

丹沢野外音楽イベント「丹沢譚山 2018」

飲食販売ブース出店要項

1 開催概要

- 開催日程：平成30年10月20日(土)
前回：平成29年10月21日(土)【来場者数】約600人(曇りのち雨)
- 開催場所：神奈川県立秦野戸川公園多目的グラウンド
〒259-1304 秦野市堀山下 1513
当日は、戸川公園まつりも同時開催されます。
- 主催：野外音楽イベント「丹沢譚山」実行委員会
- 後援(予定)：秦野市、(公財)神奈川県公園協会、(社)秦野市観光協会
秦野市商店会連合会 秦野市西商店会連合会

2 出店概要

- 営業日時
平成30年10月20日(土)午前10時15分～午後5時
※ 準備は午前8時～午前9時30分に行なってください。
- 出店スペース及び出店料
1 ブース：2,000円 寸法：2m×2m
* 2.5m×2.5mまで1ブース扱いとします。
(複数ブースを御利用の方は事前に御相談ください。)
- 物品
机、テント、イス、発電機、照明機器など必要備品は各自で御用意ください。
- 申込み
・ 平成30年8月31日(金)までに実行員会事務局(秦野市生涯学習文化振興課内)へ御連絡ください。
電話：0463-84-2792(直通) ファックス 0463-83-4681
生涯学習文化振興課メールアドレス：
s-gakusyu@city.hadano.kanagawa.jp
・ 次いで、平成30年9月14日(金)までに次の書類を実行員会事務局(秦野市生涯学習文化振興課内)へ提出してください。
* 出店要項は丹沢譚山のホームページからもダウンロードできます。
<http://www.tanzawakazan.com/>

- (1) 出店申請書
- (2) 保健所承認の営業許可書の写し（白黒コピー可）
- ・ 出店料は平成30年10月20日（土）当日会場で納付してください。
- ・ 納付された出店料は天候などで中途打ち切りになってもお返しいたしません。

3 出店条件

- (1) 通常飲食店営業を行い、飲食営業許可を保有する方とします。
- (2) 消防・警察の指導・要項の順守（消火器の持参 等）
- (3) 当イベント趣旨に賛同してくださる個人・団体であり、来場者が楽しめる販売であること。

4 出店注意事項

■ 許可店以外の出店禁止

許可を受けた者以外の出店は一切認めません。ブースのシェアは一切禁止します。

■ 無断駐車禁止

- ・ 私有地などへの無断駐車はしないでください。一時的な路上駐車も一切禁止します。
- ・ 無断駐車が発生した場合は、その車両所有者の次回出店を許可しません。

■ 機材運搬等車両について

- ・ 機材等の荷物については、軽車両であれば、一時的に会場内へ入ることができます。その際は運営スタッフの指示に従い、徐行で移動してください。
- ・ 車両はイベント終了後まで動かすことができません。

■ 水槽・発電機等について

- ・ 水・発電機等は出店者が用意してください。
- ・ 水槽・発電機等の置き場所等はこちらで指示します。必ず指示に従ってください。
- ・ 公園内の水道水を使用する場合は、少年野球場横又は子供の広場横の水道水を使用してください。公衆トイレの水は使用しないでください。

■ ガスコンロ等の火気器具の使用について

- ・ ガスコンロ等火気を使用する出店者は消火器を持参し店舗に設置してください。

- ・火災発生に備え、消火器の設置場所を確認し、初期消火の準備をして取扱い方法を習熟してください。

■販売物等の管理について

- ・販売物や出店用の備品等は、出店者の責任で管理・保管してください。

■提供できる食品について

- ・提供できる食品は、あらかじめ営業許可を受けた施設等で下処理したものを提供直前に加熱する食品に限られます。

* 詳しくは神奈川県平塚保健福祉事務所にお問い合わせの上御確認ください。

■食品衛生について

- ・調理品や加工食品の食中毒に関する責任は、当実行委員会は一切負いません。
- ・衛生面、品質面はもとより、持ち帰りの際の保存方法、賞味期限については、お客様へ必ず注意を行ってください。

■風雨への対応について

- ・雨天の場合など天候の対策は各店で対応してください。
- ・会場は風が強く吹く場合があります。テントなどが飛ばされないよう各店で対応してください。

■事故への対応について

- ・資機材等の紛失・盗難・破損、食中毒、火気使用による火傷等のけが、出店に伴う全ての事故については、当実行委員会では一切責任を負いませんので、御了承ください。
- ・閉店後も含め、商品の管理責任はすべて出店者が負うことといたします。

■後片付け・清掃

- ・ごみは各自で持ち帰ってください。
- ・後片付けや清掃は、丁寧に行ってください。

■その他

- ・会場の都合により出店内容を調整することがあります。
- ・当日は実行委員会の指示により行動してください。

5 出店者駐車場

- ・指定駐車場は、多目的グラウンド付近の河川敷となります。
(最終頁「出店等位置図」参照)
- ・駐車証(事前に郵送します)を見える場所に掲出してください。

- ・ 車両誘導員がいますので、その指示に従ってください。
- ・ 利用時間は10月20日(土)の午前8時～午後6時です。
- ・ 車は1つの出店につき1台となります。

6 出店許可証の交付

許可証については、当日配付いたしますので、見える場所に掲出してください。

7 出店者情報

出店者情報は、丹沢譚山のホームページに掲載します。

<http://www.tanzawakazan.com/>

- ・ 出店決定されたら、代表的販売物1点の画像データを送信ください。

画像送信のメールアドレス：

実行委員会副委員長 武弘晃 Hiroaki Take 宛

メールアドレス：je1cbz@gmail.com

8 その他

中止の判断は、前日(10月19日(金))正午にします。

中止の場合のみ、実行委員会より皆様へお電話いたします。

9 問い合わせ

〒257-8501 神奈川県秦野市桜町一丁目3番2号

秦野市市民部生涯学習文化振興課内

丹沢譚山実行委員会事務局 担当：松永、栗原

電話：0463-84-2792(直通)

ファックス0463-83-4681

生涯学習文化振興課メールアドレス：

s-gakusyu@city.hadano.kanagawa.jp

* 当日連絡先：070-6968-2561

丹沢譚山では協賛金も受け付けております。

皆様のご協力をお願いします。

平成 年 月 日

飲食類販売出店申請書

丹 沢 譚 山 実 行 委 員 会

実行委員長 小野 文男

住 所

店 名

代表者氏名

私は、県立秦野戸川公園で開催される、次の催事等に出店者として参加したいため、申請いたします。

催事等の名称	丹沢野外音楽イベント「丹沢譚山 2018」	
開催日時	平成30年10月20日(土)※雨天中止。順延なし	
出店区分	飲食販売	
希望区画数	・ _____ 区画 (1区画は2m×2m)	
連絡先	自宅(お店等)	TEL _____
	携帯(緊急用)	TEL _____
営業許可	保健所承認の営業許可書の写し(白黒コピー可)を添付	
食品取扱責任者		
食品取扱従事者 (全員のお名前)		

(裏面もあります)

出店内容					
取扱 品目	調理 方法	調理 場所	保管方法 (材料購入～販売)		提供方法 (販売時の形態等)
			前日	当日	
			前日		
			当日		
			前日		
			当日		
			前日		
			当日		
			前日		
			当日		
			前日		
			当日		

※ **注意事項** 上記「出店内容」については、平塚保健福祉事務所・食品衛生課へ報告します。

1 記入方法：飲食物の種類ごとに記入してください。

2 提出期限：平成30年9月14日(金)

3 その他 そば、うどん等、汁が出るものの処理については、つゆと中身を分ける物、排水タンク、バケツを用意し、適正な処理を行ってください。

見本

平成30年〇月×日

飲食類販売出店申請書

丹沢譚山実行委員会
実行委員長 小野 文男

住 所 秦野市桜町1-3-2
店 名 ○×△□
代表者氏名 秦野 太郎 ㊞

私は、県立秦野戸川公園で開催される、次の催事等に出店者として参加したいため、申請いたします。

催事等の名称	丹沢野外音楽イベント「丹沢譚山2018」	
開催日時	平成30年10月20日(土)※雨天中止。順延なし	
出店区分	飲食販売	
希望区画数	・ _____ 区画 (1区画は2m×2m)	
連絡先	自宅(お店等)	TEL _____
	携帯(緊急用)	TEL _____
営業許可	保健所承認の営業許可書の写し(白黒コピー可)を添付	
食品取扱責任者	秦野太郎	
食品取扱従事者 (全員のお名前)	秦野太郎、秦野次郎、丹沢花子	

(裏面もあります)

出店内容					
取扱品目	調理方法	調理場所	保管方法 (材料購入～販売)		提供方法 (販売時の形態等)
缶ジュース	なし	なし	前日	冷蔵庫に保管	ストッカーを設置し、冷やしながら缶のまま販売。
			当日	保冷ストッカーにて保管	
焼きそば	自店で野菜を刻み、当日は刻んだ野菜と肉を一緒に加熱調理する	現地	前日	肉は冷蔵庫で保管。野菜は常温で保管。	鉄板で加熱した焼きそばを、発砲スチロールの皿に載せ提供する。
			当日	肉はアイスボックスで、野菜は蓋付きアルミ容器で保管。	
豚汁	自店で野菜を刻み、下ゆでした肉を、現地で更に味付けしながら煮込む。	現地	前日	肉は冷蔵庫で保管。野菜は常温で保管。	鍋で温めながら、発砲スチロールのお椀に盛り販売。
			当日	煮込んだままの大鍋で保管。	
綿菓子	綿菓子機にて当日調理する。	現地	前日	ざらめを常温でビニール袋にて保管。	綿菓子機で作りました綿菓子を、割り箸で絡めて提供する。希望者にはビニール袋へ入れる。
			当日	ざらめを常温で缶に入れ保管。	

※ 注意事項

上記「出店内容」については、平塚保健福祉事務所・食品衛生課へ報告します。

- 1 記入方法 飲食物の種類ごとに記入してください。
- 2 提出期限 平成〇年〇月×日(△)
- 3 その他 そば、うどん等、汁が出るものの処理については、つゆと中身を分ける物、排水タンク、バケツを用意し、適正な処理を行ってください。

出店位置等図

【 ← 出店者用車両ルート 】
 イベント開始から終了まで車両移動禁止です。入出場の際は徐行・安全運転をお願いします。

