

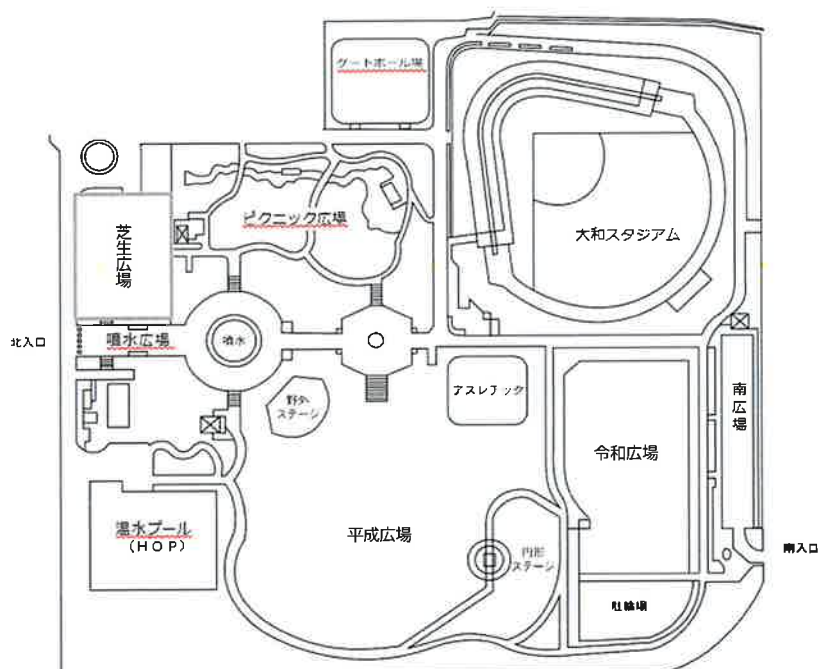
# 第48回大和市民まつり 出店のご案内

## 開催概要

- 名称 : 第48回 大和市民まつり  
開催日時 : 令和7年5月10日(土)・11日(日) (2日間) 午前10時~午後4時  
開催場所 : 引地台公園 (大和市柳橋4-5000番地) ほか  
小田急江ノ島線「桜ヶ丘」駅より徒歩約15分  
小田急江ノ島線・相模鉄道本線「大和」駅南口より徒歩約20分  
主催 : 大和市民まつり実行委員会  
来場者数 : 100,000人(見込み)

## 出店概要

- 実施運営 : 参加企業、団体による個別運営・管理  
出店期間 : 「大和市民まつり」開催期間両日  
出店時間 : 「大和市民まつり」開催時間と同様(午前10時~午後4時)  
出店場所 : 平成広場 飲食以外 43店舗  
令和広場 飲食関係・農業関係 57店舗  
\*個々の出店場所については、事務局にて指定します。



## 出店募集要項

- 【出店料】 《基本料》 ¥35,000  
《電源使用料》 ¥17,000  
※電源を使用しない場合、電源使用料は不要です。  
※出店場所によっては電源使用ができません。  
※電気容量の上限は合計1500Wまでです。  
《基本料》には、以下の備品が含まれています。  
①出店テント (2.7m×3.6m) . . . . . 1張  
②テーブル (1.8m×0.45m) . . . . . 2本  
③パイプイス (折りたたみ式) . . . . . 4脚  
※備品の追加はお受けいたしません。  
※備品は適切に管理してください。破損や紛失した場合は、補償していただきます。  
※出店内容は、全てテント内で完結してください。
- 【消火器レンタル料金】 ¥1,000/1本 . . . . . 火気を使用する場合は、消火器レンタルが必要です。  
※コンロ、ホットプレート、電子レンジ等、対象火気器具の合計3台につき1本の消火器が必要となります。  
※個人での発電機 (ジェネレーター) ・バッテリー等の電源装置、消火器の持込みは禁止です。
- 【店(団体)名表示プレート】 店(団体)名表示プレート<60cm×20cm>1枚 ※出店の際は必須になります。  
①過去に出店された団体(企業)は、前回作成したものをご使用ください。  
②申し込みを希望される場合は、別紙申込書においてお申込みください。過去に出店され、プレートを紛失された場合も再度お申込みください。  
※プレート代として2,500円(実費相当分)を請求いたします。  
③別紙「申込書」の【店(団体)名】の欄には、当日表示する店名(団体名)を楷書で記入してください。
- 【募金のお願い】 大和市民まつり出店部会では、国内外で起きた災害(戦災を含む)の被災者を支援します。つきましては、第48回大和市民まつりにご出店される皆さまにもご協力をお願いいたします。募金は任意ですので、ご協力いただける場合は出店申込書に任意の金額をご記入ください。なお、募金は日本赤十字社(予定)に全額寄付します。各位におかれましては、趣旨にご賛同のうえご協力くださいますようお願い申し上げます。
- 【申込方法】 別紙「出店申込書」に必要事項をご記入のうえ、事務局の窓口へご提出ください。  
※電話での申込みはできません。  
※申込書の内容に基づいて、各種申請、来場者向けの案内資料等を作成しますので、提出後に記載内容の変更が生じた場合は、速やかにご連絡ください。
- 【申込提出期限】 令和7年2月7日(金)午後5時まで(厳守)  
※提出期限に遅れた場合は出店することはできません。  
※応募多数の場合は、締め切り後に抽選を行い、出店者を決定します。
- 【出店説明会】 令和7年4月9日(水)午前10時に開催予定(出席が必須)。  
※説明会の詳細については、令和7年3月中旬頃にご案内いたします。  
※説明会時に出店料等をお支払いいただきますので、申込書に記入した金額をお持ちください(お釣りのないようご準備ください)。
- 【その他】 スタンプラリー等のイベントを実施する場合は、必ず事務局までご相談ください。

## 飲食出店の条件等について

大和市民まつりに飲食（現地調理品）出店を検討されている方は、令和4年6月1日および令和5年7月1日改正の神奈川県条例・要綱等を十分ご確認くださいのお申し込みください。

主な変更箇所は以下のとおりです。

### 1 営業許可が必要になる場合があります

神奈川県の条例改正に伴い、令和4年6月1日より出店者によっては臨時営業許可が必要になります。大和市民まつりで該当する出店区分は以下のとおりです。

#### ①屋台型臨時営業（臨時営業許可が必要）

大和市民まつり以外で過去1年間に他県を含めて他の臨時的な行事（阿波おどり、うまいもの市、産業フェアなど）に出店したことがある出店者は、屋台型臨時営業として出店することになります。その場合、大和市民まつりの出店申込の前に、県保健福祉事務所で「臨時営業許可」の取得が必要になりますのでご注意ください（既に取得済の場合は除く。有効期限内のみ有効）。

なお、複数回出店しているにもかかわらず、偽って出店した場合は「無許可営業」になるため、確認できた時点で出店を取りやめていただきますのでご了承ください。

臨時営業許可の申請手続きの詳細につきましては、下記窓口までお問い合わせください。

神奈川県厚木保健福祉事務所大和センター 食品衛生課  
〒242-0021 大和市中心1-5-26 電話 046-261-2948（代表）

※屋台型臨時営業の詳細や取扱い可能な食品は、神奈川県ホームページ（右のコード）でご確認ください。



#### ②臨時出店（臨時営業許可は不要）

大和市民まつり以外で過去1年間に他県を含めて他の臨時的な行事に出店したことがない場合は、臨時出店となります。その場合、臨時営業許可の申請は必要ありません。

※臨時出店で取扱い可能な食品は、神奈川県ホームページ（右のコード）でご確認ください。



### 2 出店品目数は「一品目」です

屋台型臨時営業、臨時出店ともに、出品できる品目数は「一品目」です。

「一品目」とは、同一種の器具及び工程で調理するものを指します。

【参考】同一種の器具及び工程で調理する物の例

揚物類（冷凍の唐揚げ、冷凍のフライドポテトを同一種のフライヤーで揚げる）

焼物類（牛串、焼き鳥を同一種の焼き台で焼く）

器具や工程が異なる（唐揚げと焼きそば、唐揚げと焼き鳥等）場合は、二品目となるため出店することはできません。

ただし、衛生的に取り扱うことができる場合に限り、以下に掲げる飲料の取扱いも行えます。

（1）市販品の清涼飲料水及び酒類を開缶開栓し、そのまま渡すこと。

（2）市販品の清涼飲料水及び酒類を混合せずに注ぐ（単純に注ぐ構造であれば、サーバーの使用も可能とする。）こと。

### 3 必要な設備を準備していただきます

飲食物（調理品）の販売を行う全ての出店者は、食品を衛生的に取り扱う必要があるため、次にあげる「必要な施設及び設備等の基準」を満たした設備を準備して、設置してください。

なお、当日満たしていない場合は「基準不適合」となるため、基準を満たすまで出店を停止させていただきますのでご了承ください。

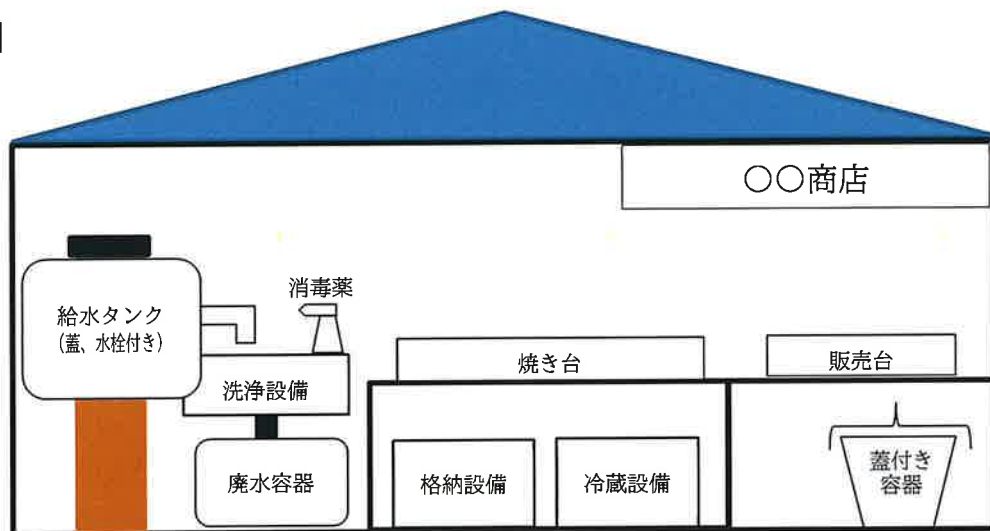
#### 必要な施設及び設備等の基準

- (1) 屋根及び側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には衛生的に保管できる構造の施設であること。
- (2) 水栓及び蓋のついた容量18ℓ以上の飲用に適する水を供給する容器を備えること。
- (3) 器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備え、手指消毒用のアルコールを備えること。
- (4) 十分な容量の廃水容器を備えること。
- (5) 食品を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備<sup>※1</sup>を備えること。
- (6) 廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に保管するため、蓋のついた容器を備えること。
- (7) 食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる格納設備<sup>※2</sup>を備えること。

出店の際にお支払いいただく出店料に含まれているのは、上記の(1)「テント」のみですので、(2)から(7)は出店者側で用意してください。

テント内で発生した廃水（手洗い廃水に限る）については、会場内の指定場所にて回収しますので、指定場所以外（公園内の洗面所等）には排水しないでください。

#### 【施設図面例】



※1 冷蔵設備としてクーラーボックスを使用する場合は、ボックス内の温度管理ができるように保冷材等に加え温度計も備えること。

※2 段ボール箱は不可。プラスチック製のボックス等を使用すること。

まつりの開催中に、施設及び設備について県が実地検査を行う予定ですのでご対応ください

## 出店の際の注意事項（共通）

書類作成前に必ず注意事項をご確認ください。なお、臨時出店で申込される場合は、「出店申込書」に加え、県指定の「臨時出店者の詳細（様式3）」を提出していただきます。

- (1)メニュー(調理品、ジュース販売含む)の取扱品目数については1品目までとします。ただし、袋菓子や缶詰、食品以外の物品、開栓を行うのみまたはカップに注ぐのみの清涼飲料水・酒類については、品目数に含めません。
- (2)原則、全ての食材を現地で十分加熱調理し、生もの(生野菜含む)の提供は禁止です。
- (3)食品(市販品)とは、許可施設等で製造された市場に日常的に流通しているもので日本語のラベル(製造販売、消費期限等)が貼付されているものに限りです。まつりの時だけテイクアウト用にパック詰めしたものは該当しませんのでご注意ください。
- (4)菓子類を製造して販売する場合は「菓子製造業の許可」が必要になりますので、ご注意ください。
- (5)特産品(お土産用)として販売される非開栓のアルコール類の販売を行う場合は別途税務署へ届出が必要になります。
- (6)前日調理は禁止です。また、1日目に販売した調理品の残りを2日目に繰り越して販売することも禁止です。
- (7)現地での調理については、加熱又は簡易な調理に限定します。包丁・まな板を使用しての調理は禁止です。
- (8)カレー(カレーのようなどろみのあるものも含む)、ご飯類や団子等(井ものや餅つき含む)、自家製サンゴリア、タピオカドリンクの扱いは禁止です。飲み物に入れる氷は市販の氷のみ使用可能です。「加熱提供しない食べ物の調味料」は市販のものを使用してください。
- (9)ソースやマヨネーズ、ケチャップ等の卓上調味料については、使いまわしにならないよう、出店者側で個包装になっているものを用意し、必要な人が利用できるようにしてください。
- (10)原材料に即した保管温度を保つことが出来る冷蔵設備(温度計含む)で保管してください。
- (11)火器を取り扱う場合は、手指消毒用のアルコールへ引火しないように十分注意してください。
- (12)出店はテント内(2.7m×3.6m)のみとし、テント外の出店や調理は禁止です。テントは1団体につき1張となります。
- (13)自家用テント等の持込みは禁止です。また、主催者が用意する出店テントの屋根等を取り外す、増設する行為も禁止です。
- (14)引地台公園内への車両の乗り入れは、2t車までです。搬入・搬出用に駐車場を利用される場合は、1台までとします。
- (15)生き物、お面、綿菓子、ヨーヨー、モデルガン(弾等が発射される玩具含む)の扱いは禁止です。

※ 出店内容(飲食物に限る)によっては、保健福祉事務所との協議で実行委員会が販売を許可しないことがあります。

※ 当日の出店内容が申請時の内容と異なる場合は、即時に出店中止とし、次回以降の出店はできません。

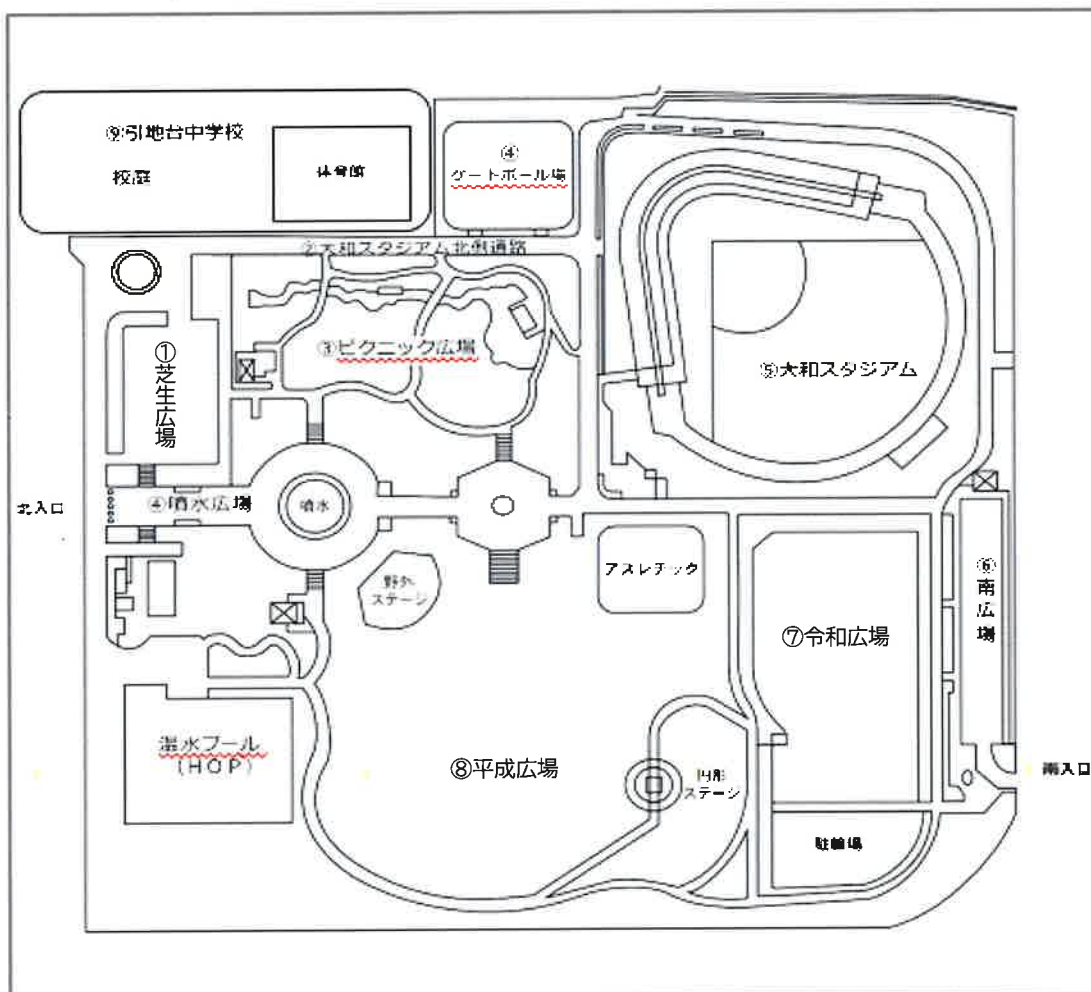
※ 出店者のゴミは持帰りです。ゴミや油等を会場に廃棄した場合は、次回以降の出店はできません。テント内で発生した廃水(手洗い廃水に限る)については、実行委員会が指定した場所で回収します。

注意事項を確認のうえ、ルール・マナーを守ってご出店ください

# 商工会議所出店

## 第48回大和市民まつり 出店申込書

募集数 飲食以外 12団体 / 飲食 25団体  
出店場所 飲食以外 平成広場 / 飲食 令和広場  
注意事項 出店申込書にご記入いただく内容をもとに、本まつりに係わる資料等を作成するため、出店内容等については分かりやすく明確に記入してください。



\*ご不明の点がございましたら、下記までお問い合わせください。  
\*応募が募集数を上回った場合は抽選になります。

事務局  
お問合せ先

大和商工会議所 管理・会員サービスチーム (担当: 中川)  
〒242-0021 大和市中央5-1-4  
TEL 046(263)9111 / FAX 046(264)0391

# 記入例

申込者

住所 大和市中心○丁目○番地○  
 ふりがな まるまるしょうかい  
 企業(団体)名 (株)○○商会  
 代表者 代表取締役 大和 太郎 (印)  
 担当者名 大和 花子  
 連絡先 TEL 046(260)0000 FAX 046(260)0000

社印・代表者印を押印  
 してください。

\*領収書のあて名が上記企業(団体)名と  
 異なる場合のみ、こちらにご記入ください ⇒ (領収書あて名)

## 「第48回 大和市民まつり」出店申込書

出店募集要項等に同意し、次のとおり出店を申込みます。

出店区分	<input type="checkbox"/> PR <input type="checkbox"/> 物販 <input type="checkbox"/> 食品(市販品) <input type="checkbox"/> その他 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食	<input type="checkbox"/> 屋台型臨時営業*(許可番号) *屋台型営業の許可証のコピーも併せてご提出ください。 <input checked="" type="checkbox"/> 臨時出店													
当日の現場責任者	所属・役職等 ○○部 ○○課 課長 氏名 大和 花子 住所 大和市中下鶴間○-○-○ 当日の連絡先(携帯電話) 090-0000-0000														
出店内容	出店内容の趣旨を簡潔にお書きください。生業に限ります。 ・フランクフルト etc...														
販売物	<input checked="" type="checkbox"/> 販売物あり / <input type="checkbox"/> 販売物なし	予定販売食数 フランクフルト 300食 (2日間の合計) 販売物ありの場合は、「出店の際の注意事項」を熟読の上、具体的な販売物品と販売価格をお書きください。													
	販売物品 ・フランクフルト <input checked="" type="checkbox"/> 現場調理品(加熱品) 非加熱品 <input type="checkbox"/> 販売品 <input type="checkbox"/> 飲料(容器入、カップ販売) (300円) ・ <input type="checkbox"/> 現場調理品(加熱品、非加熱品) <input type="checkbox"/> 販売品 <input type="checkbox"/> 飲料(容器入、カップ販売) ( 円) ・ <input type="checkbox"/> 現場調理品(加熱品、非加熱品) <input type="checkbox"/> 販売品 <input type="checkbox"/> 飲料(容器入、カップ販売) ( 円)	販売価格													
関連事業 (ノベルティーの配布等)	ノベルティ・チラシ等を配布する場合のみ個数も併せてご記入ください。なお配布は各テント内をお願いいたします。 ・風船(1,000個) ・ポケットティッシュ(2,000個) ・店の割引券(1,500枚)														
電源使用	電源を <input checked="" type="checkbox"/> 使用する 17,000円(電源使用料) <input type="checkbox"/> 使用しない 使用機器名(ホットプレート 1500w × 1台) ( w × 台) ※電気容量(w)は必ず正確な数字をご記入ください(使用機器に記載あり)※電気容量の上限は合計1500wまでです。														
消火器レンタル	消火器を <input checked="" type="checkbox"/> 使用する (1本) × 1,000円 = 金 1,000円 <input type="checkbox"/> 使用しない ※レンタル消火器1本あたりの消火能力は対象火気器具(下記記載)の合計が3台までです。														
対象火気器具 詳細	対象火気器具 (ホットプレート) ( ) ( ) 各火気器具燃料 (電気) ( ) ( )														
危険物・LPG の持込み	<input type="checkbox"/> 有 種類( ) 量( ) <input checked="" type="checkbox"/> 無 ※危険物等は対象火気器具から遠ざけ、テント内の日影で保管してください。														
店(団体)名	大和商店 ※店(団体)名表示プレートに記入される名称をお書きください。														
店(団体)名 表示プレート	<input type="checkbox"/> 申し込む (2,500円) / <input checked="" type="checkbox"/> 申し込まない(既定のプレートを持参) ※出店の際、必ず必要です。														
募金(任意)	1,000円 ※ご協力いただける場合は任意の金額をご記入ください														
出店料等 合計金額	<table border="1"> <tr> <td>基本料</td> <td>35,000円</td> <td rowspan="6">} 出店料</td> </tr> <tr> <td>電源使用料</td> <td>17,000円</td> </tr> <tr> <td>消火器レンタル料金</td> <td>1,000円</td> </tr> <tr> <td>プレート代</td> <td>0円</td> </tr> <tr> <td>募金</td> <td>1,000円</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>54,000円</td> </tr> </table>		基本料	35,000円	} 出店料	電源使用料	17,000円	消火器レンタル料金	1,000円	プレート代	0円	募金	1,000円	合計	54,000円
基本料	35,000円	} 出店料													
電源使用料	17,000円														
消火器レンタル料金	1,000円														
プレート代	0円														
募金	1,000円														
合計	54,000円														

出店料等の合計金額は、  
 4月9日(水)に開催する「出店説明会」にご持参いただきます。  
 ※お釣りのないようご準備ください。

住所 \_\_\_\_\_  
ふりがな \_\_\_\_\_  
申込者 企業(団体)名 \_\_\_\_\_  
代表者 \_\_\_\_\_ (印)  
担当者名 \_\_\_\_\_  
連絡先 TEL \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_

\*領収書のあて名が上記企業(団体)名と異なる場合のみ、こちらにご記入ください ⇒ (領収書あて名)

## 「第48回 大和市民まつり」出店申込書

出店募集要項等に同意し、次のとおり出店を申込みます。

出店区分	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> 飲食	<input type="checkbox"/> 屋台型臨時営業※(許可番号)
	<input type="checkbox"/> 物販 <input type="checkbox"/> 食品(市販品) <input type="checkbox"/> その他		※屋台型営業の許可証のコピーも併せてご提出ください。 <input type="checkbox"/> 臨時出店
当日の現場責任者	所属・役職等		氏名
	住所		当日の連絡先(携帯電話)
出店内容	出店内容の趣旨を簡潔にお書きください。生業に限ります。		
販売物	<input type="checkbox"/> 販売物あり / <input type="checkbox"/> 販売物なし	予定販売食数(2日間の合計)	
	販売物ありの場合は、「出店の際の注意事項」を熟読の上、具体的な販売物品と販売価格をお書きください。		
	販売物品	販売価格	
	・ <input type="checkbox"/> 現場調理品(加熱品、非加熱品) <input type="checkbox"/> 販売品	<input type="checkbox"/> 飲料(容器入、カップ販売)	( ) 円
	・ <input type="checkbox"/> 現場調理品(加熱品、非加熱品) <input type="checkbox"/> 販売品	<input type="checkbox"/> 飲料(容器入、カップ販売)	( ) 円
	・ <input type="checkbox"/> 現場調理品(加熱品、非加熱品) <input type="checkbox"/> 販売品	<input type="checkbox"/> 飲料(容器入、カップ販売)	( ) 円
関連事業(ノバルティ等の配布等)	ノバルティ・チラシ等を配布する場合のみ個数も併せてご記入ください。なお配布は各テント内をお願いいたします。		
電源使用	電源を <input type="checkbox"/> 使用する 17,000円(電源使用料) <input type="checkbox"/> 使用しない	使用機器名( ) ( ) w × 台	
	※電気容量(w)は必ず正確な数字をご記入ください(使用機器に記載あり)※電気容量の上限は合計1500wまでです。		
消火器レンタル	消火器を <input type="checkbox"/> 使用する ( 本 ) × 円 = 金 円	<input type="checkbox"/> 使用しない	
	※レンタル消火器1本あたりの消火能力は対象火気器具(下記記載)の合計が3台までです。		
対象火気器具詳細	対象火気器具 ( ) ( ) ( )	各火気器具燃料 ( ) ( ) ( )	
危険物・LPGの持込み	<input type="checkbox"/> 有 種類( ) 量( × ) <input type="checkbox"/> 無		
	※危険物等は対象火気器具から遠ざけ、テント内の日影で保管してください。		
店(団体)名	※店(団体)名表示プレートに記入される名称をお書きください。		
店(団体)名表示プレート	<input type="checkbox"/> 申し込む (2,500円) / <input type="checkbox"/> 申し込まない(既定のプレートを持参)		
	※出店の際、必ず必要です。		
募金(任意)	円 ※ご協力いただける場合は任意の金額をご記入ください		
出店料等合計金額	基本料	円	} 出店料
	電源使用料	円	
	消火器レンタル料金	円	
	プレート代	円	
	募金	円	
合計	円		



# 記入例

様式 3

## 臨時出店者の詳細

店名	大和商店
臨時出店者の住所、氏名(団体名及び代表者氏名)及び連絡先	住所：大和市下鶴間〇-〇-〇 氏名(団体名及び代表者氏名)：(株)大和商会 代表取締役 大和 太郎 連絡先：046-260-〇△□☆
他の臨時的な行事への出店	過去1年間で他の臨時的な行事へ出店したことが ある ・ <u>ない</u>
品目	唐揚げ ポテトフライ
材料	■唐揚げ 鶏もも肉(市販品、カット済) タレ【醤油(市販品)、ショウガチューブ(市販品)、ニンニクチューブ(市販品)】 ■ポテトフライ じゃがいも(市販品)
仕込み作業を行う場所の名称及び住所	名称：大和商店 住所：大和市下鶴間〇-〇-△
営業施設等での仕込み作業の内容	■唐揚げ ①当日朝、保健所許可施設(自店舗)でタレを作成し、鶏もも肉を漬け込む。 ②漬け込み後、片栗粉をまぶす。 ■ポテトフライ ①じゃがいもを洗い、皮をむく ②スライサーでカット。
会場での調理作業の内容等	■唐揚げ ①現場のフライヤーにて揚げて提供(容器は紙コップを使用)。 ②箸については個包装されている物を客に提供。 ※仕込み済の唐揚げは、クーラーボックスにて10℃以下で保冷保管。 ■ポテトフライ ①現場のフライヤーにて揚げて提供(容器は紙コップを使用)。 ②味付け(塩、ケチャップ)については個包装されている物を客に提供。 ※仕込み済のポテトフライは、クーラーボックスにて10℃以下で保冷保管。

## 「様式3」の記入上の注意

### 1 「他の臨時的な行事への出店」について

大和市民まつり以外で過去1年間に他県を含めて他の臨時的な行事（阿波おどり、うまいもの市、産業フェアなど）に出店したことがある出店者は、臨時出店ではなく、屋台型臨時営業として出店することになりますので、臨時営業許可の申請が必要になります。

臨時営業許可の申請手続きの詳細につきましては、下記窓口までお問い合わせください。

神奈川県厚木保健福祉事務所大和センター 食品衛生課 〒242-0021 大和市中央1-5-26 電話 046-261-2948 (代表)
---

### 2 「品目」について

①出店申込書と同一のものを記入してください（試食品の提供でも記入が必要です）。

②出品できる品目数は「一品目」となります。「一品目」とは、同一種の器具及び工程で調理するものを指すため、複数の食材を取り扱う場合でも同一種の器具及び工程であれば一品目扱いとなります。

【参考】同一種の器具及び工程で調理する物の例

揚物類（冷凍の唐揚げ、冷凍のフライドポテトを同じフライヤーで揚げる）

焼物類（牛串、焼き鳥を同じ焼き台で焼く）

器具や工程が異なる（唐揚げと焼きそば、唐揚げと焼き鳥等）場合は、二品目となるため出店することはできません。

ただし、衛生的に取り扱うことができる場合に限り、以下に掲げる飲料の取扱いも行えます。

①市販品の清涼飲料水及び酒類を開缶開栓し、そのまま渡すこと。

②市販品の清涼飲料水及び酒類を混合せずに注ぐ（単純に注ぐ構造であれば、サーバーの使用も可能とする。）こと。

### 3 「仕込み作業を行う場所の名称および住所」について

仕込み作業は保健所許可施設外（出店テント内、自宅など）では禁止です。必ず営業許可を受けている施設（店舗等）で行ってください。

### 4 「営業施設等での仕込み作業の内容」について

仕込み作業は当日の朝に行ってください。また、仕込み方法は詳細に記入してください。

### 5 「会場での調理作業の内容等」について

①会場内での調理は加熱のみで、食材のカット等はできません。

②材料等の保管方法についても保管方法についても、「何で」保管し、「何度」以下で保管できるのか、具体的に記入してください。

③調理作業を詳しく記載していただかないと審査ができませんのでご注意ください。

### 6 その他

①ご提供いただく品目で食中毒等のトラブルが発生しないためにも、正しい調理・保管方法で管理してください。

②記載内容について、保健福祉事務所から指摘を受けた場合、修正していただくこととなりますので、本表を提出いただく前には内容を再度ご確認の上ご提出ください。

③当日の出店内容が申込時の出店内容と異なる場合は、即時に出店中止とし、次回以降の出店はできません。

## 臨時出店者の詳細

店 名	
臨時出店者の住所、氏名（団体名及び代表者氏名）及び連絡先	住所： 氏名（団体名及び代表者氏名）： 連絡先：
他の臨時的な行事への出店	過去1年間で他の臨時的な行事へ出店したことが ある ・ ない
品 目	
材 料	
仕込み作業を行う場所の名称及び住所	名称： 住所：
営業施設等での仕込み作業の内容	
会場での調理作業の内容等	