令和７年　　月　　日

第２２回土浦カレーフェスティバル参加申込書

令和７年９月５日（金）締切

**第２２回土浦カレーフェスティバルへの出店を希望しますか？**

**・はい　　　　　　・いいえ**

　 **※どちらか当てはまる方を○で囲んでください。**

〇団 体 名

〇事業所所在地〒　　　　―

　　　　　　　　　　　　　　都・道・府・県　　　　　　市・区・町・村

市区町村以下（町名、番地、建物名、部屋番号等）

〇イベント中の現場責任者氏名・ふりがな

〇店舗の責任者氏名・ふりがな

〇ＴＥＬ

〇携帯電話

**※以下の項目は、出店を希望す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.3** | **□** |
| **２** | **様式２　取扱食品一覧** | **本書p.4～p.6** | **□** |
| **３** | **様式３　配置図** | **本書p.6** | **□** |
| **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** | **□** |

**申込方法は、Logoフォーム（QRコードからスマホやPCで申込ができます。）**

**または郵送、FAXにてお申込みください。**

**＜販売品目（商品名・価格・販売数量等）＞**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 商品名 | 価　格 | 備　考 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

＊上から２行の商品名をチラシに記載いたします**。**

**＜チラシ掲載用ＰＲ文（３０文字以内）＞**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**＜搬入・搬出＞**

**※詳細は出店要項７ページ「１６　搬入・搬出について」参照**

大型の備品や機材を持ち込む予定のある方は、以下のスペースにご記入ください。（軽トラックに載せられる大きさの機材しか搬入できません）

|  |  |
| --- | --- |
| 機材・備品名※大きさや重量も、分かる範囲でご記入ください。 | 個数 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**※**軽自動車を所持しておらず、事務局の軽自動車による搬入・搬出となる場合、台数に限りがあるため、積み替えにお時間を頂く事があります。

（事務局の自動車は職員が運転します。ご自身で運転は不可です。）

イベント前日（１１月２１日）搬入の有無

　　　　　有　　・　　無

**＜備品レンタル等＞※イベント前日・当日のご注文には対応できません。**

基本備品として、テント（間口2.7m×奥行3.6m)、テーブル３台、パイプイス３脚がついています。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 備　　品 | 金　額 | 希　望 | 備　　　考 |
| 出店料（事業者部会・市内市民団体） | 20,000円 |  | 間口(1.5間)×奥行(2間)テーブル３台、パイプイス３脚 |
| 出店料（全国カレー・グルメ） | 70,000円 |  | 間口(1.5間)×奥行(2間)テーブル３台、パイプイス３脚 |
| 追加ブース※会場スペースの都合によりお受けできない場合がございます。 | 20,000円 | **ブース** | 間口(1.5間)×奥行(2間)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 |
| 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 | **希望する・希望しない** | 15A 100V 1，500Wまで |
| 電気追加（２口） | 5,000円 | **個** | 消費電力が1，500Wを超える場合、追加を申込ください。 |
| 消火器 | 3,000円 | **個** | 火気を使用する際は必須 |
| 冷凍・冷蔵車 | 10,000円 | **希望する・希望しない** | 冷蔵・冷凍各１台共同利用 |
| 手洗い用ウォータータンク | 1,000円 | **基** | 受け皿付(バケツ)  |

**＜保健所への届け出書類＞**

**①「様式２　取扱食品一覧」**

**②「様式３　配置図」**

**③「腸内病原菌検査結果の写し（１年以内のもの）」**

**④「営業許可証の写し」（市内外を問わず皆さまご提出ください）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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〉 |