

## 倉吉打吹まつり『くらのいち』出店募集要項

倉吉打吹まつりの実施に伴い、会場内を盛り上げ、来場者に楽しんでいただける出店者を募集します。出店を希望される方は、本要項及び注意事項をすべてお読みいただき、内容を承諾の上、期日までにお申し込みください。

また、出店が決定した団体（事業者）は、本要項に記載された事項をすべて遵守してください。

### 1. 開催概要

- (1) 主催：倉吉打吹まつり実行委員会（主管：にぎわい部会 / 部会長：小林）
- (2) 日時：令和8年8月1日（土） 16:00～19:15（※少天決行、荒天中止）
- (3) 場所：倉吉市役所第2庁舎駐車場
- (4) 募集数：16店舗程度、キッチンカー2台  
（※応募多数の場合、抽選となる場合があります）

### 2. 出店対象・応募条件

- (1) 対象者：鳥取県内の団体及び個人とします。  
（倉吉市内の団体及び個人を優先させていただきます。）
- (2) 販売内容：原則としてイベント会場現地で調理・販売を行うものとしてください。
- (3) 販売禁止品目（食中毒防止）：生もの、カットフルーツ（既製品や許可施設での下処理品を除く）、冷蔵・冷凍を要する生菓子等
- (4) 必須事項：誓約書をご提出ください。
- (5) その他：
  - ・打吹まつりへの協力：まつり運営への協力として、倉吉打吹まつりオリジナルグッズ（Tシャツ・ポロシャツ）の積極的な着用にご協力ください。
  - ・終了後の義務（清掃）：まつり終了後、会場全体の清掃及びゴミ拾いに、1店舗につき1名以上必ずご参加ください。

### 3. 出店形式・出店料

#### (1) 出店形式・区画サイズ

**【重要】区画貸しのみに対応となります。**

主催者によるテントや備品の提供、電気工事は一切行いませんので、すべて各自でご準備ください。

- ・区画サイズ：間口 2.7m × 奥行 3.6m（1.5間×2間サイズ）
- ・車両出店：車両（キッチンカー含む）での出店は、上記サイズ内に収まる（全長5m程度まで）の車両に限定します。
- ・配置・転貸禁止：出店位置は出店者説明会にて決定します。指定場所以外での販売（出前販売・歩き売り等）は禁止します。また、出店区画の一部または全部を第三者に転貸・譲渡することはできません。

#### (2) 出店料・支払方法

- ・出店料：1区画につき7,000円（※おまつりの運営経費に充当します）  
※出店者説明会終了以降のキャンセルは、いかなる理由でも返金できません。
- ・支払方法：後日開催する「出店者説明会」にて現金でお支払いください。
- ・インボイス対応：倉吉打吹まつり実行委員会はインボイス発行事業者ではありません。  
あらかじめご了承ください。

#### 4. 出店設備・衛生管理

以下の条件をすべて満たしてください。条件を満たさない場合は、出店許可取り消しとなります。

##### (1) テントの構造・安全対策（必須）

- ・三方囲いの徹底：屋根付きテントを設置し、塵埃や虫の侵入を防ぐため、背面及び両側面の三方をシート等で確実に遮蔽（囲い）してください。
- ・突風対策：強風による事故の危険があるため、テントの足（前方2箇所以上）1脚あたり20kg以上のウエイト（または同等の重量物）を必ず設置してください。満たさない場合は当日の出店を取り消すことがあります。
- ・混雑防止：通路の混雑を防ぎ安全を確保するため、テント外にはイスやテーブルなどの備品を出さないでください。

##### (2) 床面の衛生・養生対策

- ・泥跳ねや埃の立ち上がりを防ぐため、床面にはブルーシートやコンパネ等を敷き詰め、衛生的な状態を保ってください。
- ・調理の際は、油や食材の汚れなどが地面（芝生・アスファルト）に落ちないように必ずシート等で養生を施してください。

##### (3) 給排水・手指消毒設備の設置

- ・給排水タンク：従事者及び調理器具の洗浄用として、容量40～200リットル以上の「蓋・蛇口付き給水タンク」と、それと「同容量以上の排水タンク」を各自設置してください。  
※給水には必ず水道水（飲用水）を使用してください。
- ・手洗い設備：調理従事者専用の流水式手洗い設備（タンク式可）を設置し、出店者各自で薬用液体石けんとペーパータオル、手指消毒用アルコールを常備・設置してください。

##### (4) 温度管理・安全対策

- ・電気設備：会場からの電源供給は一切ありません。各自で消音型の「自家発電機」及び延長コード等をご用意ください。なお、発電機を利用する際は、地面を痛めないように養生を施してください。
- ・消火器の設置：火災等に備え、火気器具を扱う出店者、及び自家発電機を持ち込み・使用する出店者は、必ず有効期限内の消火器を1本以上設置してください（テント内の火元・機器から離れた箇所に設置してください）。
- ・保冷設備：原材料を適切に保管するため、十分な保冷力を持つクーラーボックス（または冷蔵庫）及び温度計を設置し、常に10℃以下と食材にあわせて適切な温度管理を行ってください。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。

#### 5. 食品・衛生に関する注意事項（食中毒防止）及びゴミ処理

##### (1) 調理従事者の衛生管理

- ・調理及び販売に当たっては、液体石鹸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。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。
- ・健康状態の優れない人や、手指にケガをされている人の調理従事者は避けてください。
- ・ほこりやゴミのみでなく、ハエ等の虫による食中毒菌の媒介や異物混入も考えられますので細心の注意を払ってください。
- ・調理者、販売者（会計）等の役割を明確に分担し、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。

(2) 食材の取扱ルール

- ・食品・食材は新鮮なものを使用し、清潔に取り扱ってください。
- ・食材の前日調理（仕込み等）は原則として行わないでください。
- ・おにぎり等、直接手で触れて調理するものは極力避けてください。食品の購入の際は、出来るだけ調理済のもの（仕入れ品・既製品）を購入し、使用してください。
- ・容器はすべ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。

(3) 加熱調理時の注意

- ・肉類（唐揚げ等）：中心部まで十分に火が通るよう、肉はなるべく小さくしてください。急ぎの調理にならないよう、加熱器具等の温度管理に努めてじっくりと加熱してください。
- ・大鍋料理（カレーライス等）：加熱器具を使用する場合、鍋の温度を常に 70℃以上に保ってください。それが出来ない場合は小鍋に分けて冷蔵保存し、小鍋毎に再加熱を行ってください。
- ・器具の洗浄：アイスクリーム等を提供する際使用するディッシャー等の調理器具は頻繁に洗浄、取替える等、清潔にしてご使用ください。

(4) 販売禁止品目・アルコール販売の制限

- ・生ものの提供禁止：生鮮魚介類等の生食提供、生野菜・冷蔵、冷凍が必要な生菓子等の提供は原則として取り扱い不可とします。ただし、カットフルーツやカット野菜等については、「直接摂取できる状態の既製品」や「衛生的な場所で下処理されたもの」に限り、例外的に販売可能です。
- ・缶・瓶類の販売禁止：会場内での危険防止及びゴミ削減のため、缶類・瓶類での直接販売は禁止します。必ず別の使い捨て容器（コップ等）に入れ替えて提供すること。
- ・缶ビールの販売：酒類販売免許及び安全関知の関係上、缶のままでの販売は禁止します。必ずコップに注いで販売すること。
- ・禁止飲料：発泡酒、第三のビール、及びノンアルコールビール飲料（アルコール分 0.00%の完全ノンアルコール飲料を除く）の販売は禁止します。

(5) ゴミ処理と終了確認の手続き

- ・まつり会場内に一般用のゴミ箱は設置いたしません。各団体で発生したゴミはすべてお持ち帰りください。
- ・販売される際に発生する紙皿、割り箸等のゴミについては、実行委員会が配布するゴミ袋を各店舗前に設置してゴミの回収に努めるとともに、自店舗以外のゴミであっても区別せずお互いに回収にご協力ください。なお、回収したゴミは、すべて出店者が責任を持ってお持ち帰りください。
- ・出店が終了し、店舗周辺のゴミまできれいに掃除が済み次第、会場スタッフに連絡ください。会場担当者が確認に行き、「終了確認表」に記入しますので、出店責任者本人により会場スタッフ（本部）へご提出ください。状況が不十分な場合は、良好と認められるまで再清掃等の指示に従ってください。また、使用備品等は当日中にすべて持ってください。

## 6. 運営ルール・禁止事項・免責

(1) 禁止事項・安全ルール

- ・飲酒販売の禁止：飲酒運転は当然のことですが、来場者とのトラブルを避けるためにも、お酒を飲まれた方の販売・調理従事は絶対に禁止します。

- ・全面禁煙：会場内は喫煙所以外禁煙です。会場内および出店テント内での喫煙（電子タバコ等含む）を発見し次第、販売停止処分とさせていただきます。

(2) 悪天候時の対応・運営ルール

- ・悪天候時の補償なし：悪天候や災害等の不可抗力により損失が出ても、実行委員会は一切補償いたしません。天気予報を元に各自で判断し、食材等を購入してください。会場設営後、荒天等により中止と判断した場合も、出店料の返金や準備費用の補償はいたしません。各自において出店参加の判断を下してください。
- ・説明会への出席義務：本要項の内容を各団体内で必ず周知すること。また、別途開催する「出店者説明会」には必ずご出席ください。
- ・指示の遵守：当日の運営については、実行委員会「にぎわい部会会長小林、部会員」及び会場スタッフの指示に従ってください。本要項や指示を守れない場合は、来年度の出店禁止の処置をとることがあります。本要項や指示を守れない場合は、来年度の出店禁止の処置をとります。

(3) トラブルへの対応・免責

- ・苦情処理：出店者は、出店に起因または関連して生じた第三者からの苦情、損害賠償請求等について、出店者の責任と負担において誠意をもって解決に努めなければなりません。
- ・主催者免責：出店者は、出店場所の管理及び衛生管理、事故、火災、盗難等の防止及び従業員の指揮監督などについてすべて管理責任を負っていただきます。会場内での事故は、主催者は一切責任を負いません。
- ・トラブル時の措置：出店者間でのトラブルについて、実行委員会は一切の責を負いません。必ず出店者間で解決してください。なお、トラブルの報告があった場合、両店舗ともに次年度以降の出店をお断りします。
- ・場外退去処分：出店者の従業員あるいは当該出店者への納入業者が、規定に違反し、または実行委員会の指示に従わないとき、あるいは会場内の秩序を維持するのに適当ではないと認めたときは、実行委員会は出店責任者に指示して場外退去または営業に従事することを禁じる場合があります。

## 7. 申込方法

(1) 提出書類：

- ① 出店申込書（所定様式）
- ② 食品営業許可書の写し（該当者のみ）
- ③ 誓約書

(2) 申込締切：令和8年7月1日（水）17:00（期限厳守）

(3) 提出方法：事務局へ直接持参、または電子メールにて提出

### 【提出先・お問い合わせ】

- ・窓口：倉吉打吹まつり実行委員会事務局（倉吉市役所地域づくり支援課内）
- ・住所：〒682-8611 倉吉市堺町2丁目253番地1 倉吉市役所第2庁舎3階
- ・電話：0858-22-8159
- ・持参の場合：開庁日の8:30～17:00に事務局までお持ちください（土・日・祝日は除く）。
- ・電子メールの場合：simin@city.kurayoshi.lg.jp

※送信後、必ず事務局まで着信確認の電話を行ってください。事務局による受信及び不備がないことの確認をもって「受付完了」とします。提出期日までに着信確認ができない場合は、通信エラー等いかなる理由であっても受付いたしかねます。

※メール件名：「【提出】 からのいち\_〇〇（※団体名・氏名）」としてください。