

あさひオータムジャンボリー2025 出店者募集要領

1. 開催目的

旭市内で生産、水揚げされる農水産物や工業製品、地場産品などの展示、販売などを通し、旭市が誇る地域産業のポテンシャルを再発見するとともに、各産業の担い手と市民が交流することで、地域の誇りや愛着を醸成し、各種産業の振興に寄与することを目的とする。

2. 日程・会場

日程 令和7年11月9日（日）10：00～14：30

会場 旭文化の杜公園

3. 募集期間

令和7年7月16日（水）～8月15日（金）

※期限を過ぎた場合は受け付けません。

4. 募集対象事業者及び出店要件

次のいずれかの要件を満たす者

- (1) 旭市在住若しくは旭市内に本社・営業所を持つまたは旭市商工会に加入している旭市内の農水産物・商工業、サービス業を中心とした生産物等の販売・PR・サービスの提供を行う個人又は団体
- (2) 旭市で活動する公共的団体で、事業のPR若しくは市民の福祉に資する出店を行う者

※令和3年6月1日から千葉県の商品営業制度が変更となり、調理を行う食品販売の場合は、1出店者につき1品目に限ります。（千葉県「屋台、露店等での飲食店営業取扱要綱」に準拠）

※骨董品・中古品・不用品等の販売、旭市民の名義を借りての出店は認められません。

5. 申し込み

- (1) 出店申込書に必要事項を記入のうえ、下記提出先まで持参してください。

【提出先】

- | | |
|----------|---------------------|
| ①JA組合員等 | 市内各営農センター |
| ②旭市商工会会員 | 旭市商工会 |
| ③①、②以外 | 旭市役所農水産課振興班（旭市役所3F） |

- (2) 飲食物を取り扱う出店者は別途書類が必要です。4ページ目「13. 飲食物の販売をされる出店者へ」をご確認ください。

※必要書類の提出期限は8月29日（金）

- (3) 出店料等は出店者説明会の際に、現金で支払います。お釣りの無いようご用

意ください。

※10月9日(木)開催予定。(改めて通知を送ります。)

- (4) 必要書類がすべて揃い、かつ出店料等の支払いが終了した時点で正式な出店決定となります。

6. 募集ブースについて

- (1) テントブース 1区画 2間×3間(3.6m×5.4m)

0.5区画 上記1区画を2店舗でシェア

- ①センター広場 物販関係、食品販売関係、PR関係等
- ②三角広場 調理飲食関係
- ③公園北側遊歩道 調理飲食関係、物販関係、食品販売関係、PR関係等
- ④図書館東側駐車場 車両展示等

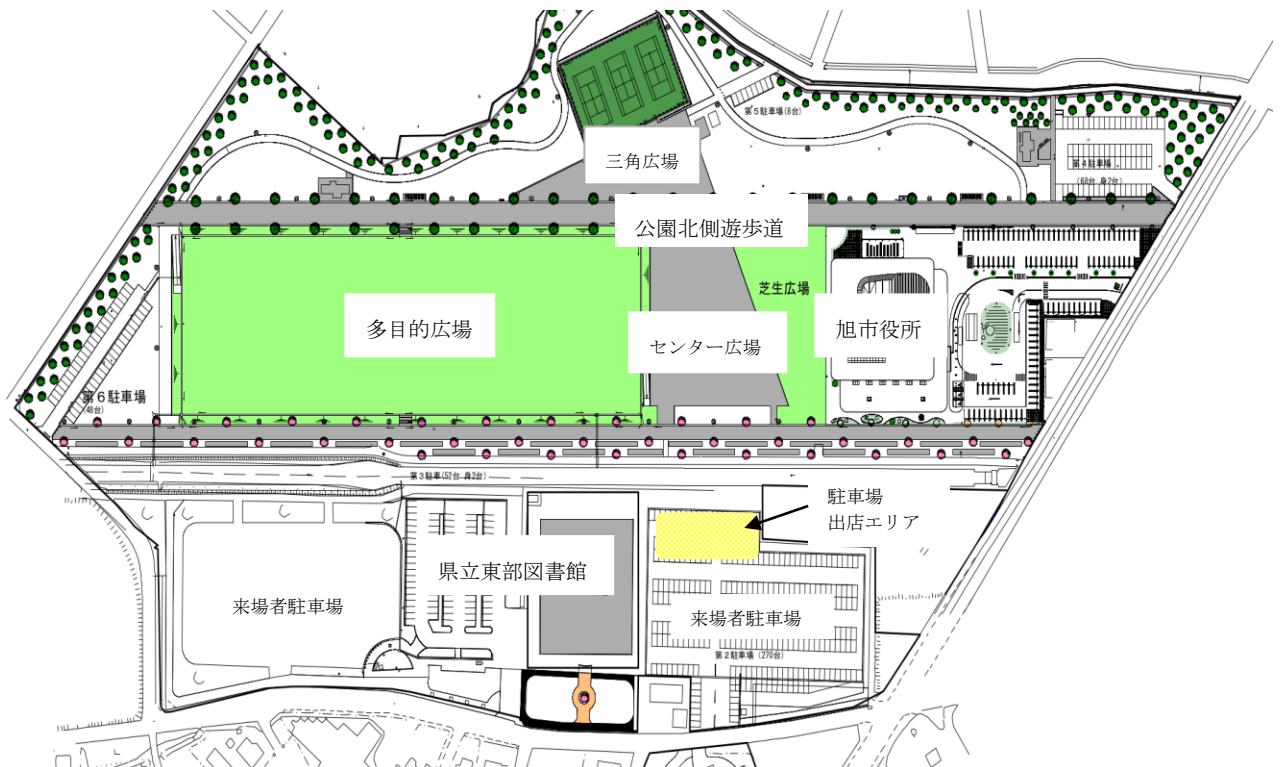
※申込状況に応じて、場所の調整を行う場合があります。

※一般車両の乗り入れはできません。特殊車両等(保冷車等)で申込時に申請し、実行委員会事務局で認められれば、指定した場所の範囲内で置くことができます。

- (2) キッチンカーブース 1台 7m×3m

三角広場、公園北側遊歩道

※区画内に、簡易的な販売用のテーブル等を設置することは可能です。



7. 出店料及びレンタル備品について

- (1) テントブース

- ① 1区画 15,000円

0.5区画 10,000円

※テント(1区画3.6m×5.4m。0.5区画の場合はその半分)を含みます。

②レンタル備品

・テーブル 1, 500円

・イス 500円

※9月1日(月)以降のレンタル備品の変更、キャンセルはお受けできません。

(2) キッチンカーブース

1台 10,000円

※キッチンカーブースには、レンタル備品はありません。

8. 誓約事項・注意事項について

(1) 下記の誓約事項に同意のうえお申込みください。

①まつり当日は、実行委員会の指示に従い、来場者や他の出店者とのトラブルや風紀を乱す行為は行いません。

②出店場所、駐車場所、搬入搬出時間、営業時間等を含めた一切について、実行委員会の指示に従います。また、警察・保健所等から指示があった場合も同様に従います。

③出店にあたっては、周囲の安全に十分注意します。万が一、来場者等に怪我等を負わせた場合は一切の責任を負います。

④食品を取り扱う場合は、衛生管理を徹底します。万が一、食中毒やその他事故・苦情等が発生した場合は一切の責任を負います。

⑤出店物や商品等の警備・保護については、出店者が責任をもって管理します。万が一、感染症等の拡大、自然災害発生等により中止決定された場合、出店準備に要した経費について請求いたしません。

⑥実行委員会から借りた備品等は丁寧に使用します。万が一、備品等に損傷を与えた場合は、実行委員会が相当と認める損害額を賠償します。

⑦暴力団及び暴力団関係者との関わりが一切ないことを誓います。

⑧実行委員会に届け出た事項はすべて事実と相違ないことを誓います。これらに変更が生じた時は、速やかに実行委員会に報告します。

⑨上記の事項以外に問題が発生した場合は、出店者・実行委員会の双方で話し合い、誠意をもって問題解決に努めます。

(2) 会場及び駐車場で発生した事故・盗難・トラブル等について、実行委員会では一切の責任を負いかねます。

(3) 誓約事項に反した場合には、出店を取り止めていただきます。また、次回以降のまつりへの参加をお断りする場合があります。

(4) 他の出店者への苦情や、出店者間のトラブルについては、実行委員会とは関係いたしません。

9. 出店の決定について

(1) 応募者多数の場合は、実行委員会において選考のうえ、出店者を決定します。

※商工会会員及びJA組合員等を優先して決定します。

- (2) 出店の可否について、後日通知を発送します。
- (3) 出店場所については、実行委員会で決定したうえ、出店者説明会で提示します。(出店場所の希望はできません。)
- (4) 出店者説明会には必ず出席してください。また、当日会場において出店に従事する方にも、説明された内容を確実に伝えてください。

10. 出店のキャンセルについて

- (1) 出店者の都合によりキャンセルされる場合には速やかに事務局（旭市役所農水産課 TEL0479-74-3671）へご連絡ください。
- (2) 10月9日（木）以降のキャンセルにつきましては、出店料及び備品のレンタル料金共に、原則返金はいりません。

11. ゴミの処理等について

- (1) 各店舗で出たゴミは必ず各団体で持ち帰ってください。会場内に設置するゴミ箱は来場者用ですので使用できません。
- (2) 廃水等（汚水、ゴミ、油や食材の残り等）は、会場内の側溝などへ絶対に捨てないでください。
- (3) 会場の環境美化のため、店舗周辺のゴミの片付けを徹底してください。

12. 感染症等の拡大、自然災害発生時の対応について

- (1) 感染症等の拡大や自然災害発生等によるイベント中止や時間の変更等については、出店申込書に記載される携帯電話番号に連絡します。
- (2) 出店申込書に記入する携帯電話番号については緊急時に必ず連絡が取れる番号を記入してください。
- (3) 感染症の拡大や自然災害発生等によりイベントが中止となった場合、出店料及び物品のレンタル料、出店準備に要した経費について一切保障しません。

13. 飲食物の販売をされる出店者へ

- (1) 飲食物の販売をされる出店者は、「出店計画書」と併せて、次のとおり必要書類を提出してください。

①調理販売をする県内一円の食品営業許可証をお持ちの出店者

○営業許可証の写し（千葉県内一円で営業可能な屋台、露店等での飲食店営業又は自動車を利用して行う営業の許可を有し、当該営業を行う場合に限る。）

②調理販売をする食品営業許可証をお持ちでない出店者

○調理場設備概要書

○調理従事者検便検査報告書

③包装品の販売を行う出店者

○食品営業許可証の写し（製造品目に応じた食品衛生法に基づく営業許可証）

※食品営業許可証をお持ちでない場合は、販売することができません。

※包装品には、食品表示法による表示（消費（賞味）期限、保存方法、アレルギー等）が必要です。

- (2) テントブースにおいて調理ができる食品は、下記の「◎提供できる品目（参考）」の中から 1 出店者につき 1 品目 です。2 品目以上を販売する場合、2 区画以上申し込み、出店従事者、調理設備、衛生設備等を分ける必要があります。

◎提供できる品目（参考）

分 類	品 目（例）	注 意 事 項
加熱調理食品	おでん、焼鳥、たこ焼、いか焼、お好み焼、ドッグ類、ラーメン、今川焼、ドーナッツ、焼だんご類、焼まんじゅう類	1. 仕込みはイベント当日に衛生的な調理場で行うこと（家庭での仕込みは原則不可） 2. 直前に加熱を行い提供すること 3. 加熱は中心部まで十分に行うこと。
非加熱調理食品	かき氷、ところてん、ディッシュアップアイス、押し出し式アイス	1. 市販の氷、アイスを使用すること 2. トッピング不可（クリーム類や生果物等）
その他	わたあめ、チョコバナナ、りんご飴	

◎上記品目と合わせて提供可能

分 類	品 目（例）	注 意 事 項
飲料	清涼飲料水、酒類	1. 缶、瓶、ペットボトル、ディスペンサー等に密封充填された清涼飲料水、及び酒類をその場で開封しコップ等に直接注ぐ 2. 1 の清涼飲料水同士、酒類同士及び清涼飲料水と酒類を提供するコップに直接注ぐ 3. コーヒー、紅茶等を熱湯により抽出し提供 4. 1 から 3 に氷を加えて提供

- (3) 取り扱いができない品目（包装品を除く）

- ①弁当、おにぎり、カレーライス等の米飯類
- ②ハンバーガー、サンドイッチ、ケバブ等の調理パン類
- ③付け合わせのレタスやキュウリの一本漬け等非加熱の野菜、漬物
- ④生クリーム類及び乳類を使用した食品（ただし、原材料として使用し、加熱調理して提供する場合を除く）

(4) 調理を行う際の衛生管理

①施設・設備

- ・テント内及びその周辺は、よく清掃し、常に衛生上支障のないよう保持すること。
- ・テント内には、不必要な物品を置かない。
- ・手洗い場には、流水式の手洗い設備を設け、液体せっけん、消毒液、ペーパータオル（共用タオル不可）を設置すること。
- ・冷蔵食品や冷凍食品の使用にあたっては、適切な保管（クーラーボックス等）を行い、温度計を設置すること。
- ・ふた付きのゴミ箱を設置すること。
- ・手洗い・洗浄シンクには１８ℓ以上の貯水タンク（蛇口付き）と１８ℓ以上の廃水タンクを設置すること。

②食品の取り扱い

- ・調理した食品は、使い捨て容器で提供し、その場で喫食させて、持ち帰りさせない。
- ・食物アレルギーに関する情報提供を行うこと。
- ・食品への異物等の混入やいたずらを防止するため、必ず関係者を配置すること。

③従事者の衛生管理

- ・手指に傷のある者、また、事前健康チェックで、嘔吐や下痢等の胃腸炎症状のある者、風邪をひいている者等、体調の悪い者は調理に従事しない。（家族に同様の症状がある場合も従事しない。）
- ・作業前、トイレの後、別の作業に移る際には手洗いをする。
- ・直接食品に触れる人は使い捨て手袋を使用し、作業ごとに交換すること。

④食品取扱責任者の設置

- ・衛生管理全般を取り仕切る食品取扱責任者を設置すること。

Ⅰ 4. 防火管理について

- (1) 火気器具等（コンロ、ストーブ、発電機等）を使用する場合は、消火器を必ず備え付けること。
※屋内用の小型消火器は不可
- (2) 出店従事者の飲食用に火気器具を使用する場合にも、消火器は必要です。出店申込書に必ず記載してください。
- (3) 備え付ける消火器は、劣化や異常、使用期限が切れていないか等、必ず点検すること。
- (4) 当日、消防署が(3)の確認を行います。もし不備があった場合は、用意ができるまで開店できません。