

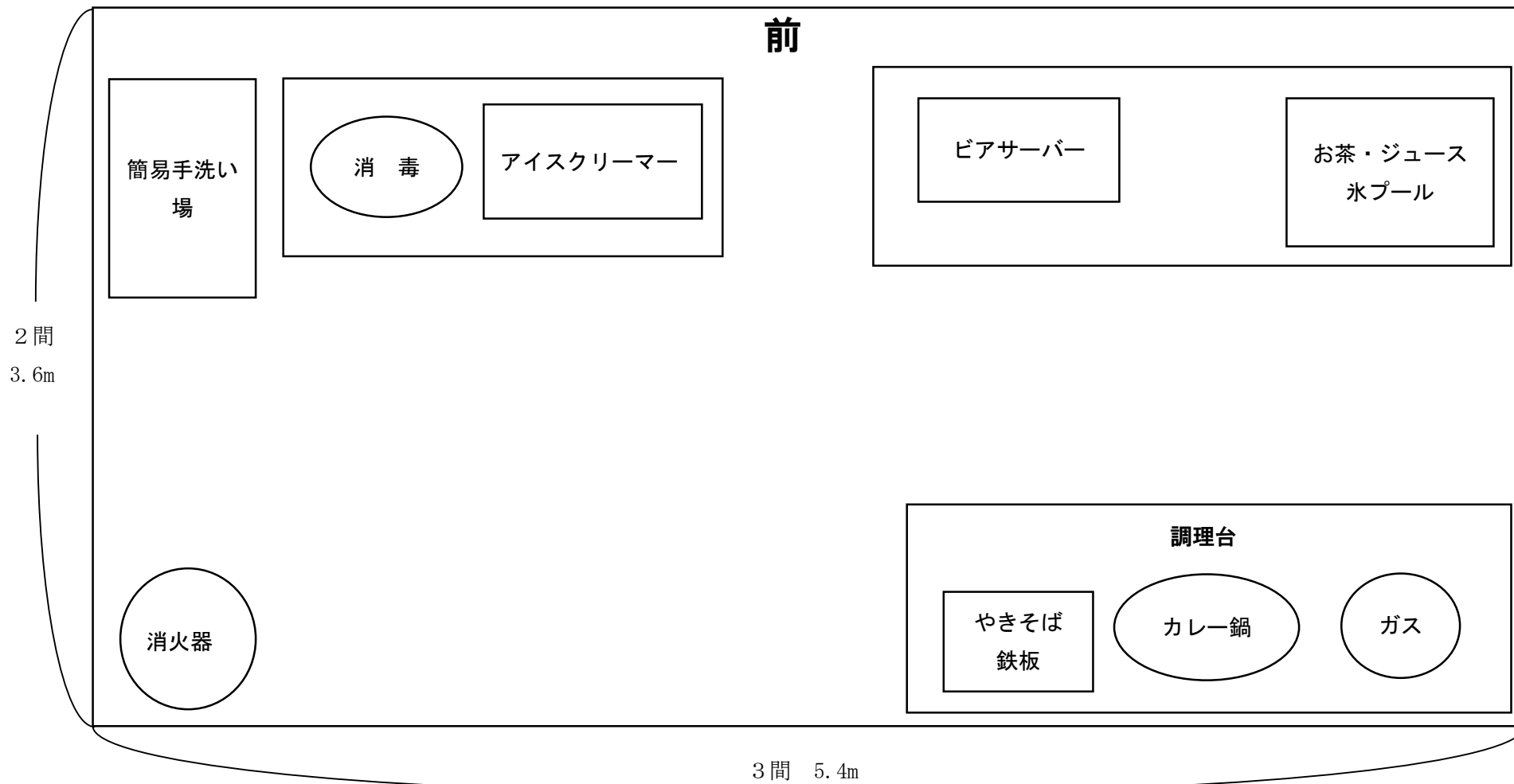
記入例

第48回倉吉打吹まつり
「楽市楽座」(出店) 申込書

参加団体名	(フリガナ) ○○○○○○の会	
代表者名	会長 ○○ ××	
住所	〒682-8611 倉吉市葵町722	
連絡先	TEL: 0858-22-8159	FAX: 0858-22-8159
		Mail:matsuri@~
出店期日 出店場所	令和8年8月2日(日) 飛天夢広場(倉吉大橋下河川敷)	
出店現場責任者	□□ △△ (携帯: 090-AAAA-BBBB)	
出店内内容 (詳しく)	① やきそば ② 生ビール ③ カレーライス ④ お茶 ⑤ ジュース ⑥ アイスクリーム ⑦ 不用品バザー(古着、引き出物等)	
必要設備 ※実行委員会で 準備する。	テント(5.4m×3.6m): 1張り	
	LED照明器具(2個): 必要 ・ 不要 ※LED照明器具のご利用を希望される場合は、「必要」を○で囲んでください。 【電源に関する注意事項】 ・会場には電源(自家発電機、延長コード等)のご用意がありません。 ・LED照明をご利用の場合も含め、必要な電源はすべて各自でご準備ください。	
その他必要設備 ※出店者各自で 準備する。	出店にあたり、以下の設備はすべて出店者各自でご準備ください。 ・設営備品: 机・イス、追加の照明器具など ・電源設備: 消音型自家発電機、延長コード等(※電源を使用する場合) ・衛生設備: 手指消毒用アルコール、流水式手洗い設備、給排水タンクなど ・安全設備(消火器): 1本 ※火気業務用消火器に限る。家庭用消火器等不可。 ※平成26年7月の火災予防条例改正に伴い、火気を使用する器具を設けるブースには、1ブースにつき1本の消火器設置が義務付けられています。	
出店料	合計金額	30,000円
売上額(見込)	70,000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ちご持参ください。 ・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。	

第48回倉吉打吹まつり・お祭り広場
「楽市楽座」(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 ※該当する箇所にチェックすること ※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) <input checked="" type="checkbox"/> 固定施設 <input type="checkbox"/> 露店営業 <input type="checkbox"/> 自動車営業 (施設名 〇〇麺) <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 (業) <input type="checkbox"/> 固定施設 <input type="checkbox"/> 露店営業 <input type="checkbox"/> 自動車営業 (施設名) <input type="checkbox"/> 無	
他の行事等での出店の有無 ※該当する箇所にチェックすること ※()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) <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 (日) <input type="checkbox"/> 無 <div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block; margin-top: 5px;">提供する食品ごとに記入してください。</div>	
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 ※下処理等を行う施設名を記載 ※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 ※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 (現地調理がない場合もこの欄に記載) ※仕入れ先も記載すること ※調理開始日も記載	仕入れ ・キャベツ(〇〇商店) ・麺、豚肉、のり(〇〇ストア) 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 ※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。 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 ・生ビール(△△酒店) ①注文に応じて容器に注ぎ提供する。 サーバーで保存