

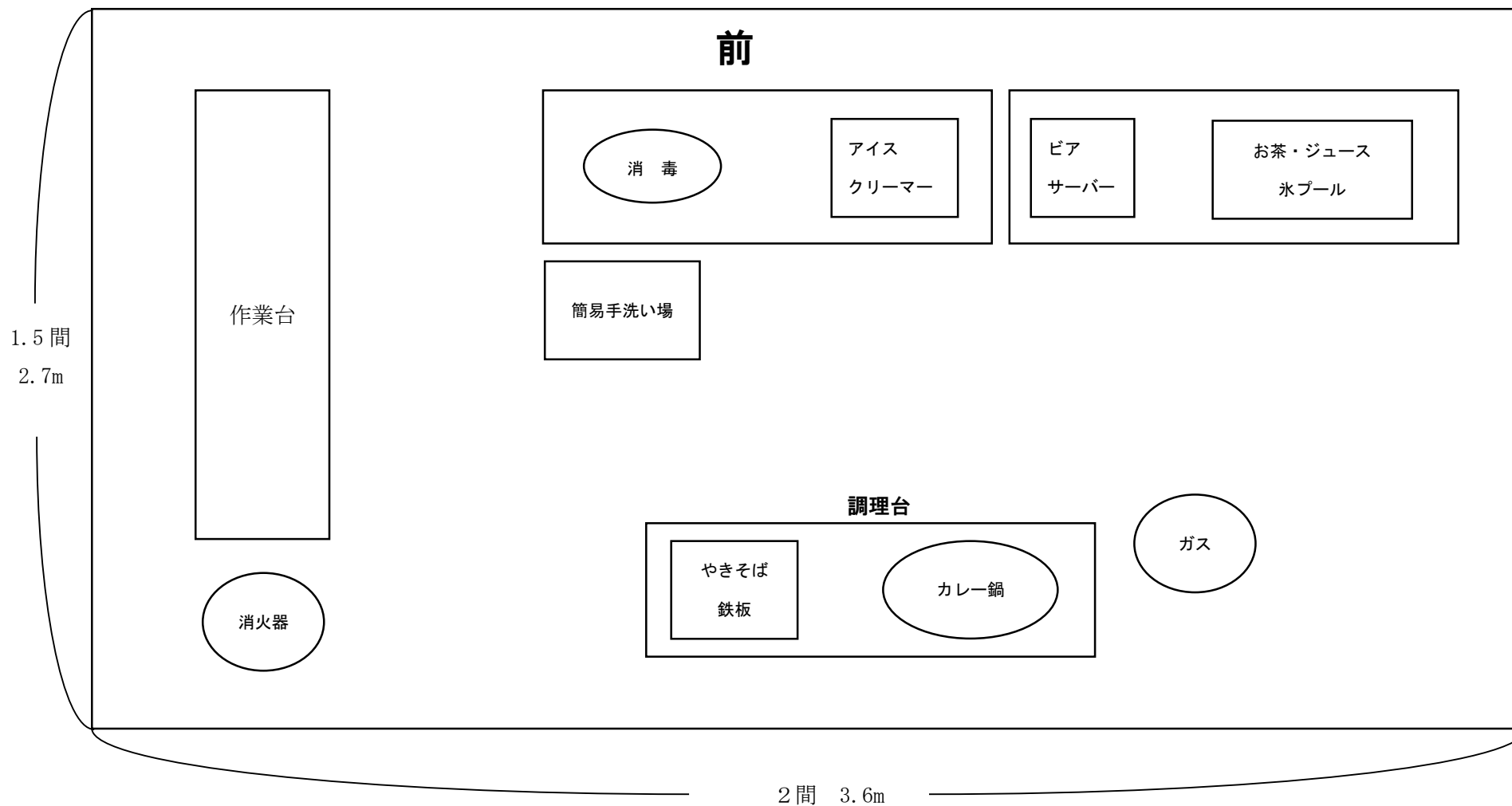
## 記入例

第45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>○○○○○○の会   |                   |
| 代表者名                        | 会長 ○○ ××   |                   |
| 住所                          | 〒682-8611<br>倉吉市葵町722  |                   |
| 連絡先                         | TEL: 0858-22-8159  | FAX: 0858-22-8159 |
|                             |  | Mail:matsuri@~    |
| 出店期日                        | 令和5年8月5日(土)  |                   |
| 出店場所                        | 打吹回廊駐車場  |                   |
| 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 アイスクリーム  |                   |
| 必要設備<br>※実行委員会で<br>準備する。    | テント (2.7m×3.6m)  | 1 張り              |
|                             | 使用機器電力総容量  | 800 W             |
|                             | テント1張りに含まれる基本設備数量→照明、机2、イス2、コンセント1箇所<br>※注1: 水の使用を希望される場合はポリタンク等ご持参下さい。<br>※注2: 実行委員会が準備する発電機を使用する場合は、使用電力総容量は1500W以内で<br>お願いします。                                |                   |
| その他必要設備<br>※出店者各自で<br>準備する。 | ①アルコール消毒液、簡易手洗い場を用意すること。<br>※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。<br>②消火器1本(火気を扱う出店のみ)業務用消火器に限る。家庭用消火器等不可。<br>※平成26年7月より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<br>器1本の設置が求められています。 |                   |
| 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>・「露天営業許可証」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。   |                   |

# 第45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>※該当する箇所にチェックすること<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 <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<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>サーバーで保存       |