

倉吉打吹まつり『くらのいち』出店要項

- 1 内 容 1 日目の会場「鳥取県立美術館前広場」で、まつりのにぎわいと盛り上がりを創出し、来場者をもてなす。
- 2 主 催 倉吉打吹まつり実行委員会（主管：にぎわい部会）
- 3 日 時 令和 7 年 8 月 2 日（土）午後 4 時 30～午後 9 時（全ブース営業時間共通）
- 4 会 場 鳥取県立美術館前広場（史跡 大御堂廃寺歴史公園跡）
- 5 募 集 16～18 ブース程度
※応募多数の場合、抽選となる場合があります。
- 6 出店申込及び受付方法
 - 募集期限：令和 7 年 7 月 2 日（水）午後 5 時まで
 - 受付場所：倉吉打吹まつり実行委員会事務局（倉吉市地域づくり支援課内）
 - 申込方法：所定の申込書により事務局へ直接提出（郵送等不可）
 - 出店条件：①鳥取県内の団体及び個人であること
②誓約書を提出すること
③まつり終了後、会場清掃に参加すること
- 7 基本設備 2×3 K テント 1 張を 2 分割使用（間口 2.7m×奥行 3.6m）・照明を用意します。
※出店に伴い必要な机や椅子、照明以外にの電力については実行委員会では準備いたしません。
※火気を使用する場合は防災シートにて養生をしてください。
- 8 出 店 料 15,000 円 ※説明会にて集金させていただきます。
- 9 キャンセル料
出店者説明会終了以降の出店キャンセル料の扱いは次のとおりとする。
① 7 月 14 日（月）までの申出は、支払い済みの出店料のうち、10,000 円をキャンセル料として徴収する。
② 7 月 15 日（火）以降の申出は、支払い済みの出店料の全額をキャンセル料として徴収する。
- 10 抽選会・説明会
令和 7 年 7 月 10 日（木）午後 7 時から 倉吉交流プラザ 視聴覚ホール
- 11 そ の 他
 - ・発電機を利用する際は芝生を痛めないように養生を施すこと。
 - ・調理の際は、油、食材の汚れなどが芝生に落ちないように養生を施すこと。
 - ・営業時間内に完売した場合も終了後の会場清掃に参加すること。
 - ・別紙注意事項を必ず遵守すること。
 - ・倉吉打吹まつりオリジナルグッズ（T シャツ・ポロシャツ）の着用にご協力ください。
 - ・生ビールの販売についてはコップに注ぎ、1 杯 500 円で販売すること。
※コップのサイズは各出店者で設定すること

注意事項

<以下のルールは必ずお守りください>

○各自でご用意いただくもの

- ・アルコール消毒液
- ・ポリタンク（会場内に水道設備を用意します。各出店者が共同でお使いください。）
※保健所から各テントに設置することが求められています。
- ・業務用消火器（火気を扱う出店者は業務用消火器を各自 1 本用意すること。）
※家庭用消火器は不可。平成 26 年 7 月から火災予防条例の一部改正に伴い、火気を扱うテント 1 張につき消火器 1 本の設置が求められています。

○ゴミの回収について

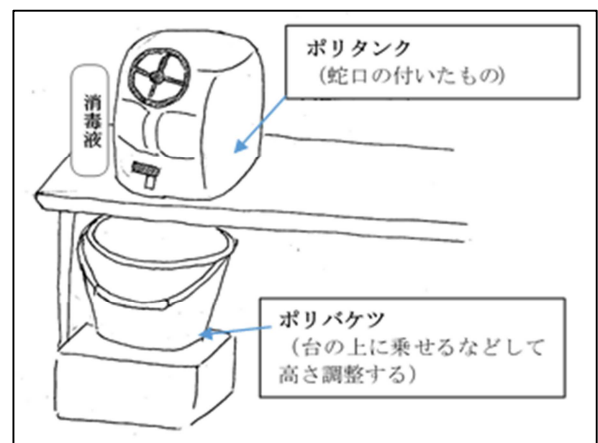
- ・会場にゴミ箱は設置しません。出店者が出したゴミは各自が持ち帰り、お客様の食べた後のゴミも、責任を持って回収してください。
- ・片付け終了後、会場のゴミ拾いを行いますので、必ずご参加ください。
（会場のゴミは、出店者が分担してお持ち帰りいただきますようお願いいたします。）

○にぎわいチケット（金券）について（※くらのいちのみ）

- ・くらのいちなどで使える 1 枚 100 円の金券を子ども達に配布していますので、ご注意ください。
- ・お預かりされたチケットは後日換金することができます。倉吉打吹まつり実行委員会事務局にてチケットを回収しますので、保管しておいてください。手続き上、現金化するまでに 3 週間程度かかることをご承知おきください。

○その他

- ・テントやテーブル、イスの移動、照明の片づけ、清掃等、会場全体に関わる作業は必ずご協力ください（各出店者から 1 名以上）。
- ・未成年の飲酒防止



<簡易手洗い場イメージ図>

食品・衛生に関する諸注意

- ① 調理及び販売に当たっては、液体石鹼等を用いて手洗いをした後にアルコール消毒液による消毒を徹底してください。また、各店舗は調理器具等の衛生を保ち、従事者は常に清潔を心がけてください。
- ② 健康状態の優れない人や、手にケガをされている人の調理は避けてください。
- ③ 従事者は、ほこりやゴミ等のみでなく、ハエ等の虫による食中毒の媒介も考えられるので細心の注意をしてください。調理者、販売者等の役割を分担し、調理者は調理以外の作業をなるべく行わないでください。
- ④ 食品・食材は清潔に取り扱いしてください。
- ⑤ 食品の購入の際は、出来るだけ調理済のものを購入し、使用してください。
- ⑥ 食材の前日調理は行わないでください。また、下処理は、公共の施設（公民館等）で衛生的に行ってください。
- ⑦ 食品・食材は新鮮なものを使用し、保存する場合は冷蔵するなど鮮度の保持に努めてください。
- ⑧ おにぎり等直接手で調理するものは極力避けてください。
- ⑨ 容器は全て使い捨てのものを使用し、なるべく持ち帰りの出来ない形状（ふた等をしない）にしてください。
- ⑩ 唐揚げについては、油の温度は低温でじっくり揚げ、肉の中心まで十分に火が通るように努め、急ぎの調理にならないようにしてください。
- ⑪ 肉は火の通りやすいよう、なるべく小さくしてください。
- ⑫ 保存用のクーラーボックスは、極力材料ごとに分けるようにし、温度管理を徹底してください。
- ⑬ カレーライス等大鍋を使用する場合は、鍋の温度を常に70℃以上に保ち、それができない場合は、小鍋に分けて冷蔵保存し、小鍋毎に加熱を行ってください。
- ⑭ アイスcreamを提供する際、使用するディッシャ等調理器具は洗浄、取替える等、清潔にして使用してください。
- ⑮ ビールを販売される団体は、次の点に注意してください。
 - ・ 缶ビールの販売は、酒税法の関係上、特別な許可が必要となりますので、コップに注いで販売してください。なお、価格設定は、1杯500円（コップのサイズは各出店者で設定すること）という単価を設定しています。
 - ・ 発泡酒、ノンアルコールビール（アルコールゼロのものは可）の販売は禁止します。
- ⑯ アルコール消毒液と簡易手洗い場を設置してください。
 - ・ 出店者各自でアルコール消毒液をご準備ください。
 - ・ 出店者各自で簡易手洗い場を設置してください。
- ⑰ 生鮮魚介類等の生食提供、生野菜・カットフルーツ、生菓子等の提供は原則として取り扱い不可とします。（カット野菜等の既製品、衛生的な場所で下処理されたものを除く）。
- ⑱ 缶類での販売は禁止します。別の容器に入れて提供してください。

営業類似行為注意事項

中部総合事務所生活安全課

※ 食中毒を防止しましょう

食中毒などの細菌は、低温だと増え方が遅くなりますが、6～10月は、気温の上昇とともに増え方が活発になり、食中毒が発生しやすくなります。

食中毒予防の三原則、

食中毒菌を

『付けない（洗う・包む）、増やさない（温度管理・早めに食べる）殺す（加熱・殺菌）』

を守り、下記の事項に注意して、食中毒を防止してください。

記

1、設置場所、器具など

- (1) テントは、乾燥して衛生的な場所に設置する。
- (2) 風などにより、ほこり、ごみが食品に混入しないように、床はシートを敷き、周囲は三方囲いとする。
- (3) 手洗い設備（流し台、バケツ）を設ける。
- (4) 調理は当日に行う。やむを得ず、前日に下処理を行う場合、冷蔵保存する。
下処理等を別の場所で行う場合は、公民館などの清潔で公的な施設を使用する。
- (5) まな板、包丁は、魚介類用・肉類用・野菜用・調理済用に使い分ける。

2、調理する者

- (1) 調理を始める時、手指が汚れた時、用便後は、石鹸等でよく手を洗い、ペーパータオル等で十分に水気を拭き取り、アルコール等で消毒する。
- (2) 手指等に傷のある人、下痢等で体調を崩している人は食品取り扱いに従事しない。
- (3) 調理従事者は、爪を短く切る、指輪をはずす、時計をはずす、清潔な帽子・作業衣を着用する。

3、食品の取り扱い

- (1) 食品は清潔に取り扱う。
- (2) 食品の加熱の目安は、中心温度が75℃・1分間以上とする。
- (3) 原材料（食肉・そば・うどん等）は新鮮なものを使用し、調理するまで冷蔵保存する。
- (4) メニューあるいは、テントごとに責任者を定め、食品の衛生管理に努める。
- (5) 現場で調理した食品は、なるべく持ち帰らせない。また、残品は破棄する。

4、テントなどの施設では、必ず水道水等の飲用適合の水を使用する。

営業類似行為開設届は、郵送、FAX、メールでも提出することができます！

【提出先】鳥取県中部総合事務所生活環境局生活安全課食品担当

〒682-0802 倉吉市東巖城町2

電話 0858-23-3117、3157 FAX 0858-23-3266

Mail chubuseikatsukankyo@pref.tottori.lg.jp