

第11回 中部発！食のみやこフェスティバル出展申込書 ①出展内容

申込日	年	月	日	
出展団体名				テント数(ブース数)
住所				張
代表者名			印	参加人数
担当責任者名				土: 人
電話番号		FAX		日: 人

※請求書は上記住所、代表者名宛てに郵送します。※日中連絡が取れる電話番号を記入してください

1 誓約書

私(個人・団体)は、出展申込するにあたり、「第11回 中部発！食のみやこフェスティバルへ出展する際の留意事項」及びスタッフの指示に従うことを誓約致します。

責任者氏名(自署):

2 フェスティバルオフィシャルサイト

出展者情報をHPに掲載することにより来場者が出展者の情報を知ることができ、フェスティバル開催以前・以降に各店舗に来店するきっかけを作る事を目的とする。

☆不要な項目は空白のまま構いませんが、できる限り記入ください

①名称(団体名・店名など)

②キャッチコピー(30字程度)

③PR文章(店舗について、商品についてなど内容は自由です。150字程度)

④店舗所在地

住所	
----	--

住所を基に
地図を掲載します。

TEL		FAX	
-----	--	-----	--

⑤メールアドレス

⑥その他

営業時間		定休日	
------	--	-----	--

⑦ホームページアドレス

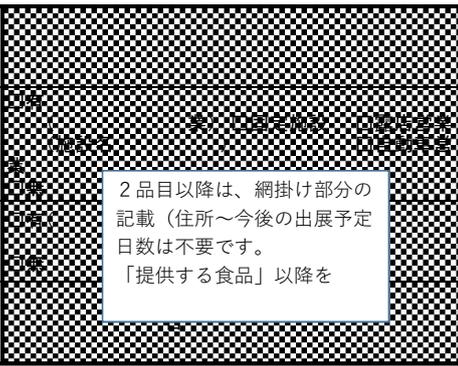
⑧SNS URLかアカウント名を記入してください。

Twitter
インスタ
Facebook

⑧写真(店舗外観、商品写真など)※掲載は最大2枚になります。

- 写真を送る → 店舗紹介画像・店名を入れてfestival@chubuhatsu.info まで
- 事務局で選定して掲載

第11回 中部発！食のみやこフェスティバル出展申込み書 ②出展内容・調理行為

出店者の氏名及び住所		 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> 2品目以降は、網掛け部分の記載（住所～今後の出展予定日数は不要です。「提供する食品」以降を </div>
食品衛生法での許可の有無等 <small>※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</small>	<input type="checkbox"/> 有 (業) <input type="checkbox"/> 固定施設 <input type="checkbox"/> 露店営業 (施設名) <input type="checkbox"/> 自動車営業 <input type="checkbox"/> 無	
他の行事等での出店の有無 <small>※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</small>	<input type="checkbox"/> 有 (日) <input type="checkbox"/> 無	
今後の出店予定日数	日	
*		
提供する食品		
提供予定数		
* 営業許可を取得している場合は、以下の記載は省略可能(営業許可証のコピーを添付してください。)		
調理施設 <small>※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</small>		
調理場所からの運搬方法 <small>※全て現地調理の場合は記入不要</small>		
調理工程	下処理 (現地調理がない場合もこの欄に記載) <small>※仕入れ先も記載すること ※調理開始日も記載</small>	
	下処理工程での食材の保管方法	
	現地 <small>※仕入れ先も記載すること</small>	
	現地での食材の保管方法	

第11回 中部発！食のみやこフェスティバル出展申込み書

③希望出展場所・平面図・流し台使用申込

出展団体名

1 希望出展場所(希望する場所に○をつけてください。希望に添えない場合があります)

ふれあい広場 (屋外・調理行為可)	正面玄関 屋外 (移動販売車・調理行為可)	未来中心アトリウム (屋内・調理行為不可)

2 施設概要(平面図) ※必ず記入してください。

(前)

(後)

※複数のテントを申し込んでいる場合は、平面図にテント番号をつけて、すべての平面図を記入・提出してください。

3 簡易流し台申込

共同使用 5,310円	使用目的 水くみ、調理器具洗浄等	備考

※洗浄だけでなく、水くみなどでも使用される場合は、申込をしてください。

4 手洗い設備(該当する項目に○をしてください。)(屋外出展のみ)

・テント内に手洗い用のポリタンクなどを

① 設置する ② 設置しない

テント内に必ず手指消毒液を設置し、調理の際や金銭の授受の際にはこまめに消毒をしてください。

様式第4号

第11回 中部発！食のみやこフェスティバル出展申込み書 ④リース品使用申込

出展団体名 _____

2 電気使用申込(1回線につき3,170円)※発電機持ち込み不可

使用機器名称	型式	消費電力(W)	個数	夜間送電	備考

ブース番号	合計消費電力(W)	必要電気回線数(1,500Wで1回線)
		回線
		回線

※電気使用は
10日(土)午前7時から

※電源は単相(100V)のみになります。(1回線3,170円)

※土曜日の夜間送電が必要な場合(冷蔵庫等)は、夜間送電の欄に○をしてください。

※申込みをされていない電気機器の使用は一切できません。申込みが無い電気機器使用した場合、
発電機のブレーカーが落ち、他の出展者に迷惑がかかりますので、発見次第使用中止を求めます。

※延長コードを使用する場合は、各自で準備してください。

3 テント・ガスの使用申込

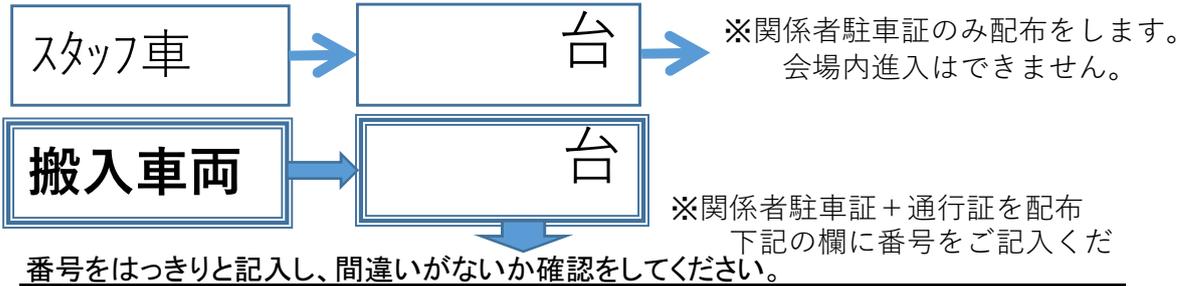
内容	リース	持込	備考
テント	張		1張 10,200円 幅5.4m×奥行3.6m (申し込みは0.5張単位)
前面幕(夜間用)	枚	枚	リースは1枚につき1,020円
長机	台	台	リースは1台につき720円
パイプイス	脚	脚	リースは1脚につき210円
展示パネル	枚	枚	リースは1枚につき1,840円
ガスボンベ(8kg)	本	本	リースは1kg使用につき570円
ガスコンロ	個	個	リースは1個につき880円
ガス調整器(1口)	個	個	ガスボンベ1本に付無料で1個付けます。 1口か2口かを指定してください。
ガス調整器(2口)	個	個	
PL保険		件	飲食品販売 1団体に付き510円

※持込物品は事務局指定の物品等搬入・搬出日時に、自己の責任で設営撤去を速やかに行うこと。

※三方横幕は調理行為のある出展者に対し事務局で準備します。

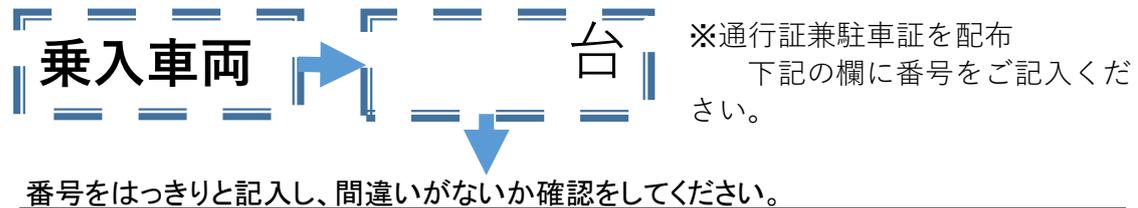
出展者名	
------	--

①
普通車



	番号 (例)鳥取500 あ 12-34	メーカー・車種 (例)ホンダ・ステップワゴン
1		
2		
3		
4		
5		

②
保冷車



	番号 (例)鳥取500 あ 12-34	メーカー・車種 (例)ホンダ・ステップワゴン
1		
2		

※駐車証、通行許可証は出展者説明会で配布します。必要枚数を様式1号に記入してください。

※未登録の車両は、いかなる理由でも大御堂廃寺駐車場に入れません。ご了承ください。

様式5の申請期限：5月31日(水)出展者説明会まで

※5月31日までに車両の確定が出来ない場合・変更があった場合は事務局まで直接連絡ください。

(事務局 電話：080-9556-6756)※2月～6月のみ

初出展店舗のみ、この用紙に記入の上、代表者の運転免許証のコピーを添付し提出すること（過去に出展している店舗は提出不要）

出展者名	
------	--

反社会的勢力ではないことの表明・確約に関する同意

中部発！食のみやこフェスティバルへの出展に際し、スタッフ全員が次の各号のいずれにも該当しないことを表明し、もし関係・該当があった場合は出展を辞退致します。

1. 暴力団 2. 暴力団員 3. 暴力団準構成員 4. 暴力団関係企業
5. 総会屋等、社会運動等標ぼうゴロ又は特殊知能暴力集団等 6. その他前各号に準ずるもの

代表者署名 _____ (印)

出展スタッフ一覧(代表者+ スタッフ全員)

	ふりがな 氏 名	生年月日	性別	住所	参加日
代表者					
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					

※鳥取県暴力団排除条例に基づき、事前に記入者の照会や、開催日当日に本人確認を行うことがあります
 ※記入していただいた個人情報は、上記目的以外には使用しません。

※スタッフが変更になった場合は速やかに事務局まで連絡をしてください。

様式2 記載例

1品目
(出展者名～記載)

2品目
(提供する食品～記載)

出店者の氏名及び住所	米子花子(米子市権町1丁目)	
食品衛生法での許可の有無等 <small>※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</small>	<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 (施設名 米子麺) <input type="checkbox"/> 自動車営業 <input type="checkbox"/> 無	
他の催事での出店の有無 <small>※該当する箇所にチェックすること 回数は今年度の現在までの数を記載</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 有(6 回目) <input type="checkbox"/> 無	
今後の出店予定日数	4 日	
提供する食品	ラーメン	カキ氷
提供予定数	100食分	200食分
* 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 <small>※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</small>	〇〇ラーメン(自分の店)	
調理場所からの運搬方法施設 <small>※全て現地調理の場合は記入不要</small>	催事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) <small>※仕入れ先も記載すること ※調理開始日も記載</small>	①スープを仕込む(当日朝) ②トッピングの具材を仕込んで切っておく(当日朝)
	下処理工程での食材の保管方法	スープ・具材は店の冷蔵庫に保管
	現地 <small>※仕入れ先も記載すること</small>	③スープを加温しておく ④麺を茹でる ⑤スープを入れ、具材をのせて提供
	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管
		食品用水を仕入れ(〇〇製氷) ↓ カキ氷器で削っておき、容器に保管 ↓ 客の注文に応じてカップに入れ、シロップをかけて提供
		氷はクーラーボックスで保管

2品目以降は、網掛け部分の記載(住所～今後の出展予定日数は不要です。「提供する食品」以降を