

倉吉打吹まつり『くらのいち』出店要項

- 1 内 容 初日の飲食物を提供するメインコーナーとして、地元の食材を使用した飲食物（名物料理）の提供する。
- 2 主 催 倉吉打吹まつり実行委員会（主管：にぎわい部会）
- 3 期 日 令和 5 年 8 月 5 日（土）午後 3 時～午後 9 時（全テント営業時間共通）
- 4 会 場 打吹回廊駐車場
- 5 募集テント 8 テント ※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 5 年 6 月 28 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倉吉市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 テント（間口 3.6m×奥行 2.7m）1 張り・テーブル 2 個・イス 2 個・コンセント 1 箇所・照明を用意します。
※延長コード・ドラム等をご持参ください。
- 8 出 店 料 ①15,000 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 13 日（木）までの申出は、支払い済みの出店共益費及び備品使用料のうち、10,000 円をキャンセル料として徴収する。
 - ② 7 月 14 日（金）以降の申出は、支払い済みの出店共益費及び備品使用料の全額をキャンセル料として徴収する。また、備品数の変更は 7 月 13 日（木）まで受け付け、同日以降の変更は受け付けない。
- 10 抽選会・説明会
令和 5 年 7 月 10 日（月）午後 7 時から 倉吉市役所第 2 庁舎 3 階 会議室 303
- 11 そ の 他
 - ・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。

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

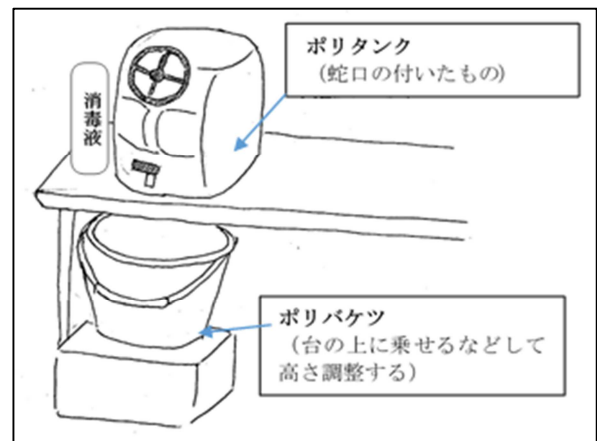
- ・会場にゴミ箱は設置しません。出店者が出したゴミは各自が持ち帰り、お客様の食べた後のゴミも、責任を持って回収してください。
- ・片付け終了後、会場のゴミ拾いを行いますので、必ずご参加ください。
（会場のゴミは、出店者が分担してお持ち帰りいただきますようお願いいたします。）

○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 アイスクリーム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、500ml用のコップで500円という単価を設定しているの、それ以外のコップ、単価は認めません。
 - ・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。