

いといがわマルシェ出店要項

【開催概要】

●名称

いといがわマルシェ

●目的

いといがわマルシェは、中心市街地の賑わいづくりを目的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

いといがわマルシェ実行委員会

●開催日時および出店募集期間

第10回 令和3年5月22日(土) 10:00~14:00

募集期間 3月1日~4月15日

第11回 令和3年10月2日(土) 10:00~14:00

募集期間 7月1日~8月31日

●開催場所

糸魚川市大町2丁目 (みいちゃん通り周辺)

【出店募集について】

●出店対象

いといがわマルシェの目的に賛同する事業者、個人、グループや新規創業を考えている方を対象とします。

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

一般公募・実行委員会推薦 20店程度

(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。)

●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 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

※新型コロナウイルス感染予防のため、募集しない品目がある場合もあります。

●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。用意が出来ない場合は実行委員会の貸出をご利用下さい。（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、締切日厳守で実行委員会事務局にお申し込みください。

【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 2,000円

それ以外（フリーマーケット、ハンドメイドなど）1,000円

※今年度は新型コロナウイルス感染症対策応援として出店料を下げました。

●器材の貸出

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、テントのみ有料で貸出できますので、ご希望の場合は出店申込書に記載してください。

テント貸出料

一般用テント（3m×3m）重り付き	2,000円
食品販売用テント 横幕付（3m×3m）重り付き	3,000円

注1：テントのキャンセルは開催日の2日前までにご連絡ください。

注2：開催当日、出店料と貸出料の合計をつり銭がないよう納入してください。

新型コロナウイルス感染状況によっては、前回のよう

①会場内での飲食の禁止

②テイクアウトのみの対応

にさせていただきます場合がございますので、ご承知おきください。

【マルシェ出店までの流れ】

1. 出店申込み

下記書類を締切日までに提出してください。

A. 食品販売以外の方

①いといがわ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)

B. その場で調理して販売を行う方

①いといがわ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〉

C. 調理を伴わない食品販売の方

①いといがわ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)

D. キッチンカーで出店の方

①いといがわ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は、B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・貸出料の請求書

③車両の「搬入・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 ~	<p>★出店者搬入開始</p> <div style="border: 2px solid blue; border-radius: 15px; padding: 5px; text-align: center; color: red; font-weight: bold;"> <p>搬入・駐車許可証 を提示してくださ</p> </div> <p>★テント設営 出店準備</p>	<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。 ・ 貸出用テントは、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。 ・ 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・貸出料 支払い	・ 本部にて出店の受付と出店料・テント貸出料の支払いをして下さい。尚、調理を伴う方は検品用袋配布します。10時過ぎ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 4 : 0 0	★マルシェ終了 片付け開始	<ul style="list-style-type: none"> ・ 14時前の撤収作業は絶対にやめてください。 ・ 貸出用テントは畳んで実行委員会の指定する場所に運んで片づけて下さい。 ・ ゴミは5種類（①燃えるもの、②ペットボトル、③金物・缶、④ビン、⑤ダンボール）に分別し、集積所にお持ちください。
	★実行委員会の指示で 搬出開始	<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

各店名の表示板は出店者で準備して下さい。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や店名等の設置は禁止とします。また、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。



●マルシェの中止について

不測の事態が生じた場合は、実行委員会が、マルシェの全部または一部の運営を中止、一時中断、再開の判断をします。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、新型コロナウイルス感染症の感染拡大（各関係者の指導があった場合）
- ・ その他、実行委員会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トラブルは各店での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

- ・会場に給水設備があります。
- ・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。

●新型コロナウイルス感染予防対策について

別紙「いといがわマルシェにおける新型コロナウイルス感染予防対策について」を参照してください。

【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(0-157)、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、氷雪製造業、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、氷雪販売業

☆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

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。

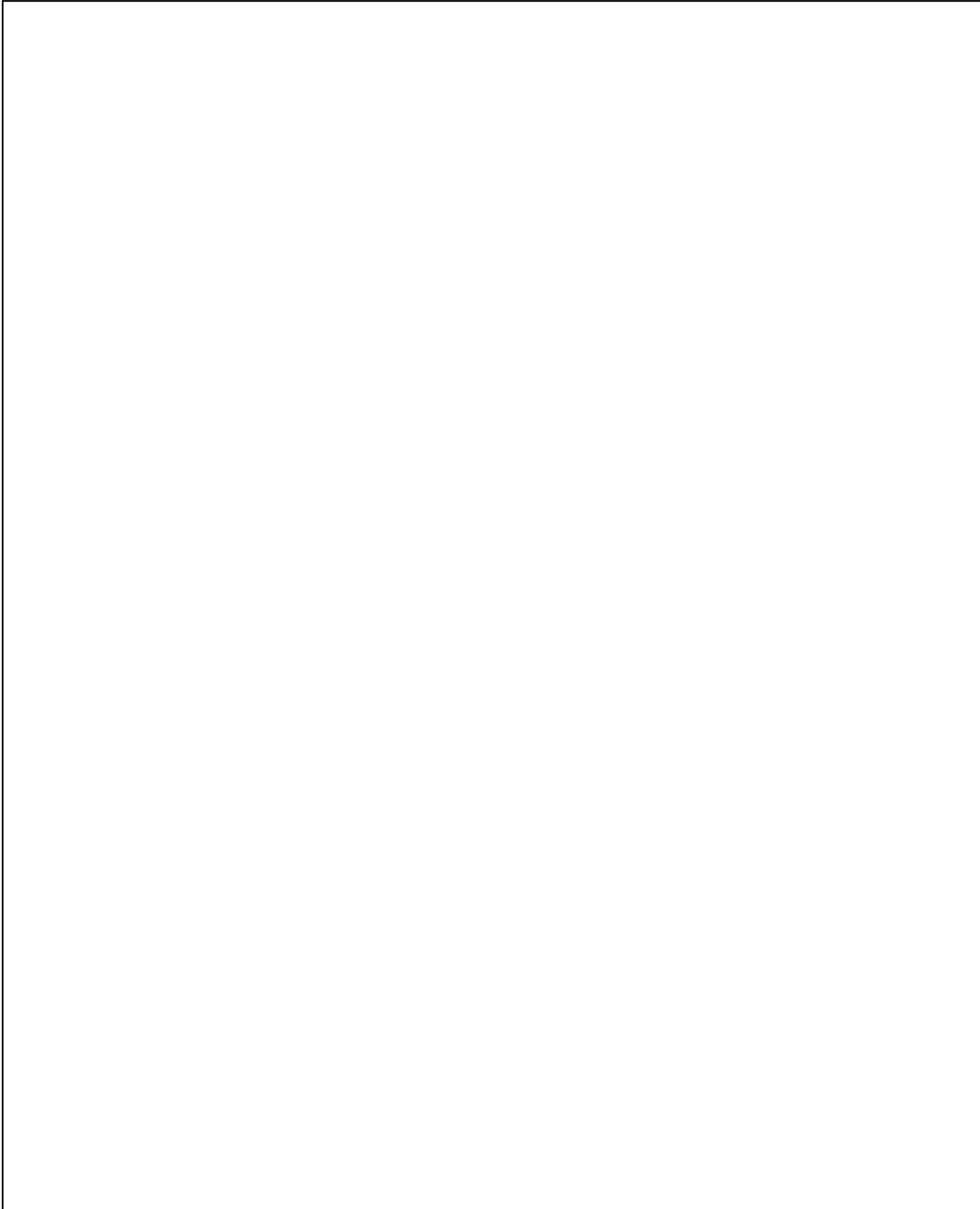
2 営業が2日以上の場合は1日ごとに記載すること。

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