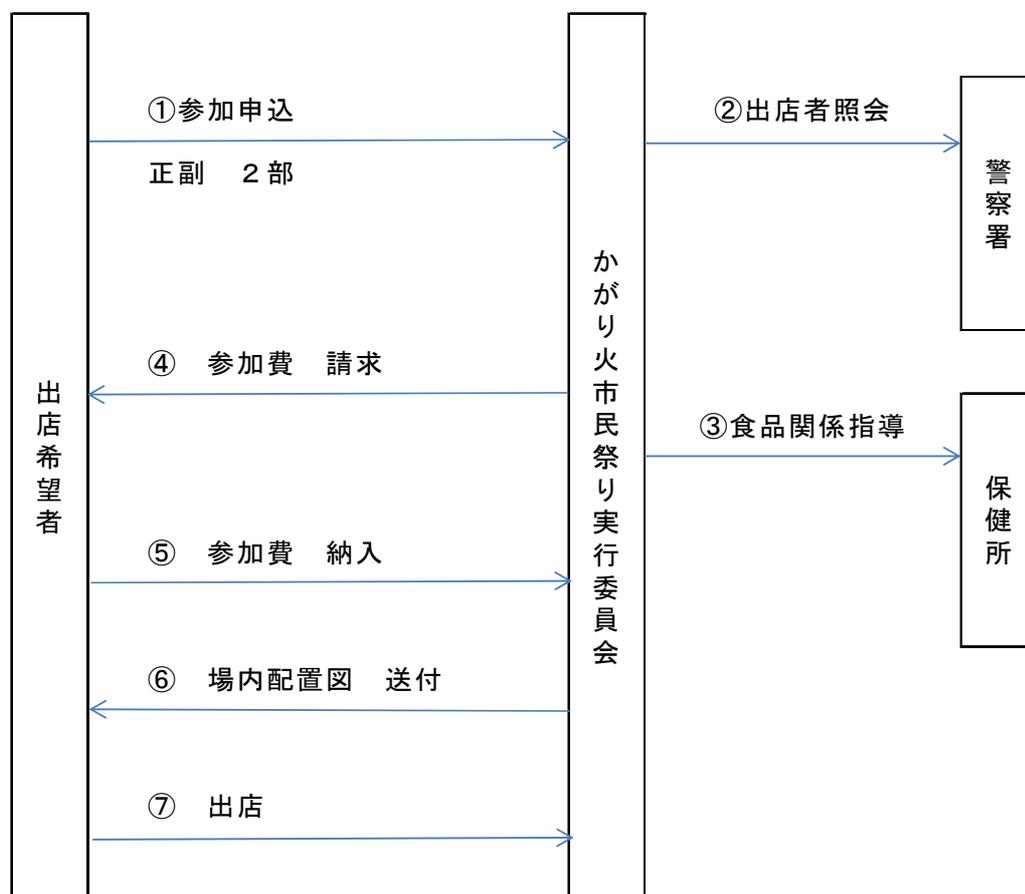


第42回 かがり火市民まつり 出店関係書類

○すべての書類を2部提出して下さい。(コピー可)

(申込～出店まで)



主催者記入欄

受付	着順	配置

令和7年 月 日

個人・法人(個人以外) どちらかに「○」してください。	個人 ・ 法人(個人以外)
--------------------------------	-------------------------

以下の欄は、「法人(個人以外)」の場合、「現場責任者の住所・電話番号」は、法人の情報で記載してください。

第42回かがり火市民祭り 出店申込書

出店要項及び次の項目を承諾し、出店を申し込みます。 【各2部提出】

- * 主催者及び催事管理者等の指揮の下に徹し、催事に参加します。
- * 出店中の事故につきましては、責任を負います。
- * 反社会的組織集団(暴力団)には参加しておらず、金品等も提供しておりません。
- * テントは、運営側で用意したテントを利用し、利用料を負担します。

出店名(屋号)	
現場責任者:住所	〒 —
現場責任者:電話(携帯)	
販売品目(具体的に)	
申込区画数 (どちらかに○印をつける。)	1 区画 又は 2 区画

★出店に従事する全ての方を記入し、該当者全ての身分証明書(運転免許証等)のコピーを別紙で提出して下さい。提供食品の概要(食品販売の場合)、出店の平面図を添付して下さい。

	どちらかに ○をして下さい	氏名	ふりがな	性別	生年月日		住所	
					昭和	平成		
1	・現場責任者 ・従事者			男女	昭和	平成	年 月 日	
2	・現場責任者 ・従事者			男女	昭和	平成	年 月 日	
3	・現場責任者 ・従事者			男女	昭和	平成	年 月 日	
4	・現場責任者 ・従事者			男女	昭和	平成	年 月 日	
5	・現場責任者 ・従事者			男女	昭和	平成	年 月 日	
6	・現場責任者 ・従事者			男女	昭和	平成	年 月 日	

※添付書類(別添の添付書類があるか確認ください。)

- | | |
|---|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 「別紙」に出店者の全ての身分証明書が、一人づつ添付してある。 | <input type="checkbox"/> 備品申込書 |
| <input type="checkbox"/> 提供食品の概要書(食品販売の場合) | <input type="checkbox"/> テント内出店の平面図 |
| <input type="checkbox"/> 事前仕込みがある場合は、仕込みする場所の営業許可書の写し | |

出店名(屋号)	
---------	--

「本人確認書類 貼付欄」

運転免許証等を貼付する際、
氏名、住所変更されている場合は、
裏面のコピーも並べて貼付してください。

- ・当日、出店に従事される方、全ての方を提出して下さい。
- ・提出が無い場合は、従事を認めません。
- ・貼付欄が足りない場合は、コピーをして下さい。

かがり火市民祭り・提供食品の概要

出店名 (屋号)	現場責任者名		緊急連絡先		住所:		
					氏名:		
					電話:		
提供食品名	食数	事前の仕込み日時及び場所	現場での調理方法	現場における保管方法	現場の調理人数	仕入れ先	

※記入欄が足りない場合は、各自コピー等でご対応願います。

提供食品の概要記入例と注意事項

名称	事前の仕込み日時及び場所	現場での調理方法	注意事項
たこ焼き	前日(当日)に営業許可証に記載の住所にて仕込みを行い、冷暗所にて保存する 加熱するだけの半製品を使用するため、仕込み無し	たこ焼き機で加熱調理	祭り会場内での仕込み等の調理行為は全て禁止 ・粉溶き ・野菜、肉のカット及び串刺し 等 事前に仕込みを行う場合は営業許可を受けた飲食店又は調理場で行うこと ※営業許可証の写しを別途添付すること
お好み焼き、広島焼き等	営業許可証に記載の住所にて当日(前日)に仕込みを行い、冷暗所にて保管する。野菜はカット野菜を使用するため仕込み無し	鉄板で加熱調理	
焼きそば	麺は半製品を使用し、野菜はカット野菜を使用するため、仕込み無し 前日に営業許可証に記載の住所にて野菜をカットし、冷暗所に保存	鉄板で加熱調理	
やきとり等串焼き類	串に刺してある半製品(冷凍)を使用するため、仕込み無し 営業許可証に記載の住所にて仕込み(串刺し等)を行い、冷暗所にて保管	炭火で加熱調理 鉄板で加熱調理	
からあげ	前日(当日)に営業許可証に記載の住所にて仕込みを行い、冷暗所にて保存する 加熱するだけの半製品を使用するため、仕込み無し	フライヤーで加熱調理	
ポテト類	加熱するだけの半製品を使用するため、仕込み無し	フライヤーで加熱調理	
フランクフルト等	加熱するだけの半製品を使用するため仕込み無し 前日(当日)に営業許可証に記載の住所にて仕込みを行い、冷暗所にて保存する	鉄板で加熱調理	
かき氷	無し	市販のブロック氷をかき氷機で削り、シロップをかける フルーツ等のトッピングは無し	
チョコバナナ	無し	バナナに串を刺し、湯煎して溶かしたチョコレートを周りにコーティングする	

【上記以外の食品等について】

～仕込み作業有りの場合～

いつ、どこで、仕込みを行うのか。また、保存方法について細かく記載すること
(記入例)

・前日に、営業許可証に記載の住所にて、肉及び野菜のカットを行い、冷暗所にて保存する。

～仕込み作業無しの場合～

仕込み作業が発生しない理由を記入すること
(記入例)

・加熱するだけの半製品を使用するため、仕込み無し
・野菜はカット野菜を使用するため、仕込み無し

～デザート系～

・現地にて攪拌した生クリームを使用した生菓子の提供は不可
・フラッペ等、ミルクを使う食品の提供は不可

かがり火市民祭り出店区画・備品申込書

令和7年 月 日

出店名(屋号)				
名称	料金(単価)	申込数	金額	
申込区画数 [1区画-1テント 360cm間口×270cm奥行]	市内	15,000円		
	市外	20,000円		
展示販売台(テーブル) 180cm×60cm	1,800円			
パイプイス1個	400円			
コンセント1個 (2口、容量100V1KW)	2,200円			
(その他)				
合計金額				

テント内出店の平面図

出店名（屋号） _____ 枚中 _____ 枚目

※ サイズ 間口360cm×奥行270cm

--

【参考】販売品目に応じ、以下に類する備品が、平面図に記載してあるか確認ください。

1. 火器（発電機を含む）を扱う出店者
①消火器（10型）
2. 食品等を扱う出店者
①ゴミ箱、②手洗い用水タンクとバケツ、③消毒用アルコール（火器と離すこと）、
④温度管理できる保冷库等、⑤ガスボンベ（使用する場合）

テ
ン
ト
前
面

【記載例】

出店名（屋号） _____ 枚中 _____ 枚目

※ サイズ 間口360cm×奥行270cm

