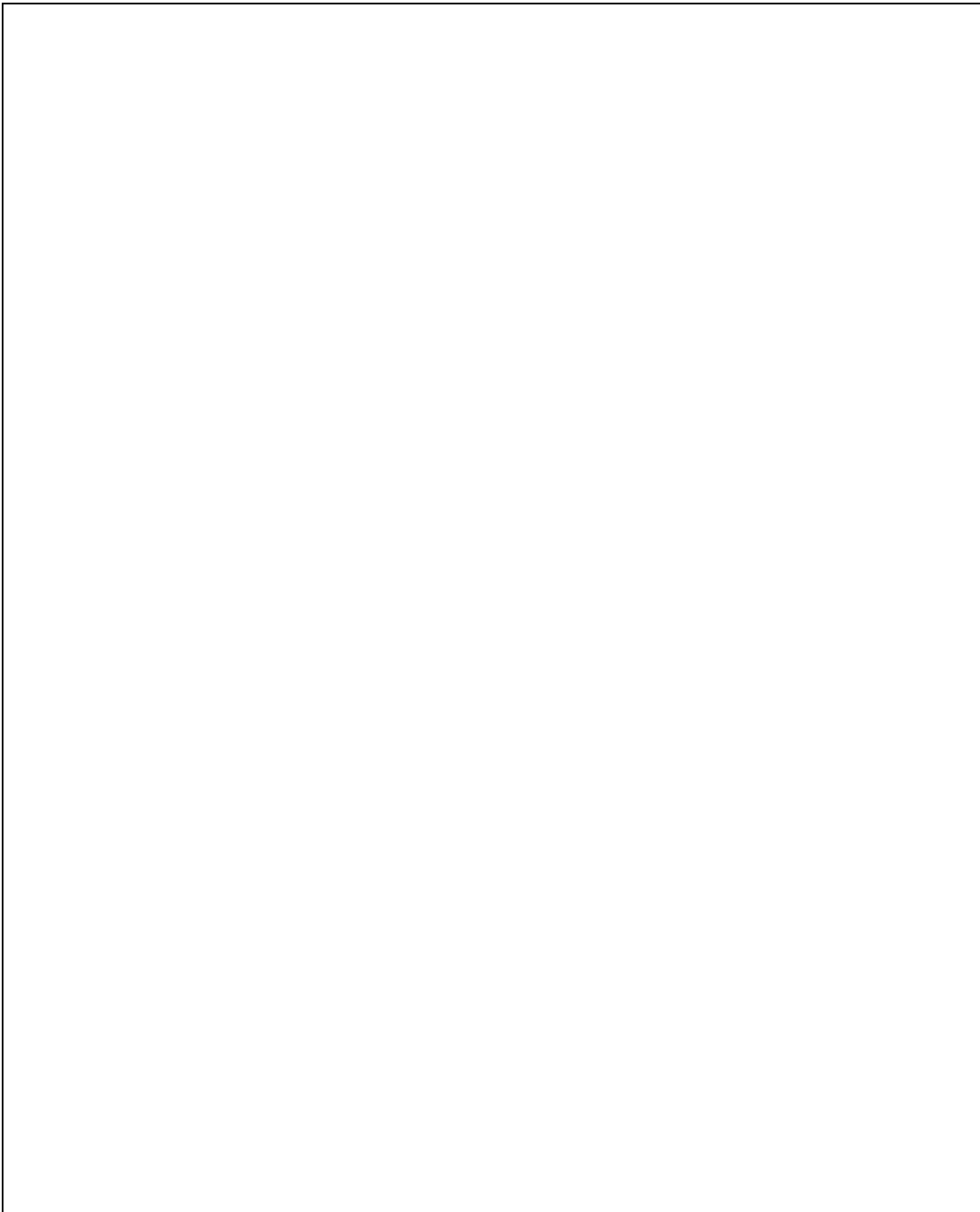
2 営業が2日以上の場合は1日ごとに記載すること。

従事者名簿

No.	氏名	担当部門 (調理・製造の別)	検便の実施状況 (実施予定日)

※食品を調理・製造する人についてのみ記入すること。

食品取扱い室の平面図



記入上の注意

- ・屋内の場合は、会場内での食品を取扱う机等の配置を記入。
- ・屋外の場合は、会場内での食品を取扱うテントの配置を記入。
- ・給水栓及び手洗い設備の場所を記入のこと。

2 販売計画

配布品目	配布予定数量	仕入先	仕入日時