≪別紙≫

**合併２０周年記念　第２７回古河関東ド・マンナカ祭り出店要項**

1. 開催日時

１０月１１日（土）：午前９時から午後３時３０分

１０月１２日（日）：午前９時から午後３時３０分

２．出店資格

　　出店者の範囲は下記のとおりとする。

　　・古河市商工会、古河市工業会又は古河商工会議所に加盟しており、市内で営業している方。

　　・茨城むつみ農業協同組合総和地区、姉妹都市、各種団体。

　　・その他、実行委員会が認めた者。

３．共通事項

　・出店に係る負担金は下表のとおりとし、出店申込時に全額を納入してください。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項　目 | 負担金額 | 規格等 |
| テント | ４０，０００円 | 間口5.4m×奥行3.6m |
| 三方幕 | ３，０００円 |  |
| テーブル | １，５００円 | 幅1.8m×奥行0.6m　クロス付 |
| コンセント | ３，０００円 | 差込2口、100V |
| イス | ５００円 | 折りたたみイス |

　※適格請求書発行事業者ではないため、そのことをご了承のうえお申し込みください。

・飲食店の出店者につきましては、テントの三方幕を必須といたします。

・飲食店の出店者で地面を汚す可能性がある場合につきましては、地面にシートを引くなどの対策をしてください。

・イベントは雨天決行としますが、荒天が見込まれる場合には、来場者の安全を考慮し、開催中止とする場合があります。また、急な荒天等やむを得ない事情によりイベント当日に開催中止とする場合や、時間短縮を行う場合があります。いずれの場合も出店負担金の返金や商品等の補償は行いません。

　・出店配置は実行委員会により決定し、９月開催予定の出店者会議においてお知らせいたします。

　・出店するテントの店頭には、出店名を表示してください。材質・規格は問いませんが、テントに傷をつけるような設置方法や、会場内設備や樹木を使用する設置方法は禁止とします。

　・水道設備の独占は禁止とします。

　・営業活動に伴い生じたゴミ・廃油等は各店舗の責任でお持ち帰りください。

　・会場内の静粛を確保するため、発電機の利用は禁止とします。電気機器を使用する場合には主催者が用意するコンセントの利用申し込みをお願いいたします。なお、コンセント１個あたりの使用量は1500Wを上限とします。

ショート等を起こした場合、他の利用者の電気機器が使用できなくなりますので、使用する機器は名称・容量について出店申込書に明記する他、当日の使用にあたっては上限を超えないよう十分に注意してください。

　・出店申込書に記載した提供品目に変更がある場合は、令和７年９月２６日（金）午後５時までに、事務局に連絡し、変更内容について報告をしてください。特に飲食物を取り扱う場合、事前連絡なく変更・追加された場合や上記の日付を過ぎて報告された品目については販売ができない場合があります。

　・火気を使用する場合、必ず消火器を準備してください。消火スプレーや消火ボール等は不可。

　・出店者の販売価格については、事務局で統一は図りません。出店者の企業努力を尊重し、出店者の販売の宣伝を兼ねて行うものとします。

　・会場内でマスコミが取材・撮影する場合には積極的にご協力ください。

　・申込店舗自らが出店販売すること。出店権利の譲渡は禁止します。

４．飲食物取扱いの場合

　・調理を行う場合、必ず手洗い場（流水式）を設置し、石けんによる手洗いを徹底すること。また、雨・直射日光・砂塵・ほこり等を防ぐ措置を行い、衛生確保や冷蔵設備を使用して食中毒の予防には十分な配慮をお願いいたします。

　・会場内の特設流し台及び排水溝等への食べ残し、油等の廃棄は禁止とします。

　・主催者は食中毒など、出店者の責任による賠償等の対応は行いません。飲食物を取り扱う場合には食中毒等に対応する保険（食品事業者総合保険／食品賠償保険共済等）に加入するなど、出店者ごとに対応してください。

　・調理を行う場合でイベント当日営業活動を行う方は、腸内病原菌検査（検便）を受け、その結果の写しを令和７年９月２６日（金）までに古河市役所 産業部 産業戦略課又は古河市商工会 総和事務所まで提出してください。

　　◯腸内病原菌検査・・・茨城県食品衛生協会（古河保健所内）

　　　　　　　　　　　　　℡：0280-31-5802

　　　　　　　　　　　　　毎週火曜日　午前９時～午前１１時まで

　　　　　　　　　　　　　（祝祭日及び祝祭日の前日を除く）

　・ビール等を開栓せず提供する場合など、酒類販売にあたり税務署の許可を必要とするものを提供する場合には、許可証の写しを主催者まで提出してください。

５．その他事項

　・上記に基づく運営スタッフ、関係機関の指示・指導に従っていただけない場合や主催者がお祭り運営上不適当と判断するような行為がある出店者については出店停止の措置を行う場合があります。出店停止を受けた出店者は即時営業を中止していただくほか、翌年度以降本イベントへの出店はお断りいたします。また、出店停止による損害等の責任は負いかねます。

《問合せ》

古河関東ド・マンナカ祭り　事務局

◯古河市商工会 会員の方・・・古河市商工会　総和事務所

TEL：0280-92-4500 FAX：0280-92-4502

◯上記以外の方・・・古河市役所 産業部 産業戦略課

TEL：0280-22-5111(内線2404～2405)　FAX：0280-22-5189

合併２０周年記念　第２７回古河関東ド・マンナカ祭り出店参加申込書

古河関東ド・マンナカ祭り実行委員会

委　員　長　針　谷　　力　様

団体名または事業所名

郵便番号

住　　所

代表者氏名

TEL

|  |  |
| --- | --- |
| ⒈出店名※ |  |
| ⒉責任者氏名　及び当日連絡先 | （℡：　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| ⒊参加人員 | （１１日：　　　　　　　人）（１２日：　　　　　　　人） |
| ⒋出店内容※ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ＊お店のPRや販売品目等を15文字以内で記入してください。 |
| ⒌販売品目 | 1 |  | 2 |  |
| 3 |  | 4 |  |
| 5 |  | 6 |  |
| ⒍設備申込 | 項目 | 数量 | 単価（円） | 計（円） |
| テント | （張） | ４０，０００ |  |
| 三方幕 | （張） | ３，０００ |  |
| テーブル | （台） | １，５００ |  |
| コンセント | （個） | ３，０００ |  |
| イス | （脚） | ５００ |  |
| 合計 | 　 | 　 |  |
| ⒎電気器具 | 名称及びワット数を記入してください。（コンセント1個あたりの、使用量上限は1500Wとします）◯　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（　　　　　　　W）◯　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（　　　　　　　W）◯　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（　　　　　　　W） |
| ⒏出店要項 | □**私は出店要項に同意します。** |

【提出先】

◯古河市商工会会員の方……古河市商工会 総和事務所（古河市下大野2209-9　℡:0280-92-4500）

◯上記以外の方……古河市役所 産業部 産業戦略課

（古河市長谷町38-18　℡:0280-22-5111㈹内線2404～2405）

＊受付期間：令和７年６月１６日（月）～令和７年６月３０日（月）

土日祝除く　午前９時から午後５時まで

※１.出店名、４.出店内容に記入した内容がチラシに記載されます。

※古河関東ド・マンナカ祭り実行委員会は適格請求書発行事業者ではございません。

|  |
| --- |
| 営業施設の配置図（平面図） |
|  |
| ＜設備の概要＞＊該当するものに○または記入してください。 |
| ⒈設置位置（　　屋外　　・　　屋内　　） | ⒌盛付け器具名（　　　　　　　　　　　　　） |
| ⒉給水設備（ 水道 ・ タンク ・ その他 ） | ⒍冷蔵設備（　　 有 　　・　　 無 　　） |
| ⒊ハンドソープ（　　 有 　　・　 無 　　） | ⒎熱源（　　ガス　　・　　電気　　） |
| ⒋消毒液（　　 有 　　・　 　無 　　） |  |
| 仕込み場配置図 | 営業施設配置図記載例 |
|  | 冷蔵庫調理台手洗陳列テーブル出入口 |
| ※この欄及び下記の設備概要は、仕込み場が公共施設を利用する場合のみ記入してください。また、食品営業許可のない施設、自宅では仕込みはできません。 |
| ＜設備の概要＞※該当するものに○または記入してください。⒈給水（　　水道　　・　　　その他　　）⒉ハンドソープ（　 　有　　 ・　　　無　　　　）⒊消毒液（　 　有　　 ・　　　無　　　　）⒋盛付け器具　（　　　　　　　　　　　　　　　）⒌冷蔵設備（　　　有　　・　　　無　　　　） |

**＊調理を行う出店者は、必ず手洗い場を設置してください。**

取　扱　食　品　一　覧

№

|  |  |
| --- | --- |
| 出店名 | 住所氏名電話番号 |
| 販売品目 | 原材料名 | 購入先 | 調理等の方法 | 仕込みの有無 | 現場調理の有無 |
| 【注意】出店参加申込書と同じ品目と予定食数を記入 |  | 【注意】店名・市町村名を記入 | 【注意】・仕込み、現場調理を分けて調理方法を記入・仕込み、現場調理が必要ない販売は未記入 |  |
| 品目　　　　　　　予定食数　　　　　食分 |  |  | 現場調理仕込み |  | 有・無 | 有・無 |
|  |  |
| 品目　　　　　　　予定食数　　　　　食分 |  |  | 現場調理仕込み |  | 有・無 | 有・無 |
|  |  |
| 品目　　　　　　　予定食数　　　　　食分 |  |  | 現場調理仕込み |  | 有・無 | 有・無 |
| 仕込み |  |
| 品目　　　　　　　予定食数　　　　　食分 |  |  | 現場調理 |  | 有・無 | 有・無 |
|  |  |
| 品目　　　　　　　予定食数　　　　　食分 |  |  | 現場調理仕込み |  | 有・無 | 有・無 |
|  |  |
| 仕込み場※公共施設は、名称・住所を記入 | 許可業種名許可番号名　　称住所 |
| 【注意】①食品営業許可証のない施設、自宅では仕込みはできません。　　　　②仕込み場所が県外の営業施設にあっては食品営業許可証の写しを添付してください。　　　　③取扱食品はすべて記載をしてください。記載欄が足らない場合は別紙に記載してください。 |