令和　　年　　月　　日

**第４９回土浦市産業祭出店申込書**

**令和７年８月２９日（金）締切**

第４９回土浦市産業祭に □通常出店します(□キッチンカー出店)

**（いずれか１つに☑願います）→**

つ

□フリーブース出店します

□出店しません

※フリーブース

**「啓発品の配布・相談会の開催等」**といった売上が発生しない出店者様を対象に、**テントの持ち込み**を条件に無料でご出店いただけるスペースのことです。テントは出店者様でご用意ください。

※テーブル、イスといった備品を借用したい場合は、別紙追加備品にて有料で承ります。

団体名

住　所　〒　　　　―

担当者名

（ＴＥＬ　　　　　　　　　　　　　　　）

（ＦＡＸ　　　　　　　　　　　　　　　）

（携帯電話　　　　　　　　　　　　　　）

**※以下の項目は、出店される方のみご記入ください。**

|  |
| --- |
| **申込書類チェックリスト** |
| **No.** | **書類名** | **備考** | **☑** |
| **１** | **出店申込書** | **本書p.1～p.2** | **□** |
| **【飲食物を取扱う出店者様はN0.2～N0.5もご提出ください(キッチンカーはNO.2～3省略可)】** |
| **２** | **様式２　取扱食品一覧** | **本書p.3～p.4** | **□** |
| **３** | **様式３　配置図** | **本書p.5** | **□** |
| **４** | **腸内病原菌検査結果の写し** | **１年以内のもの** | **□** |
| **５** | **「営業許可証の写し」** | **市内外問わず提出** | **□** |

＜出店内容＞　※詳細にお書きください。

＜内容＞

※キッチンカー出店者は右記も記入願います。車両：（全長　　m、幅　　m）小数点第1位まで

＜ご要望＞

【追加備品】※希望について記入をお願いします。

＜注意事項＞**※イベント前日・当日のご注文には対応できません。**

◆通常出店の方

基本備品として、テント半張り【1.5間(間口2.7m）×2間(奥行3.6m)】、テーブル3台、パイプイス3脚がついています。（キッチンカー出店を除く）

◆フリーブース出店の方

基本備品はございません。

備品は持ち込み可能ですが、ご希望の方は有料にて貸出いたします。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 備　　品 | 金　額 | 希　望 | 備　　　考 |
| 追加ブース | 10,000円 | **ブース** | 1.5間(間口2.7m)×2間(奥行3.6m)テーブル３台、パイプイス３脚をブースに応じて追加します |
| 追加テーブル（1台） | 1,500円 | **台** |  |
| 追加パイプイス（1脚） | 500円 | **脚** |  |
| テント前幕（1ブース分） | 2,000円 | **ブース分** | テント前面の目隠し用 |
| ゴトクコンロ（２重） | 4,000円 | **個** |  |
| ゴトクコンロ（３重） | 5,000円 | **個** |  |
| 電気コンセント（２口） | 10,000円 | **箇所** | 15A 100V 1,500Wまで |
| 消火器 | 3,500円 | **本** | 火気を使用する際は必須 |
| 手洗い用ウォータータンク | 1,500円 | **個** | 受け皿付(バケツ)  |

※飲食物を取り扱う出店者様につきましては、

**「取り扱い食品一覧」**

**「配置図」**

**「営業許可証」の写し（※市内外問わず提出）**

**「腸内病原菌検査（検便検査）」の結果の写しも一緒にご提出下さい。**

※手洗い用ウォータータンクにつきましては、テント内で飲食物の販売を実施する出店者様のみの設置となります。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 様式第２ | 　　　　　　　　　　　　　　　　　取扱食品一覧 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 店舗名 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 現場責任者 | 　 | 緊急連絡先 | 住所 | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 現場での調理人数 | 　 | 人 | ふりがな氏名 | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 調理スタッフ以外の専門スタッフ（会計担当等） | 　 | 人 | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 電話 | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 以下、メニュー等の記載 及び 該当する 選択肢 を「 ○ 」で選択すること |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 設備の概要 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ①給水設備 | （　 タンク　・　 水道　・　 その他　　　　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ②ハンドソープ | （　 あり　・　 なし　） | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ③消毒液 | （　 あり　・　 なし　） | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ④ペーパータオル | （　 あり　・　 なし　） | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ⑤設備の設置位置 | （　 屋外　・　 屋内　） | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ⑥冷蔵設備 等 | （　 クーラーボックス　・　 冷蔵庫　・　冷凍庫　・ 温度計 　　　　 　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ⑦盛り付け器具 | （　 使い捨て手袋　・　 トング 等　） | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ⑧熱源 | （　 ガス　・　 電機　・　 その他　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ※ 会場全体の図面等を添付すること |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 食品１（メニュー) | 　 | 　 | 食数　　　 　　　食分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 材料 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  仕込み | 　 あり ※　・　　 なし　　　　※ 仕込み場の記載が必要 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| （仕込み内容） |  加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他（　　　　　　　 　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  加熱以外の工程（ カット・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装 ） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 調理後の衛生管理方法（　 冷蔵　・　 冷凍　・　 保温（ 65 ℃以上）・ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 　 | 　 | 　　　　　　　 温度計（ 温度管理が必要な場合は備えること ）） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 現場での調理・衛生管理方法　　　　 調理あり　・　 調理なし　　　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  加熱 |  焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  加熱以外の工程 |  削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他（　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  乳製品の利用あり（ 既成品ホイップクリーム・（　　　　　　　 　　）） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  衛生管理方法 |  冷蔵（ 冷蔵庫 ・ クーラーボックス ）・ 冷凍　・　 保温（ 65 ℃以上）・ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  温度計（ 温度管理が必要な場合は備えること ） | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 仕込み場 | 名称 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 名称・住所等**※**許可証を添付する場合は、省略可 | 住所 |  |  |  |  | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 許可業種名（　 飲食店営業 ・ その他　　　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 許可番号　（　　　保指令法第　　　　　　　　　　号） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ※仕込み場所が県外（水戸市を含む）の営業施設にあっては食品営業許可証の写しを添付すること。 |  |  |  |  |  |  |  |
| 食品２（メニュー) | 　 | 　 | 食数　　　 　　　食分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 材料 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  仕込み | 　 あり ※　・　　 なし　　　　※ 仕込み場の記載が必要 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| （仕込み内容） |  加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他（　　　　　　　 　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  加熱以外の工程（ カット・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装 ） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 調理後の衛生管理方法（　 冷蔵　・　 冷凍　・　 保温（ 65 ℃以上）・ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 　 | 　 | 　　　　　　　 温度計（ 温度管理が必要な場合は備えること ）） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 現場での調理・衛生管理方法　　　　 調理あり　・　 調理なし　　　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  加熱 |  焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  加熱以外の工程 |  削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他（　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  乳製品の利用あり（ 既成品ホイップクリーム・（　　　　　　　 　　）） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  衛生管理方法 |  冷蔵（ 冷蔵庫 ・ クーラーボックス ）・ 冷凍　・　 保温（ 65 ℃以上）・ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  温度計（ 温度管理が必要な場合は備えること ） | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 食品３（メニュー) | 　 | 　 | 食数　　　 　　　食分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 材料 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  仕込み | 　 あり ※　・　　 なし　　　　※ 仕込み場の記載が必要 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| （仕込み内容） |  加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他（　　　　　　　 　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  加熱以外の工程（ カット・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装 ） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 調理後の衛生管理方法（　 冷蔵　・　 冷凍　・　 保温（ 65 ℃以上）・ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 　 | 　 | 　　　　　　　 温度計（ 温度管理が必要な場合は備えること ）） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 現場での調理・衛生管理方法　　　　 調理あり　・　 調理なし　　　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  加熱 |  焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  加熱以外の工程 |  削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他（　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  乳製品の利用あり（ 既成品ホイップクリーム・（　　　　　　　 　　）） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  衛生管理方法 |  冷蔵（ 冷蔵庫 ・ クーラーボックス ）・ 冷凍　・　 保温（ 65 ℃以上）・ 温度計（ 温度管理が必要な場合は備えること ） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 食品４（メニュー) | 　 | 　 | 食数　　　 　　　食分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 材料 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  仕込み | 　 あり ※　・　　 なし　　　　※ 仕込み場の記載が必要 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| （仕込み内容） |  加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他（　　　　　　　 　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  加熱以外の工程（ カット・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装 ） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 調理後の衛生管理方法（　 冷蔵　・　 冷凍　・　 保温（ 65 ℃以上）・ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 　 | 　 | 　　　　　　　 温度計（ 温度管理が必要な場合は備えること ）） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 現場での調理・衛生管理方法　　　　 調理あり　・　 調理なし　　　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  加熱 |  焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  加熱以外の工程 |  削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他（　　　　　　　　　　　　　　） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  乳製品の利用あり（ 既成品ホイップクリーム・（　　　　　　　 　　）） |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  衛生管理方法 |  冷蔵（ 冷蔵庫 ・ クーラーボックス ）・ 冷凍　・　 保温（ 65 ℃以上）・ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  温度計（ 温度管理が必要な場合は備えること ） | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

様式３　　　　　　　　　　　　　　　　　　配　置　図　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　No.

|  |  |
| --- | --- |
| 〈設営場所（テント内）〉 | 設備の概要１　設置位置（ 屋外 ・ 屋内）２　給水設備（　水道　・　タンク　）３　ハンドソープ４　消毒液５　ペーパータオル６　盛付け器具（　　　　　　　　　　　　）７　冷蔵設備（　冷凍冷蔵庫　・　クーラーボックス　）８　熱源（ ガス・ 電機） |
| 〈仕込み場〉（公共施設を利用する場合のみ記載） | 設備の概要１　給水（水道　その他　　　　）２　ハンドソープ３　消毒液４　盛付け器具（使い捨て手袋　　　　　　　　　　）５　冷蔵設備 |
| 〈会場内〉 |