2017年 出店申込書

＜記入例＞

2017 三条楽音祭 出店申込書

お名前 ★	下田 米太郎			
お店名 ★	三条もつ焼き屋			
ご住所 ★	〒XXX-XXXX 〇〇県〇〇市〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇 1234-56			
連絡先 ★ (必ず連絡が取れる番号を記入ください)	電話番号	025-XXXX-XXXX	FAX番号	025-XXXX-XXXX
	携帯電話	090-XXXX-XXXX		
Eメール	sample@sample.com			
当日車両ナンバー ★ （こちらの車両のみ会場内での駐車が可能になります。）	新潟 XXX あ 12-34			
出店形式 ★☆	①飲食（○） ②物販・フリマ			
販売するもの ★	販売物を簡易的にで結構ですので、ご記入ください。			
発電機の使用 ★☆ (500wにつき1,000円 1,000Wまで使用可)	①いる（○） ②いらない			
	＊「①いる」の方は使用予定電力を記入してください 1000 W			
店舗形式 ★☆ ※テントは数に限りがあるため先着10張とさせて頂きます。	①テントを使用（持込）（○） ② テントを使用（借用を希望する） ③ 車等の移動式			
火気の使用 ★☆	①する（○） ②しない			
	＊「①する」の方は使用機器の数を記入してください LPガス(1)台・電気( )台・カセットコンロ( )台・薪、炭( )個			
三条楽音祭 ホームページ へのリンク ★☆	①いる（○） ②いらない			
	HPアドレス	https://rakuonsai.com		
Facebookアカウント	https://www.facebook.com/rakuonsai			
Twitterアカウント	@sanjorakuonsai			
お店の プロフィール画像 ★	件名に「出店申込：（店舗名）」と入れた上で下記アドレス両方にメールを送ってください。 shougaigakushu@city.sanjo.niigata.jp / shutten.rakuonsai@gmail.com 送ってただけない場合SNS等からお借りする場合があります。			
お店のプロフィール★ （出店内容など簡単な紹介文） ※三条楽音祭HP、SNSで紹介させて頂きます。 100字程度の簡単な紹介文をご記入下さい。	お店の紹介文を100字程度でご記入ください。			
備考	その他の内容をご記入ください。			

★…必須項目

☆…いずれかに○を記入してください

＊ 飲食出店については、別紙「調理、製造、販売の内容及び仕入れ状況」「従事者名簿」「検便検査結果」を添付してください

飲食出店のみ提出

別紙1-1

調理、製造、販売の内容及び仕入状況＜記入例＞

1、調理、製造計画

調理・製造品目	提供予定数量	原材料の仕入れ状況			調理開始日時
		原材料名	仕入先	仕入日時	
＜良い記入例＞					
カレー	100	米 カレー粉 人参 玉ねぎ 牛バラ肉	チャレンジャー　燕三条店	9月2日 11時	9月3日 7時
唐揚げ	200	鶏もも肉 片栗粉	原信　◇◇店	9月1日 19時	9月3日 8時
＜悪い記入例＞					
カレー	100	米 カレー粉 人参 玉ねぎ 牛バラ肉	チャレンジャー	9月上旬	イベント当日
唐揚げ	200	鶏もも肉 片栗粉	原信	9月上旬	イベント当日
※1　調理・製造を行う場合は、「1　調理・製造計画」を、販売を行う場合は、「2　配布計画」の表を、同時に行う場合は、両表を記載すること。 ※2　営業が2日以上の場合は1日ごとに記載すること。					

調理開始日時はイベント当日の日時で記入してください。

仕入先店舗は店名まで記入して下さい

仕入れ日時・調理開始日時は日付・時間まで明記してください

過去に保健所から許可が降りなかった品目例

・生の冷やしたパイン
　（加工品の冷やしたパインはOK）

・生野菜を使用したハンバーガー ※トマトソースは可

等

ご不明点は出店者名を明記の上、メールで下記までお問い合わせください

shutten.rakuonsai@gmail.com（担当：金子）

調理しない既製品の販売がある方はこちらもご記入ください。

飲食出店のみ提出

別紙1-2

調理、製造、販売の内容及び仕入状況＜記入例＞

2　販売計画

配布計画	配布予定数量	仕入先	仕入日時
アイス	100	株式会社〇〇〇商店　■■店	9月10日　15時
飴	100	株式会社×××商店　△△店	9月10日　18時

仕入先店舗は店名まで記入して下さい

飲食出店のみ提出

別紙2

従事者名簿

No.	氏名	担当部門 （調理・製造の別）	検便の実施状況 （実施予定日）
1	三条　太郎	調理販売	6月15日
2	三条　花子	調理販売	6月15日
3	姫　小百合	製造	6月15日

※食品を調理・製造する人についてのみ記入すること。

別表３

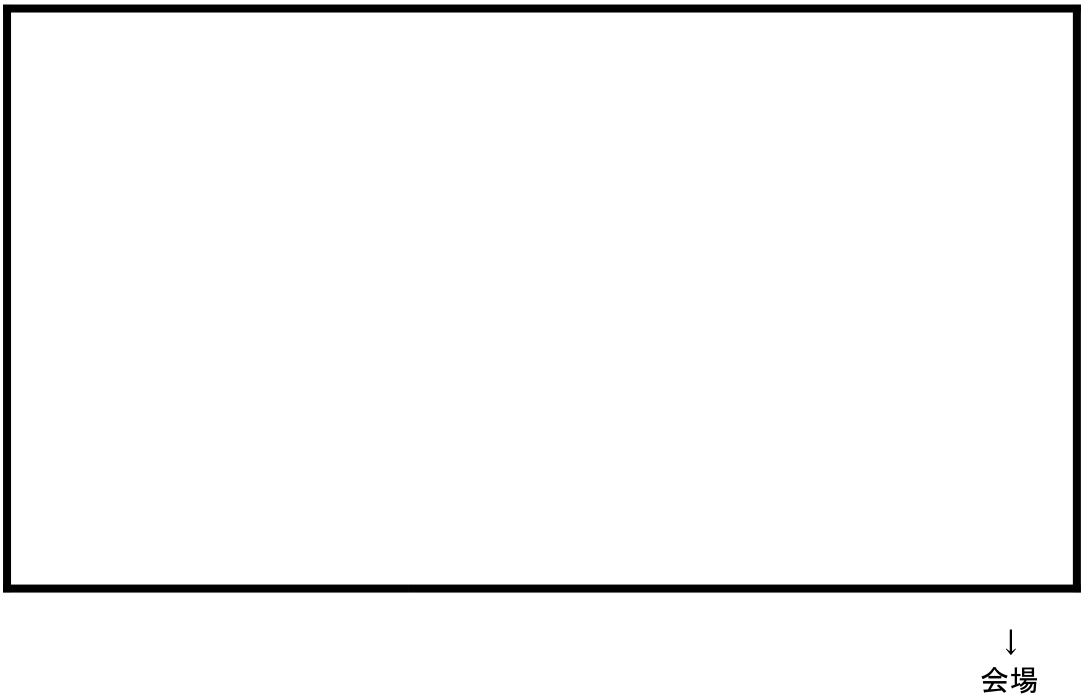
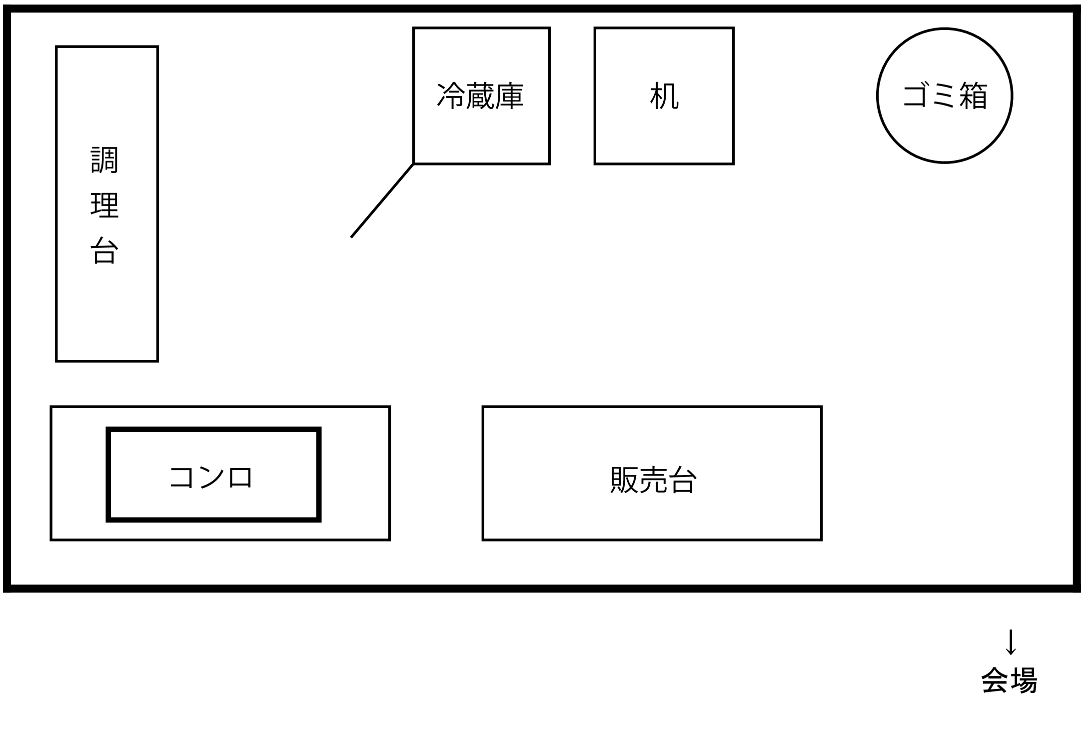
臨時営業のうち飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業で取り扱うことができる食品

行為の種別	分 類 名	食 品 名
飲食店営業	煮物類	おでん、豚汁、モツ煮、けんちん汁、コンニャク煮　等
	焼物類	焼きとり、焼きイカ、焼き貝、焼き魚、お好み焼き、豚等丸焼き、タコ焼き、タコス　等
	揚物類	フライドポテト、フライドチキン、スナックホットッドック、てんぷら　等
	めん類	うどん、そば、ラーメン、焼きそば　等
	飯類	カレーライス、チャーハン、丼物、おこわ、おにぎり（注1）、のり巻（注1）　等
	その他の調理類	お汁粉、もち、トコロテン、酒類
	既成食品	刺身（注2）、生ずし（注2）
喫茶店営業	飲料類	コーヒー、紅茶、清涼飲料水、かき氷、甘酒、アイスクリーム類（注3）　等
菓子製造業	焼菓子類	今川焼き（大判焼き）、タイ焼き、クレープ、ポッポ焼き、クッキー　等
	揚菓子類	ドーナッツ　等
	もち菓子類	あんこもち、きなこもち、あべかわもち　等
	飴菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼き　等
	その他の菓子	果実チョコ（バナナ等果実にチョコレートをからめたもの）　等

注1　営業施設内で摂取される場合にのみ認める。
注2　毎年1月から4月及び11月から12月までの期間に、飲食店営業の施設で調理されたものを、提供までの間冷蔵庫に保管することができる場合にのみ認める。
注3　当該営業施設での製造は認めない。

別紙4

テント内配置図（様式）



記入例