

出店申込書の記入方法

出店申込書の提出は、2022年5月27日(金)午後5時までです。提出期限を厳守してください。

【出店申込みに当たって】

食ベマルシェへの出店申込みや選考基準、出店場所等の決定については、「北の恵み 食ベマルシェ2022出店規程」に基づくものとし、これらを遵守することに同意いただける方のみ、お申込みください。

※11～12ページの記入例と合わせてご参照ください。

【表面の項目】

■出店者

① 事業者名

出店を申し込む事業者又は団体の名称及び代表者職氏名を記入してください。

② 出店名称

テントの店舗名サイン、開催ガイドマップに掲載する名称を記入してください(後日変更可)。

③ 加盟団体等

〇〇商工会議所、〇〇業生活衛生同業組合等、加盟している団体名を記入してください。

④ 所在地・電話・ホームページURL

出店を申し込む事業者又は団体の所在地・電話(代表)・ホームページURL(ある場合)を記入してください。

⑤ 過去の出店状況

過去の食ベマルシェに出店された場合は、該当する年に☑を付けてください(初出店の場合は「初出店」に☑)。

⑥ 申請担当者(書類送付先)

実行委員会からの問い合わせなどに確実に対応できる担当者の情報を記入してください。今後は原則としてこの担当者に連絡し、書類を送付します。

■出店希望

⑦ 出店希望形式・希望小間数

●出店希望形式

希望するテント等の種類に☑を付けてください。各テント等の仕様は出店形式(3ページ)をご覧ください。なお、出店場所及び出店形式は、ゾーニング等の都合上、ご希望に添えない場合がありますのであらかじめご了承ください(出店規程4による)。

●希望小間数

会場スペースの都合上、1出店者につき1小間を原則とします(自治体等を含む)。なお、感染症対策を施した会場レイアウトにすることで、従来よりも出店可能な店舗数が少なくなる可能性があり、応募者が多数の際は、抽選による選考を行う場合があります。

⑧ 出店要件の確認

出店の内容について「北の恵み 食ベマルシェ2022出店規程」3(1)「審査の基準」のうち、該当するものを選択してください(複数選択可)。

⑨ 意見・質問等

食ベマルシェの申込み及び出店に当たり、意見や質問等があれば記入してください(全てに回答できるとは限りませんのでご了承ください)。

【裏面の項目】

■出店内容等

※⑩、⑪、⑫については、出店者選考における審査の対象となりますので、必ず記入してください。記入がない場合は、出店の決定をしませんのであらかじめご了承ください。

⑩ 品名

料理名等を記入してください。販売する品目の中で、メインとなるものを最上段の太枠内に記入してください。

⑪ 商品の概要・特長・アピールポイント

その商品についての概要、工夫されている点など、PRしたい内容を記入してください。

また、物販は包装なし、ありのいずれかに☑を付け、ありの場合は包装材料・形態を記入してください。

⑫ 主な原材料とその原産地

本イベントは、来場者に「北の恵み」を存分にお楽しみいただくため、主たる販売物(料理・物販品のうち「メイン」の太枠内に記入したものの)の原材料が北海道地域産であること(肉・魚介及び穀類等、一部例外があります。詳しくは出店規程(4ページ)でご確認ください)、その他の販売物も含めて主な原材料に外国産の食材を使用していないこと等を出店の条件としております(郷土料理、名物料理、地域グルメなどの一部を除きます)。記入例を参考に主な原材料の原産地をできるだけ詳しく記入してください。

⑬ 仕入先名・所在地

主な原材料の仕入先及びその所在地をできるだけ詳しく記入してください。

⑭ 販売価格

予定している販売価格(税込み)を記入してください。

なお、消費税の軽減税率に係る取扱いについては、国税庁ホームページの「消費税の軽減税率制度に関するQ&A」等を参照してください(北の恵み 食べマルシェでは、来場者の混乱を避けるため、現地での飲食又は持ち帰りにかかわらず、販売価格を統一(本体価格で額面調整)した取扱いを推奨しますが、事業者の判断にお任せします。ただし、200円グルメ及び統一価格を設定する商品(生ビール等)については、本体価格で調整の上、販売価格を統一するようご協力をお願いします。)

⑮ 熱源の確認

加熱調理を行う場合、使用する熱源を選択してください。常磐公園会場を除き、薪などの直火焼を使用することはできません。

⑯ 200円グルメ

食べくらべ200円グルメに登録する商品がある場合は記入してください。調理又は物販のメイン商品を200円グルメとして登録する場合は、いずれかのメイン欄に品名等を記入の上、200円グルメ欄には同一の品名のみ記入してください。

～食べくらべ200円グルメご協力のお願い～

「少しずつでいいから、いろいろな料理を食べたい」という来場者の要望にお応えべく、今年も「食べくらべ200円グルメ」を実施します。食べくらべ200円グルメは来場者アンケートでも人気上位の取組です！より多くの品物を食べて、北海道の食の魅力を感じていただく機会となるよう、1店でも多くの皆様のご参加をお願いいたします。

200円グルメについては、食べマルシェの会場で使える「お楽しみチケット」の額面に合わせ、チケット1枚で気軽に食べてもらえるように設定しています(現金でも可)。

■200円グルメに参加するメリットは？

「200円グルメを食べ比べてみよう」、「200円だから気になる商品を味見してみよう」と、お客様に食べていただく機会が増えます。また、200円グルメで味見をして、「おいしかったから、このお店の商品をもっと食べたい」と、他のメニューを購入するきっかけにもなります。

登録いただくと、実行委員会が宣伝をお手伝いします。ガイドマップ(27万部作成・旭川市内全戸配付)掲載時にマークを表示するなど、200円グルメ参加店が目立つようにするほか、北海道新聞や雑誌、HPに掲載する記事・広告などで200円グルメ参加店を紹介しします。

■どんなものを出品したらいいの？

来場者が“試食感覚”で気軽に食べられるものを1品選んでください。販売するメニューの中から“お試し”用に量を減らして提供する又は200円グルメ専用のメニューを開発・販売してもかまいません。元々200円で販売している品物の登録も歓迎します！

(例)①3本500円の串料理→1本200円でも販売

②800円の丼料理→お試しミニ丼を200円で販売

参加の際は出店申込書の200円グルメ欄に必要な事項を記入してください。

なお、複数のメニューを200円で販売する場合であっても、効果的なPRのため、登録は1店舗1品までとさせていただきます。



出店に当たっての注意事項

- ・提供する調理メニューは直前に加熱して提供することを原則とします(原則、非加熱での食品の提供はできません。)。詳細は、別図1「臨時営業(飲食店営業)提供可能品目早見表」(10ページ)をご確認ください。出店が決定した後に調理内容を詳しく記入した書類を提出していただきます。

※提供可能品目に関するお問合せ:旭川市保健所衛生検査課食品保健係(電話0166-26-1111内線2973、2974)

- ・物販については、販売する商品は製造に必要な営業許可を取得した施設で製造され、適正な食品表示がされた包装既製品に限ります(農産物を除く。)
- ・出店テントには手洗い(簡易式:蛇口付きポリタンクと受け用バケツでも可)、蓋付きごみ箱が必要です。必ず各自で用意してください。ただし、包装品のみを販売する場合、手洗いの設置は任意です。
- ・取扱い品目によっては、物販でも保健所へ営業の届出が必要となる場合があります。対象は、別図2「営業許可申請・営業の届出の対象及び手数料」(10ページ)のとおりです。旭川市保健所から5年臨時営業許可を取得している事業者は、新たな手数料の負担はありませんが、当イベントに出店する旨の営業計画書を提出していない場合や、申請していない品目を取り扱う場合については、保健所への届出が必要です。
- ・自動車営業の許可を取得している場合で、牽引車と被牽引車を切り離して営業を行う場合は、臨時営業許可を受ける必要があります。
- ・食品の調理提供・販売に当たっては、資格を有する食品衛生責任者の設置及びHACCPに沿った衛生管理が必要です。

臨時営業（飲食店営業）提供可能品目早見表

(別図 1)

提供可

分類	具体例
飲料	ジュース類、コーヒー、ビール、日本酒等
煮物	おでん、おしるこ、カレー、スープ等
揚げ物	唐揚げ、フライドポテト、コロッケ等
蒸し物	肉まん、あんまん、シューマイ等
焼き物	焼き鳥、海鮮焼き、お好み焼き、焼きとうもろこし（醤油等で味付けされたもの）等
丼もの	牛丼、豚丼等
麺類	ラーメン、かけそば、かけうどん等
バーガー類	ハンバーガー、ホットドッグ、ケバブ等
アイス・氷菓	かき氷（水のみを原料とするもの）、ワンショット式ソフトクリーム等
あめ菓子類	べっこうあめ、カルメ焼き、フルーツあめ等
焼菓子類	おやき、鈴カステラ、キャラメルポップコーン等
揚げ菓子類	ドーナツ、チュロス、おかき等
その他菓子	チョコバナナ、クレープ等

特別な設備の設置を条件に提供可

品目例	特別な設備
調理や器具の洗浄に大量の水を要する品目（米研ぎ、冷やし麺類、スムージー、削りイチゴ、ディッシャー式アイス等）	・流水受槽式シンク（食材洗浄用、器具洗浄用）

原則提供不可

分類	具体例
非加熱提供食品（危害中） ※条件Aによる対策を要する	そうざい製造業の許可を取得していない飲食店営業（食堂等）で調理したおにぎり・そう菜等の盛付け（直前加熱されないもの）
分類	具体例
非加熱提供食品（危害大） ※条件A及びBによる対策を要する	生ずし、刺身類、海鮮丼、フリーザー式ソフトクリーム等

条件A

原材料及び提供品について、72時間以上検査を保存すること。

条件B

固定店舗の基準に準じた施設で営業すること。（テントでの営業は不可）

※食品を提供する場合は資格を有する食品衛生責任者の設置が必要です

営業許可申請・営業の届出の対象及び手数料

(別図 2)

	業種	品目	例	手数料	食品衛生責任者*1の設置	衛生管理
調理	営業許可	飲食店営業	調理品、酒類	焼き鳥、フライドポテト、生ビール	2,200円	要
			ソフトドリンク	コーヒー、紅茶		
			その場で喫食される菓子	クレープ、チュロス		
物販	営業の届出必要	魚介類販売業	包装鮮魚介類	容器包装に入れられた鮮魚介類	— (左の食料品を販売する場合は営業の届出が必要です。複数該当する場合は、主なものをひとつ届け出てください。)	一般的衛生管理 + HACCP*2 に沿った衛生管理
		食肉販売業	喫食に加熱が必要な包装食肉	ジンギスカン、ホルモン		
		乳類販売業	牛乳・乳飲料	(缶入り等の乳飲料を除く。)		
		弁当販売業	弁当	弁当、おにぎり		
		野菜果物販売業	果実・野菜類	—		
		米穀類販売業	米穀類	雑穀、豆類、米、麦		
		その他の食料・飲料販売業	菓子・パン	菓子類、あめ類、パン		
			飲料・茶類・酒	酒類及び牛乳以外の飲料、緑茶、紅茶、ココア、コーヒー、酒		
			乾物	水産物及び農産物の乾物		
			卵・乳製品	卵、乳製品（乳類販売業に該当するものを除く。)		
豆腐・かまぼこ等加工食品	豆腐、こんにやく、納豆、漬物、かまぼこ、ちくわ					
料理品	製造された折詰料理、そうざい					
上記に分類されない飲食物品	(営業の届出不要な飲食物品を除く。)					
営業の届出不要	食料・飲料販売業	常温で長期保存しても腐敗、変敗、その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生のおそれがない容器包装に入れられた食料品	カップ麺、包装されたスナック菓子、ペットボトル飲料	— (左の食料品のみを販売する場合は営業の届出は不要です。)	不要	一般的衛生管理

*1 調理師、栄養士、食品衛生責任者養成講習会の修了者など資格を有する食品衛生責任者の設置が必要です。

*2 衛生管理計画を作成するとともに、その実施状況について記録することが必要です。