

## 記入例

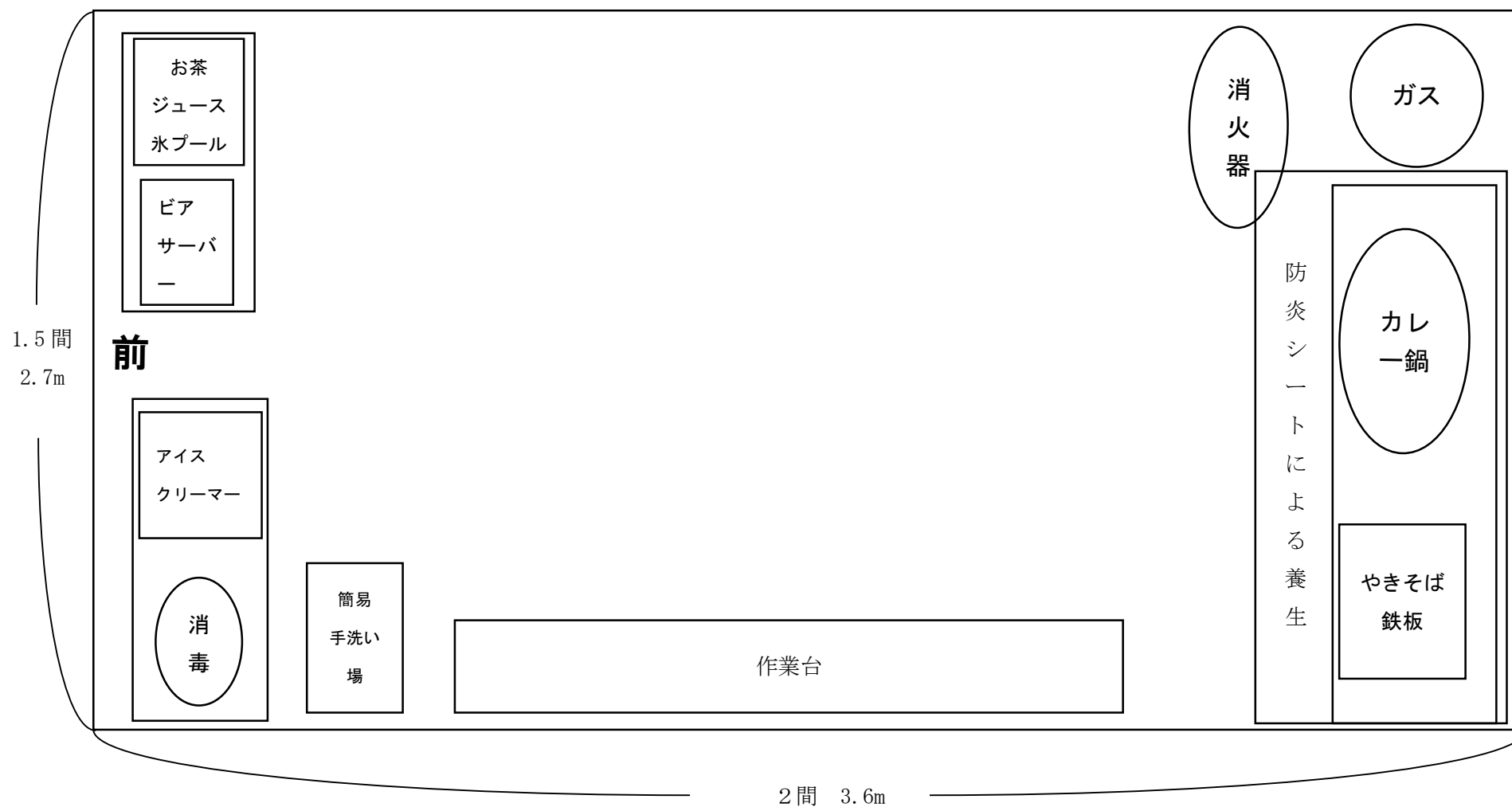
第47回倉吉打吹まつり  
「くらのいち」(出店) 申込書

|                             |                                                                                                           |                                     |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 参加団体名                       | (フリガナ)<br>〇〇〇〇〇〇の会                                                                                        |                                     |
| 代表者名                        | 会長 〇〇 ××                                                                                                  |                                     |
| 住所                          | 〒682-8611<br>倉吉市葵町7 2 2                                                                                   |                                     |
| 連絡先                         | TEL: 0858-22-8159                                                                                         | FAX: 0858-22-8159<br>Mail:matsuri@~ |
| 出店期日<br>出店場所                |                                                                                                           |                                     |
| 出店現場責任者                     | □□ △△ (携帯: 090-AAAA-BBBB )                                                                                |                                     |
| 出店内容<br>(詳しく)               | ① やきそば<br>② 生ビール<br>③ カレーライス<br>④ お茶<br>⑤ ジュース<br>⑥ アイスcream                                              |                                     |
| 必要設備<br>※実行委員会で<br>準備する。    | 1ブース 2.7m×3.6m (テントを2分割使用)                                                                                | 1 ブース                               |
| その他必要設備<br>※出店者各自で<br>準備する。 | テント1ブースに含まれる基本設備 照明のみ<br>※注1: 机、イスおよび照明以外の電力の準備はございません。<br>※注2: 水の使用を希望される場合はポリタンク等をご持参下さい。               |                                     |
| 出店料                         | 合 計 金 額                                                                                                   | 15,000円                             |
| 売上額(見込)                     | 50,000円 ※保険加入の関係で必要ですので、見込額をご記入ください。                                                                      |                                     |
| そ の 他                       | ・出店料はおつりがいらないうご持参ください。<br>・「 <u>露天営業許可証</u> 」を取得されている場合は、必ず写しを添付してください。<br>・倉吉打吹まつりTシャツ・ポロシャツの着用にご協力ください。 |                                     |

(様式2)

## 第47回倉吉打吹まつり 「くらのいち」(出店) レイアウト

※テント内レイアウトを記入してください。(上から見て)



※消火器の設置場所を記載してください。(火器から離れた場所でバックヤード側に設置してください。)

※消毒液の設置場所を記載してください。(消毒液はアルコール消毒液を用意してください。)

※用紙が足りない場合は、コピーしてお使いください。

仕入れ及び調理の概要（詳しく記入してください。）（様式3）

|                                                            |                                                        |                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 出店者の氏名及び住所                                                 |                                                        | 〇〇 × ×（倉吉市葵町722）                                                                                                                                                                                    |  |                                                                                                                                                                       |
| 食品衛生法での許可の有無<br>※該当する箇所をチェックすること<br>※許可を持っている場合は業種を記載      |                                                        | <input checked="" type="checkbox"/> 有（飲食店営業）<br><input checked="" type="checkbox"/> 固定施設 <input type="checkbox"/> 露店営業<br><input type="checkbox"/> 自動車営業<br>（施設名 〇〇麺）<br><input type="checkbox"/> 無 |  | <input type="checkbox"/> 有（業）<br><input type="checkbox"/> 固定施設 <input type="checkbox"/> 露店営業<br><input type="checkbox"/> 自動車営業<br>（施設名）<br><input type="checkbox"/> 無 |
| 他の行事等での出店の有無<br>※該当する箇所にチェックすること<br>※（ ）内は今年度の現在までの出店日数を記載 |                                                        | <input checked="" type="checkbox"/> 有（ 6 日）<br><input type="checkbox"/> 無                                                                                                                           |  | <input type="checkbox"/> 有（ 日）<br><input type="checkbox"/> 無                                                                                                          |
| 今後の出店予定日数                                                  |                                                        | 4 日                                                                                                                                                                                                 |  | 日                                                                                                                                                                     |
| 提供する食品                                                     |                                                        | やきそば                                                                                                                                                                                                |  | 生ビール                                                                                                                                                                  |
| 提供予定数                                                      |                                                        | 300                                                                                                                                                                                                 |  | 200                                                                                                                                                                   |
| * 営業許可を取得している場合は、以下の記載は省略可能                                |                                                        |                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                                       |
| 調理施設<br>※下処理等を行う施設名を記載<br>※全て現地調理の場合は記入不要                  |                                                        | 〇 × 自治公民館                                                                                                                                                                                           |  | 下処理をする場合に記載                                                                                                                                                           |
| 調理場所からの運搬方法<br>※全て現地調理の場合は記入不要                             |                                                        | イベント当日に保冷箱に入れて運搬                                                                                                                                                                                    |  |                                                                                                                                                                       |
| 調理工程                                                       | 下処理<br>（現地調理がない場合もこの欄に記載）<br>※仕入れ先も記載すること<br>※調理開始日も記載 | 仕入れ<br>・キャベツ（〇〇商店）<br>・麺、豚肉、のり（〇〇ストア）<br>①具材を切っておく。（当日朝）                                                                                                                                            |  | 原則、開催日当日に調理してください。                                                                                                                                                    |
|                                                            | 下処理工程での食材の保管方法                                         | 具材は公民館の冷蔵庫に保管                                                                                                                                                                                       |  | 下処理後の食材の保管状況によって、食中毒が起こる可能性があるため、食材をどのように保管するのか記載してください。                                                                                                              |
| 調理工程                                                       | 現地<br>※仕入れ先も記載すること                                     | ②鉄板で具材を炒めて加熱する。<br>③ソースをからめて提供する。                                                                                                                                                                   |  | 現地での調理行為を記載                                                                                                                                                           |
|                                                            | 現地での食材の保管方法                                            | 現地ではクーラーボックスで保存                                                                                                                                                                                     |  | 仕入れ<br>・生ビール（△△酒店）<br>①注文に応じて容器に注ぎ提供する。<br><br>サーバーで保存                                                                                                                |