

# 2024 にしこやまつり出店要綱

必ずよくお読みになった上で同意を頂いた方のみお申込みください。

出店申込期限：8/25まで

選定された方には9/6までに連絡いたします。

## 1. イベントの目的

西小山地域の賑わいを創出し、まちの魅力を発信することで、地域内の周遊や再来訪の促進になるイベントを実施することにより、持続的な賑わいの創出につなげ、地域における観光まちづくりの推進を目的とする。

## 2. 実施日程

2024年10月27日（日） 11時 ～ 16時

## 3. 出店について

### ① ブース出店について

- イベント運営時間（11時～16時）をお守りください。時間外営業及び、時間外の搬入搬出は厳禁です。
- 搬入時間は9時45分～10時45分。搬出は16時以後速やかにお願い致します。
- 搬入する際は通行する一般の方の支障にならないよう、十分にご注意ください。
- 出店者用の駐車場・駐輪場はございません。近隣のコインパーキング等を別途ご利用ください。
- アルコール消毒スプレーや衛生手袋等各自でのご用意お願い致します。
- 出店者の荷物の預かり、代理受け取りなどは致しません。出店者ご自身でお願い致します。
- 売り切れた場合でも撤収はしないでください。最低でも15時まではブースを開けておいてください。
- ブースで出たゴミはお持ち帰りください。ブースに置いて帰った場合は次年度以降の出店をお断りします。
- 会場内ゴミ箱は来場者用です。出店者はお使いいただけません。
- ブース撤収の際は周辺を含めたゴミ拾いにご協力ください。
- イベントは雨天でも原則実施。ただし台風等の荒天時の場合やむを得ず中止する事があります。
- イベントが中止の場合は前日17時までに判断し、しながわ観光協会公式ホームページに掲載します。

## ② 飲食（その場で飲食するもの）ブースの方へ

- 別紙「臨時出店届の手引き」をよくお読みください。
- 1ブースで取り扱うことができる食品は別紙「臨時出店届の手引き」に記載されている要件を満たし、かつ食品1品目（調理工程が同一であれば1品目）に限ります。但し、温度・期限管理され、およびパッキングされた商品は同時販売可能です。

※同一出店者名で複数ブースを申請可能ですが、申し込み状況により調整させていただくことがあります。

※同一出店者が出店できる日数は、原則として1年に5日以下のため、各自で管理してください。

- 蛇口のついた容量18リットル以上のふたの付いた容器（給水タンク）を備えてください。使用する水は、飲用に適する水をご使用ください。
- 現場のテント内では簡易な調理に限ります。加熱、保冷等適切に行ってください。
- ホットプレート、電気保温器は持込み不可です。火を通す場合はガスボンベとコンロを持参してください。
  - ※貸出し用の発電機は数に限界があるため、保温（炊飯器の保温用など）、保冷、PC、モニターなどの電気使用量が大きくないもの用となります。

自前の発電機持参の場合はホットプレート、電気保温器の持込み可となりますが、前もってお知らせください。

- 取扱食品は取扱食品は別紙「臨時出店届の手引き」に準ずるものとしてください。
- 別紙「臨時出店届の手引き」の取扱いできない食品については原則取り扱いNGとします。（必要な設備を自前で整えられる方は事前にご相談下さい）
- その他食品衛生法に準じた準備をお願いいたします。ご不明点はお問い合わせください。

## ③ その他

- 定休日ではない限りは、可能な限り、自店舗の営業をお願いします。
- 出店者はイベントの目的に副った出店者を公募により選定させていただきます。

### 取扱食品の要件

- 生もの（さしみ、生豚、生肉等）、生クリームの提供は行わないこと。ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供される場合は除く。
- 原材料の適切な取り扱い行為は営業場外で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ認定店舗としての営業許可を受けた施設等で行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵したものを使用すること。
- 営業場所での製造、加工及び調理に当たり、大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
- とろろ、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供を行う直前に加熱処理を行わないものは取り扱わないこと。
- かき氷については、取用水を使用し、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用いて削削を行い、衛生な器具を用いて盛り付けすること。

※1つの施設で取り扱うことができる食品は、以上の要件を満たし、かつ次に示す食品1品目に限ります。

### 簡易な施設で取り扱うことができる食品の例示

分類	飲食店行為として取り扱うことのできる食品（例示）
煮物類	事前に仕込み（焼く、煮込み等）し、その場で煮込んだもの
焼物類	事前に仕込み（焼く、串刺し等）し、冷蔵した具をその場で焼いたもの -焼きとり（鶏肉以外の豚、牛等を含む）、焼肉類においては、その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさ（一口サイズ）に事前に加工したもの -その場で水に煮いた小麦粉等と、事前に仕込み（焼く等）した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの -ピザ類においては、許可施設又は清潔な場所で作った生地、事前に焼いた具をのせて、その場で焼いたもの（生地は、仕込み場所で作られたもの）
お好み焼類	その場で水に煮いた小麦粉等と、事前に仕込み（焼く等）した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの -ピザ類においては、許可施設又は清潔な場所で作った生地、事前に焼いた具をのせて、その場で焼いたもの（生地は、仕込み場所で作られたもの）
茹物・蒸し物類	蒸籠や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したもの
焼きめい類	焼きそば、焼うどん、焼きそば・パン・チャプチ等（めん類や生麺品、具材は、市販品又は事前に仕込んだ（焼く等）もの） -焼きそば類においては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの
煮物類	事前に仕込み（焼く等）した具を、出店場所で作ったもの
喫茶類	事前に調理した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、抽出、調味するもので、通常喫茶店にて提供される飲料、茶菓、甘味食品
ソーセージ類	フランクフルト、アメリカンドッグ等、そのまま又は衣をつけたソーセージ類を焼くか油で揚げたもの
バーガー類	-ハンバーガー、ドネルクباب等 -パン類（米飯は除く。）に、加熱調理した具材をはさんだもの（パン等は市販品、具材は加熱調理したものを選択とする。）
酒類	-日本酒、ビール、焼酎等 -ビールサーバーによる提供においては、専門の業者により管理調整されたもの ※翌日の持ち越しはしないこと。
レトルト食品、無菌包装米飯、缶詰カップ麺類	-その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの -湯を注ぐのみで提供することができるもの
焼菓子類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で焼いたもの
煮菓子類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で煮たもの
団子菓子類	事前に団子に成形したものや、その場で焼くか蒸すか、それに事前に仕込みした具をからめたもの
まんじゅう類	事前に仕込み（混合、成形等）したまんじゅうを、その場で加熱したもの
もち菓子類	事前について成形した餅に、事前に仕込みした具をからめたもの
あめ菓子類	事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子
その他	-要綱で示した範囲（東洋チョコ（東洋にチョコレートをかからめたもの） -蒸しパン

### 食料品販売行為として取り扱うことのできる食品の例示

取扱食品	例示
以下の条件を全て満たす食品とすること。 - 法により保存基準が定められていない食品（ただし、加熱用鮮魚介類を除く。） - 容器包装に入れられた食品（ただし、生鮮の野菜及び果実を除く。）	- 生鮮の野菜及び果実 - 煮豆、つくだ煮、漬物、魚介加工品、菓子、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰食品、びん詰食品

### 一定の要件を満たせば取り扱える食品

以下の分類に示す食品は具体的な食中毒事例があるため、P2に示した要件に加え、次の要件を必ず遵守する場合に限り取り扱える食品となります。

分類	取扱いの要件	施設設備の要件	不適切な取扱いによる危害の発生例
カレーライス類	【カレー類】 - 事前に許可施設又は清潔な場所で作った野菜等を当日煮込んだもの、又はレトルト食品に限る。 - 残品の翌日への持ち越しはしないこと。 【ライス】 - レトルト又は無菌包装の米飯を温めて提供すること。 - 炊飯する場合には、炊き上がり後、65℃以上に保温するか2時間以内で提供すること。		【カレー類】 ●ウエルシロ菌 前日調理（長時間の常温放置）による菌の増殖 【ライス】 ●黄色ブドウ球菌、セロウス菌 従事者の手指からの汚染、前日調理（長時間の常温放置）による菌の増殖と毒素産生
めん類（うどん、そば、ラーメンなど）	【麺】 - 許可施設又は清潔な場所で作っためん（めんを含む。）を使用し、当日産で、当日調理した汁をかける行為に限ること。 - 水さらしは行わないこと。 - 必要に応じてめんを冷蔵又は冷凍設備にて保管すること。 【具材、めんつゆ】 - 具材は、事前に許可施設又は清潔な場所で作ったものに限ること。 - 生卵は使用しないこと。 - 具材の盛り付けに当たっては、箸、トング等を使用し、手で行わないこと。	- 洗浄設備 - 手洗い設備及び消毒設備 ※給排水設備は、取扱いに適する水が豊富に供給され、適切に排水できるものとする。 - 冷蔵冷凍設備（必要に応じて） ※アイスクリームにおいては、冷凍設備が必須	【めんつゆ】 ●サルモネラ 前日調理（長時間の常温放置）による外部からの細菌汚染及び菌の増殖 【うどん】 ●ノロウイルス 水さらし工程、玉取り工程における従事者の手指からの汚染
パスタ類	【麺（パスタ）】 - 許可施設又は清潔な場所で作ったパスタ類（乾燥を含む。）を使用し、当日産で2時間以内で提供すること。 【パスタソース】 - カレー類の取扱いに準じ、当日調理又はレトルト食品に限るものとし、翌日の持ち越しはしないこと。		【麺（パスタ）】 ●セロシロ菌 茹で麺を長時間常温で放置したことによる細菌の増殖と毒素産生
アイスクリーム	- アイスクリームは、許可施設で製造されたものとする。 - 提供方法は、ディッシュアップ又はカセット式に限ること。 - ディッシュアップの場合は、器具を洗浄すること。 - カセット式の場合も、汚れたら洗浄すること。		●大腸菌類：酸性洗浄消毒が不十分な器具等からの汚染

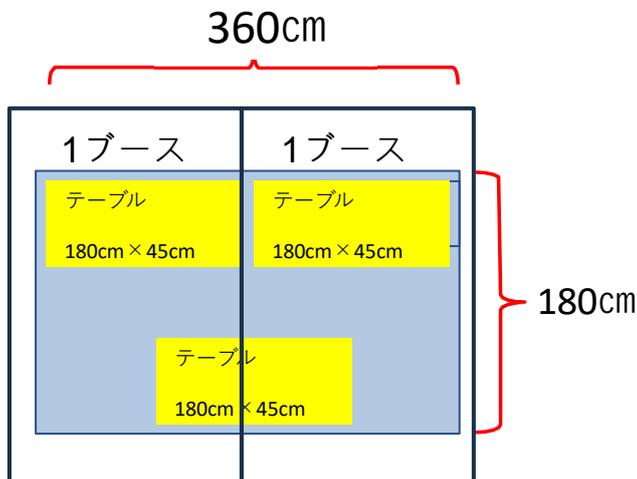
- 施設……………できる限り屋外の施設を利用すること。
- 床……………塵埃等の影響が少ない舗装された道路上、ビニールシート上等とすること。
- 構造……………屋根、三方の側壁を有するものとし、前後の開口部はできる限り小さくすること。

## ④ブースの大きさ、形について

※原則下記の通りですが、申込状況によって異なる場合がございます

【1ブース=テーブル1.5本、イス2脚です】

- ・テーブルの大きさ 約180cm×約45cm
- ・テント1張りの大きさ 約360cm×180cm（広い面が店舗の間口となります）※各種例外あり
- ・各ブースは1/2張となります。



## ⑤出店料について

【基本出店料】ブース出店1日あたり5,000円(税込)

※出店必要経費となります。

【追加貸出し】

- ・発電機 1,000W あたり 5,000円(税込)

【出店料振込先】

※出店者に選定された方は出展料のお振込みを9/9～9/30をお願いいたします。

※お振込みは出店者名と同一をお願いします。

○ゆうちょ銀行からお振込の場合 「口座記号番号」 00190-1 336576

「口座名義人」 一般社団法人しながわ観光協会

○ゆうちょ銀行以外の金融機関から振込の場合

みずほ銀行 品川支店 (店番195) 「預金種目」 普通預金 「口座番号」 1272694

「口座名義人」 一般社団法人しながわ観光協会