

2019町田さくらまつり出店要項 〈芹ヶ谷公園会場・公募用〉

1	出店応募資格、募集内容	P 1
2	出店までのスケジュール	P 2
3	出店留意事項	P 3
4	環境に配慮した容器の使用について	P 4
5	申請書類および飲食物の取扱等に関する注意事項	P 5～7
6	出店ブースのイメージ	P 8

2018年12月
町田さくらまつり実行委員会

開催概要

- 名 称 2019町田さくらまつり
- 目 的 市内のさくらの名所「恩田川」「芹ヶ谷公園」「尾根緑道」で、大勢の来場者に「町田のさくら」を楽しんでいただく。
市民、事業者、団体および行政が協働して町田さくらまつりを盛り上げる。
- 会 場 【芹ヶ谷公園会場】 芹ヶ谷公園多目的広場
- 開催日時 【芹ヶ谷公園会場】
2019年4月6日(土)、7日(日) 10時～16時
- 事務局 【芹ヶ谷公園会場】
町田市観光コンベンション協会
〒194-0013 町田市原町田4-10-20 ぽっぽ町田内
電話 042-724-1951 FAX 042-724-1952
(祝日及び年末年始を除く 月曜日～金曜日 10時～17時)

出店のお申し込みにあたって・・・

「町田さくらまつり」は、出店者の皆様と市民、事業者、団体、行政が協力して作り上げて行われるものです。まつりの主旨を十分ご理解のうえ、出店をご検討くださいますようお願い申し上げます。

1 出店応募資格、募集内容

▼応募資格（次の要件を全て満たす団体）

1	市内で活動する団体（市民団体等）で、「町田さくらまつりからの暴力団排除に関する実行委員会規約」及びこの「出店要項」を遵守し、実行委員会（保健所、警察署、消防署を含む）の指示に従って、まつりの運営に協力していただけること。
2	市内で活動する団体（市民団体等）であることを証明できる資料（定款、会則等）及び日常の活動を 確認できる資料（会報、活動報告、団体ホームページのコピー等）を提出できること。
3	出店責任者は市内在住、または在勤の満20歳以上の方とし、申込書、誓約書を提出できること。 また、まつり当日は確実に従事できること。 ※出店責任者の名義で、他人に営業をさせたり、第三者に権利を譲渡したりする事はできません。
4	まつり当日の従事者名簿を提出できること。

▼募集内容（芹ヶ谷公園会場）

1	日時	2019年4月6日（土）、7日（日） 10時～16時	
2	内容	飲食物及び物品の販売（金銭取引行為のあるゲーム等を含む）。 なお、飲食物については町田市保健所の条件に適合したもののみ。また、調理品の販売は1ブースにつき1品目のみ。ただし、1テントにつき2ブース（2品目）まで可。	
3	出店料等	<u>A：キッチンカー（持込）1台 20,000円（2日間）※基本備品除く</u> <u>B：テント（リース）1テント 40,000円（2日間）※1団体1テントのみ。</u> <u>リユース食器・リサイクル容器代 別途必要</u> ※リユース食器のデポジット料：1個につき50円（4ページ参照）	
4	基本備品	テント	1張（間口360cm×奥行270cm）
		テント内の備品	1 折畳みイス×4脚 2 折畳みテーブル（180cm×45cm）×2台 3 区分パーテーション用テーブル（180cm×45cm）×1台 ※ 照明等の電気設備はありません。
5	駐車場	会場付近に <u>小型乗用車1台分</u> を用意（駐車許可証を発行。詳細は別途お伝えします。）	
6	設備	給水	会場内に仮設水場を設置します。 蛇口のついた容量（18リットル以上のふたの付いた給水用タンク）を備え、各自、必要量の水を準備してください。
		排水	排水容器 を備えてください。なお、会場内には洗い場はありません。
		更衣室	出店者用の更衣室はありません。
		トイレ	会場内の常設・仮設トイレを使用してください。
7	夜間対応	1日目の終了後、横幕はすべて巻き上げ、テント内を開放してください。 備品、食材はテント内に設置せず、一旦持ち帰ってください。	

2 出店までのスケジュール

① 応募書類提出

この出店要項をよくお読みのうえ、「出店応募用紙」を2019年1月7日(月)《消印有効》までにご提出ください。

提出先 町田さくらまつり実行委員会事務局 (町田市観光コンベンション協会)

② 申請書類の発送

(出店が決定した場合の申請書類) …詳細はP 7 参照

No.	書類名	備考
1	出店申込書	出店責任者の本人確認書(顔写真入りのもの)の写しを添付
2	誓約書	
3	行事における臨時出店届又はキッチンカー出店確認書	食品を取り扱う団体必須 ※ 注:キッチンカーは、都内いずれかの保健所で取得した営業許可のある場合のみ出店可
4	火気・熱源使用書	火気使用器具等を使用する団体必須
5	リサイクル容器申込書	

※食品を取り扱う場合の不明な点は、町田市保健所に事前相談を行ってください。

↓

③ 申請書類提出・出店料支払

2019年2月8日(金)までに必要書類の提出及び出店料の支払いをしてください。

※出店料の支払いについては、別途、通知します。

提出先 町田さくらまつり実行委員会事務局 (町田市観光コンベンション協会)

↓

④ 最終案内発送

2019年3月中旬を予定しています。

↓

⑤ 2019年4月6日(土)、7日(日) 町田さくらまつり尾根緑道会場当日

実行委員会の指導、ルールには必ず従ってください。

↓

⑥ 売上実績報告書の提出

2019年4月19日(金)まで ※今後のまつりの賑わいを考えていくため、必ず提出してください。

3 出店留意事項

まつりの構成・管理・運営に支障を及ぼすもの、公序良俗に反するものは一切認められません。

また、以下の事項への重大な違反があると実行委員会が判断した場合、直ちに出店を中止していただき、次回以降の出店もお断りします。

1)	出店者の責任	販売、配布、火気及び備品の取扱、その他の行為について起き得る事故等は全て出店者の責任において対処してください。実行委員会は責任を負いません。
2)	テント内の注意	テント内での喫煙はもちろん、指定喫煙所以外の喫煙はできません。また、貸与備品を紛失、破損等した場合は、出店責任者が実費により弁償してください。テーブルには火災防止のため、不燃性のシート・ボード等を必ず敷いてください。テント内は清潔に保ち、まつり終了後は清掃を行い、原状復帰してください。なお、テント外にはみ出での運営はできません。
3)	衛生管理	飲食物を取り扱う場合は、特に商品の品質管理、衛生管理を十分に行い、食中毒防止に留意してください。ビニール製等の使い捨て手袋を必ず着用し、石けん、消毒薬を常備してください。なお、会場内に洗い場はありません。蛇口付ポリタンクを各自で用意して水を確保し、排水容器（バケツ等）を設置してください。また、飲食物の取扱については「9）食品の取扱」及びP7の「5 申請書類および飲食物の取扱等に関する注意事項の4）行事における臨時出店届」の注意事項もあわせて確認し、遵守してください。 なお、キッチンカーで出店する場合は、上記の内容によらず営業許可のとおり関係法令等を遵守しながら営業してください。
4)	火気使用器具等の使用	発電機・ガス等必要な場合は、各自持参してください。また、その場合、消火器を設置してください。（消火器の能力：B3以上）土曜日のまつり終了後は、一旦必ず持ち帰り、会場内に残さないでください。 （※火気使用器具とは・・・液体燃料、気体燃料、固体燃料を使用する器具又は電気を熱源とする器具）
5)	環境への配慮	ごみを極力減らすため、環境に配慮した容器（リユース食器・リサイクル容器）を使用してください。また、出店に伴って排出されたごみは、テント内にごみ箱を設置し、持ち帰ってください。会場内の容器回収ステーションには持ち込まないでください。
6)	酒類販売	未成年者および運転者への酒類の販売は禁止です。販売の際、「年齢確認」と「バイク、自動車および自転車の運転手でないかの確認」を行ってください。
7)	出店料等の取扱	一度お支払い頂いた出店料等は、いかなる理由があっても返金いたしませんので、ご了承ください。
8)	雨天時の対応	まつりは荒天時中止となります。まつり決行の可否は実行委員会で判断します。
9)	食品の取扱	要冷蔵（凍）品の販売（保管含む）には、冷蔵（凍）庫の設置が必要となります。原材料含め、食品表示に記載されている保存方法を確認の上、遵守してください。取扱方法が守られていないと判断された場合、当該食品の販売を中止していただきます。

4 環境に配慮した容器の使用について

町田さくらまつりは、環境にやさしい、ごみを出さないまつりを目指しています。

そのため模擬店では、洗って何度も使えるリユース食器及び再資源化が可能なリサイクル容器を使用しており、それ以外の容器の使用を原則禁止しています。

また、リユース食器については、回収率向上を図るため、50円のデポジット料を徴収します。詳細は、下記の「デポジット料の徴収方法と流れ」をご参照ください。

出店希望者の皆様には、趣旨をご理解いただいたうえご応募いただきますようお願いいたします。

デポジット料の徴収方法と流れ

- ① 出店料の支払いと同時に必要な数を注文してください。※最低限の数でお願いいたします。
- ② 来場者から商品代+デポジット料50円を徴収してください。
- ③ 来場者が容器回収ステーションに食器を返却すると、50円返金されます。
- ④ 未使用のリユース食器を返却する。

返却日時 : 2019年4月7日(日) 16時~16時30分

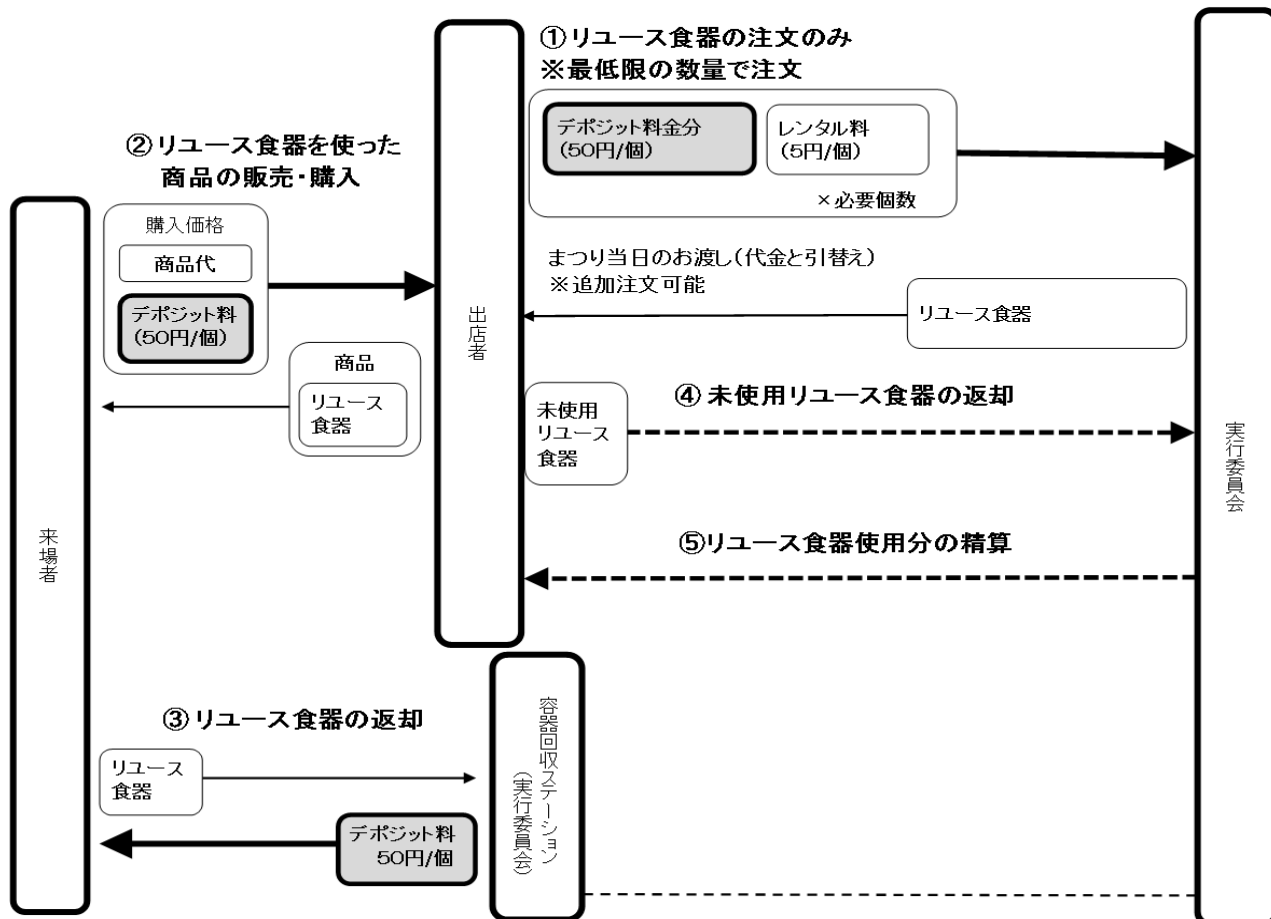
返却場所 : 出店者対応窓口

支払 : まつりスタート時に出店者対応窓口にて代金引替えで注文分の食器をお渡しします。

まつり途中での追加注文についても代金引替えで食器をお渡しします。

まつり終了後、出店者対応窓口にて未使用分の精算を行います。

※以後の返却、返金をご遠慮下さい。



【環境に配慮した容器】

(1) リユース食器

洗浄して繰り返し使える、ごみにならない環境にやさしい食器です。

使い捨て・持ち帰り防止の観点からデポジット制を導入しています。デポジット料は事前に出店者の皆様から出店料支払い時にお預かりします。まつり当日は調理品代に上乗せして販売してください。

リユース食器 1個につきレンタル料5円+デポジット料50円（注文は20個単位）



カップ (小)
280ml
耐熱温度 120℃



おわん：107×60mm
(半透明) 300ml
耐熱温度 120℃



カップ (中)
450ml
耐熱温度 120℃



どんぶり：140×70mm
550ml
耐熱温度 120℃



皿
直径190mm
耐熱温度 120℃



コーヒーカップ
300ml
耐熱温度 120℃

(2) リサイクル容器

紙容器の内側にフィルムが貼ってあり、使用後にフィルムを剥がすと紙容器の再資源化が可能となる容器です。デポジット制ではなく、残った場合はすべて出店者の買い取りになります。

リサイクル容器 1個8円（注文は25個単位）



丼容器（大）
810ml
100×100×65mm

フタ付きトレー（小）
480ml
115×90×40mm

フタ付きトレー（大）
560ml
140×90×40mm

(3) その他

- ・ 食品を直接包む包装紙は使用可能です。（事務局で用意はしません）
- ・ 現地で調理の必要がなく、調理・加工したものをパックにして持ち込んで販売する場合には、できるだけ環境にやさしい容器（紙製）を使用し、ごみの減量にご協力ください。
- ・ 試飲・試食は、各自で容器を用意し提供してください。その際、容器はその場で全て回収し、出店者の責任でお持ち帰りください。
- ・ 注文した指定の容器をすべて使用した場合、代替品として他の容器は使用できません。

5 申請書類および飲食物の取扱等に関する注意事項

1) 出店申込書	出店責任者の本人確認書（顔写真入りのもの）の写しを添付。																														
2) 誓約書	出店責任者は出店に関して全責任を負うこと。押印必須。																														
3) 従事者名簿	出店責任者以外で営業に従事する者全員の名簿。																														
4) 行事における臨時出店届	<p>調理販売</p> <p>○提供可能な品目 ・客への提供直前に加熱調理が行えるもの。</p> <p>○品目数 ・1ブースにつき1品目。 ・2品目調理する場合はパーテーションテーブルでテント内を2分割し、2ブースとする。1ブースごとに責任者を配置する。 （申請書は個別に作成すること） ・臨時出店届は1品目につき1枚提出。2品目なら2枚提出。 ・当日、申請した内容と異なる調理をすることは不可。</p> <p>○仕込み作業（事前調理） ・当日のみ可（ただし自宅は不可）。また、テント内の作業は不可。</p> <p>○調理食材の保管 ・食材に応じてしっかりと冷蔵、冷凍保存。 ・要冷蔵（凍）と記載された食材を扱う際は、冷蔵（凍）庫（＋発電機）または保冷ケース（温度計付き）を使用して保管すること。</p> <p>包装販売</p> <p>○<u>食料品</u>を販売・配布する場合は、商品に正しい食品表示を付ける。 （営業許可施設で作られた包装されたもの。その場で調理・加工を行わないものこと） ※販売できない食品（例）：豆腐、牛乳、加工乳、食肉、食肉製品、魚介類、魚肉練り製品、冷凍食品など。</p> <p>○臨時出店届にその表示（見本や写真でも可）を必ず添付する。 当日扱う商品すべての表示を添付し、提出する。 <u>※ペットボトルや缶・びんに入った常温保存が可能な飲料は表示添付不要です。</u></p> <p>○表示に書かれた保存温度を厳守して販売する→要冷蔵（凍）食品の販売・保管は、必ず冷蔵（凍）庫（＋発電機）、温度計を使用。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%; padding: 5px;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>名 称</td><td>焼菓子</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>小麦粉、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ（乳成分を含む）、卵、食塩</td></tr> <tr><td>添加物</td><td>乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>20枚</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>平成27年12月23日</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直射日光を避け、常温で保存</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>㈱〇〇食品 東京都〇〇市〇〇町1-2-3</td></tr> </table> </td> <td style="width: 40%; padding: 5px;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2">栄養成分表示</th></tr> <tr><th colspan="2">食品単位あたり</th></tr> <tr><td>熱量</td><td>kcal</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>g</td></tr> <tr><td>脂質</td><td>g</td></tr> <tr><td>炭水化物</td><td>g</td></tr> <tr><td>食塩相当量</td><td>g</td></tr> </table> </td> </tr> </table> <p>食品表示ラベルの例（東京都福祉保健局リーフレット「大切です！食品表示」から引用）</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>名 称</td><td>焼菓子</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>小麦粉、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ（乳成分を含む）、卵、食塩</td></tr> <tr><td>添加物</td><td>乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>20枚</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>平成27年12月23日</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直射日光を避け、常温で保存</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>㈱〇〇食品 東京都〇〇市〇〇町1-2-3</td></tr> </table>	名 称	焼菓子	原材料名	小麦粉、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ（乳成分を含む）、卵、食塩	添加物	乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤	内容量	20枚	賞味期限	平成27年12月23日	保存方法	直射日光を避け、常温で保存	製造者	㈱〇〇食品 東京都〇〇市〇〇町1-2-3	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2">栄養成分表示</th></tr> <tr><th colspan="2">食品単位あたり</th></tr> <tr><td>熱量</td><td>kcal</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>g</td></tr> <tr><td>脂質</td><td>g</td></tr> <tr><td>炭水化物</td><td>g</td></tr> <tr><td>食塩相当量</td><td>g</td></tr> </table>	栄養成分表示		食品単位あたり		熱量	kcal	たんぱく質	g	脂質	g	炭水化物	g	食塩相当量	g
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>名 称</td><td>焼菓子</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>小麦粉、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ（乳成分を含む）、卵、食塩</td></tr> <tr><td>添加物</td><td>乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>20枚</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>平成27年12月23日</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直射日光を避け、常温で保存</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>㈱〇〇食品 東京都〇〇市〇〇町1-2-3</td></tr> </table>	名 称	焼菓子	原材料名	小麦粉、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ（乳成分を含む）、卵、食塩	添加物	乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤	内容量	20枚	賞味期限	平成27年12月23日	保存方法	直射日光を避け、常温で保存	製造者	㈱〇〇食品 東京都〇〇市〇〇町1-2-3	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2">栄養成分表示</th></tr> <tr><th colspan="2">食品単位あたり</th></tr> <tr><td>熱量</td><td>kcal</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>g</td></tr> <tr><td>脂質</td><td>g</td></tr> <tr><td>炭水化物</td><td>g</td></tr> <tr><td>食塩相当量</td><td>g</td></tr> </table>	栄養成分表示		食品単位あたり		熱量	kcal	たんぱく質	g	脂質	g	炭水化物	g	食塩相当量	g		
名 称	焼菓子																														
原材料名	小麦粉、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ（乳成分を含む）、卵、食塩																														
添加物	乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤																														
内容量	20枚																														
賞味期限	平成27年12月23日																														
保存方法	直射日光を避け、常温で保存																														
製造者	㈱〇〇食品 東京都〇〇市〇〇町1-2-3																														
栄養成分表示																															
食品単位あたり																															
熱量	kcal																														
たんぱく質	g																														
脂質	g																														
炭水化物	g																														
食塩相当量	g																														

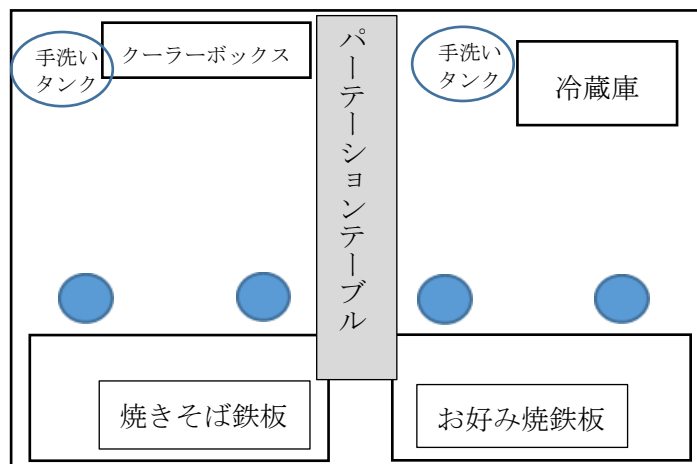
	キッチンカー	<p>○営業許可書の写しのほか、営業許可書に綴られている「営業設備の概要・配置図（図面）」、「営業の概要」の写しも添付してください。</p> <p style="text-align: center;">食品衛生の指導および臨時出店に関する問い合わせ 町田市保健所 食品衛生係 電話：042-722-7254</p>
5) 火気・熱源使用届	<p>○設置する全ての火気および電気器具、使用燃料を記入し提出。 ※届出のない器具を当日使用することは不可。</p>	
6) リユース食器・リサイクル容器申込書	<p>○出店料の支払と同時に必要な数を注文し、デポジット料+レンタル料を支払う。原則的にこれ以外の容器の使用を認めない。 ※テント内で洗っての再利用は厳禁。</p>	
<p>※「出店申込書」、「誓約書」、「従事者名簿」→実行委員会から警察署に届け出。</p>		
<p>※「行事における臨時出店届」、「キッチンカー出店確認書」→実行委員会から保健所に届け出。</p>		
<p>※「火気・熱源使用届」→実行委員会から消防署に届け出。</p>		
<p>◎まつり当日、警察署・保健所・消防署が査察を行います。</p>		

6 出店ブースのイメージ

※食品を扱う際は販売側以外の3方を実行委員会が用意する横幕で囲ってください。

○調理品 2 品目の場合 (テーブルでテント内を 2 分割し、2 ブースとする)

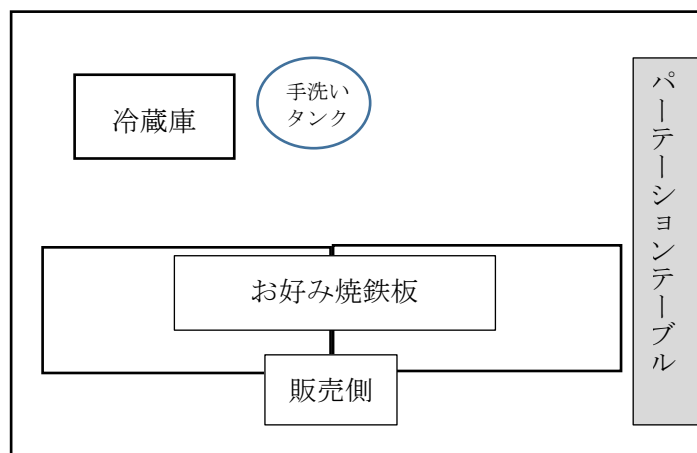
【設置例】



販売側

○調理品 1 品目の場合 (テーブルは使用しない)

【設置例】



テント外にはみ出して運営はできません