

## 2019 とうつ秋まつり（産業フェスティバル）出店要領

### 1. 出店日時

令和元年11月17日（日） 9:00～15:00

### 2. 出店場所

江津ひと・まちプラザ パレットごうつ

### 3. 出店（展）者の条件

- (1) 江津商工会議所・桜江町商工会の会員および関係団体
- (2) 江津市民および江津市民団体

### 4. 出店内容

- (1) 地元企業の製品の展示および販売
- (2) 地元特産品、農林産物等の品評および販売
- (3) 各団体の活動内容の展示および発表
- (4) その他物品販売等

### 5. 出店料金

1スペース(2,670mm×3,550mm) 3,500円（消火器レンタルおよび電気使用料は別途）

出店料に含まれるもの： 出店スペースもしくはテント(屋外のみ 1スペース分の広さ)

机(450mm×1,800mm) 最大4卓

椅子 最大4脚

出店料に含まれないもの： 消火器レンタル1本1,000円、電気使用料1店舗1,000円

※1事業所2スペースまで。(1スペースが1.5K×2Kテントに相応) 屋内出店の場合もテント同様のスペースを確保します。机と椅子は申込数をご用意します。

### 6. 募集出店数

屋外出店・・・19スペース

屋内出店・・・30スペース

### 7. 募集期間

令和元年9月9日（月）から令和元年9月30日（月）まで

※但し、募集出店数になり次第締め切ります。

### 8. 申込方法

・提出物

①出店（展）申込書

②臨時営業届け ※食品取り扱い出店者のみ。該当者へ後日送付

・提出先

出店（展）者の条件（1）は、江津商工会議所または桜江町商工会

出店（展）者の条件（2）は、江津市役所（商工観光課）

### 9. 出店者会議

出店者は、11月初旬に開催の説明会に、必ず出席すること。(代理出席可)

## 出店（展）にあたっての留意事項

### 1. 出店場所について

出店場所（屋外、屋内）また配置については、販売、展示の有無、火器および電気使用の有無等を考慮し、実行委員会が決定いたします。

### 2. 商品等運搬作業について

イベント中は、会場周辺を出店車両含め車両進入禁止とします。

安全を確保するため十分に協議し、イベント前後、関係車両以外の車両は進入禁止とする予定です。時間などの詳細は出店者会議にてご説明いたします。

#### [搬入]

- ・当日の他、前日から搬入できるように調整する予定です。
- ・当日の搬入後は、指定の駐車場へ移動してください。

#### [搬出]

- ・会場から荷物を搬出できる時間は15：30～17：00です。
- ・来場者がいる中では危険なため、イベント終了後、15：30から一斉に行います。車両通行止め区間にご注意ください。

### 3. ゴミについて

各出店者でゴミ箱を設置し、出店で出たゴミ・来場者から回収したゴミについては各自で持ち帰ってください。本部で出店者のゴミの回収は受け付けません。残飯等はマンホールや植え込みに流さないでください。

### 4. 食品販売（臨時営業）の注意点

#### [取り扱う食品]

- ・原則として簡単な加熱調理できるものに限り、次のような複雑な調理行為を伴うものや生ものなどの提供は自粛してください。

(例) 弁当、刺身、サンドウィッチ、おにぎり、寿司、生菓子、ハンバーグ、鮮魚解体

- ・原則として、生鮮食材は当日仕入とし、下処理は衛生的な場所で行ってください。
- ・食品の調理・加工は当日行ってください。
- ・提供する食品は持ち帰りが可能な包装は行わないでください。

※なお、販売品目によっては保健所の指導で出店をお断りする場合がありますので、予めご了承ください。

#### [設備]

- ・屋外で行う場合はテントを用いるなど、直射日光に注意すること。
- ・手指を洗浄・消毒する設備を設けること。
- ・食品製造用水（原則水道水）を充分量用意すること。
- ・冷蔵または冷凍を要する食品の保管・販売のため、冷蔵庫、冷凍庫、クーラーボックス、ドライアイスなどを充分に用意すること。
- ・食材などを直接地面に置かないこと。
- ・調理テント内に不特定多数の方が利用する飲食スペースを設けないこと。

## 5. 火気の使用について

屋内(屋根下含む)では火器の使用ができません。(ただし、ホットプレートやオーブ  
ン等、電気を熱源とするものは使用可) 屋外テントは火器の使用が可能です。

実行委員会から消防署へ一括して届け出を行いますので、火気を取り扱う出店者の皆様  
におかれましては、以下のことを順守してください。

また、イベント当日は消防署による立ち入り検査が行われます。ブース内の火気器具類  
や消火器の設置は8時まで完了し、検査を受けられるようにしてください。不備が指  
摘された場合には、改善の措置がとられるまで営業を開始できません。

### [共通事項]

- ・主な火気器具とはガスコンロ(カセットコンロ含む)、電気調理器(電気コンロ・ホ  
ットプレート等)、七輪・炭焼き台、発電機などです。
- ・火気を取り扱う出店者ごとに消火器1本を備え付け、容易に取り出せる場所へ設置し  
てください。施設に備え付けられている消火器とは別に用意する必要があります。消  
火器はノズルを有するもので、住宅用消火器は除きます。(消火器は使用期限内のも  
のを用意すること。)
- ・次の位置を記したブース内レイアウトを提出してください。  
①火気の位置 ②燃料の位置 ③消火器の位置  
※臨時営業届(必要な出店者に後日送付)の中の平面図に上記①～③を記載してい  
ただければ結構です。
- ・出店料に含まれる机の上に火気器具を設置される場合には、必ず不燃ボード等の不  
燃材を敷き、直接火気器具を置かないようにしてください。  
※木製の板は、厚みがあっても不燃材とは認められません。  
※火気器具を直接地面に置く場合、ダンボール等可燃性のものを敷かないでくださ  
い。
- ・消防署による立ち入り検査は8時より順次行います。

### [LPガスを使用する際の注意事項] ガスコンロ、フライヤーなどが対象

- ・LPガスボンベは、火気から2m以上離し、直射日光の当たらない通風の良い場所に、  
転倒しないように固定すること。

### [ガソリン等を使用する際の注意事項] 発電機などが対象

- ・ガソリンを入れる容器は、法令で定められた金属製の容器を使用すること。
- ・容器の各部分に破損、劣化がないことを確認して注油すること。
- ・容器から機器に注油するときは、エア調整ネジなどを緩やかにゆるめ、徐々に空気を抜いてから注油すること。
- ・発電機等の機器を使用しながら燃料を注油しないこと。
- ・通風の良い屋外で、周囲に火気がないことを十分に確認して注油すること。
- ・保管は容器を密栓するとともに、火気や高温部から離れた直射日光の当たらない通風、換気の良い場所で保管すること。

## 6. 電気器具の使用について

- 電気の使用は有料とします。出店要領をご確認ください。
- 会場の電気使用量に制限があり、たこ足配線不可です。必ず電気器具ごとに数量とワット数を出店申込書に記載してください。

## 7. その他

臨時営業届、火気の使用に関する届出以外に必要な届出がある場合は、各自で責任を持って行ってください。