

【裏面の項目】

| | |
|--|--|
| 選 考 基 準 | ■出店内容等 |
| | ※①②、③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。 |
| | ① 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。 |
| | ② 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、新商品である旨など、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。 |
| ③ 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。 | |

⑭ 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。

⑮ 販売価格・食べ歩きグルメ企画

予定している販売価格(税込み)を記入してください。

また、食べ歩きグルメ企画に登録する商品がある場合は記入してください。(1店舗につき1点まで)

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 食べ歩きでは、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、統一価格を設定する商品(生ビール・ソフトドリンク等)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。)

⑯ 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。薪などの直火焼を使用することはできません。

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」(12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、冷蔵設備、器具類の保管設備等が必要です。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」(12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、事前に保健所にご相談ください。

・ 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。

北の恵み 食べマルシェ2024 出店申込書 (裏面)

| 事務局使用欄 | |
|--------|--|
| No. | |

| | |
|--------|---------|
| 2 出店名称 | あさっぴー食堂 |
|--------|---------|



●出店内容等

メインとなる出品物を調理又は、物販で1つ定めた上で予定している全ての料理・物販品について記入してください(欄が不足する場合はコピーしてお使いください)。「※」の項目については出店者選考における審査・選考の対象となります。また、実行委員会及び実行委員会と契約する事業者が提供するメディア(ホームページ、情報誌等)で内容を公表する場合があります。

食べ歩きグルメについて、詳細は「出店のご案内」P7をご参照ください。

3品目は、「1出店者において焼く、煮る、蒸す、茹でる、注ぐ等の調理工程が三種類以内まで」という意味です。

○調理 (イベントtent内で調理するもの)

※調理は3品目以内となります(調理工程が同一の食品は同一品目として差し支えありません。)

| 11 ※品名 | 12 ※商品の概要・特徴・アピールポイント | 13 ※主な原材料とその原産地 | 14 入先名・所在地 | 15 販売価格(税込み) |
|--------------|---|-------------------------------------|--|---|
| メイン 北の恵み串 | 北国の幸を使った串料理。特製ソースでうま味たっぷりの一品。 | 帆立(枝幸産)、ねぎ(比布産)、豚肉(旭川産)、ピーマン(旭川産) | 〇〇漁協(〇〇町)、 △△青果店(旭川市) | △△△円 <input type="checkbox"/> 食べ歩きグルメ |
| 北の恵みオリジナルパスタ | 珍しいショートパスタにトマトクリームソースを合わせ、地場野菜や魚介と煮込んだ当店オリジナルのパスタ。 | トマト(旭川産)、牛乳(旭川産)、豚肉(旭川産)、ズッキーニ(〇〇産) | ××農園(旭川市)、 ■■牧場(旭川市)、 〇〇農場(〇〇町) | △△△円 <input type="checkbox"/> 食べ歩きグルメ |
| 北の恵み串ミニ | 北国の幸を使った串料理。特製ソースでうま味たっぷりの一品をお試しサイズで提供。 | 帆立(枝幸産)、ねぎ(比布産)、豚肉(旭川産)、ピーマン(旭川産) | 〇〇漁協(〇〇町)、 △△青果店(旭川市)、 □□牧場(旭川市) | 200円 <input checked="" type="checkbox"/> 食べ歩きグルメ |
| 生ビール | 〇〇社の生ビール ※飲料メーカーも協賛が決まった場合は、協賛メーカー商品の指定及び販売価格も統一していただきます。 | | | |
| ソフトドリンク | 〇〇社のソフトドリンク ※飲料メーカーも協賛が決まった場合は、協賛メーカー商品の指定及び販売価格も統一していただきます。 | | | |

食べ歩きグルメ企画に登録したい商品は、こちらにチェックを付けてください。

本イベントに対し、飲料メーカーの協賛が決定した場合、飲料の販売については、協賛メーカー商品(生ビール、缶やペットボトル等のソフトドリンク等)を指定するとともに、販売価格も統一していただきます(詳細は別途お知らせします。)。ただし、地ビール・トマトジュース等出店者の地域の特産品については、この限りではありません。

出店規程3(1)に規定する出品可能な原材料の産地にご注意ください。(例えば、「豚肉(北海道産)」等の書き方の場合、北北海道地域産であるか判断できないため、出店規程により特段の定めがあるものを除き、細かく記載してください。)産地が確認できない場合は出店の決定ができませんのでご協力お願いします。

16 熱調理を行う場合は、使用する熱源にチェックしてください(複数可。)

ガス 炭火 電気 (使用する電気器具:IHヒーター)

加熱をしない その他()

○物販 (イベントtent内で調理しないもの)

| 11 ※品名 | 12 ※商品の概要・特徴・アピールポイント | 13 ※主な原材料とその原産地 | 14 入先名・所在地 | 15 販売価格(税込み) |
|-------------|---|---|---------------------------------------|---|
| メイン | 包装 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり | | | |
| スモークチキン | 北海道産の鶏をスモークして、風味とうま味を閉じ込めた一品 包装 <input type="checkbox"/> なし <input checked="" type="checkbox"/> あり ポリ袋真空包装 | 鶏肉(旭川産) | ××畜産(旭川市) | 200円 <input checked="" type="checkbox"/> 食べ歩きグルメ |
| きんぴら米粉まんじゅう | 地元の米粉配合のまんじゅう生地の中にきんぴらごぼうを入れた冷凍食品。 包装 <input type="checkbox"/> なし <input checked="" type="checkbox"/> あり ポリエチレン個包装 | 米粉(旭川産)、小麦粉(〇〇産)、ごぼう(〇〇産)、にんじん(旭川産) | ××農園(旭川市)、 ■■牧場(旭川市)、 〇〇農場(〇〇町) | △△△円 <input type="checkbox"/> 食べ歩きグルメ |
| 肉じゃが米粉まんじゅう | 地元の米粉配合のまんじゅう生地の中に肉じゃがを入れた冷凍食品。 包装 <input type="checkbox"/> なし <input checked="" type="checkbox"/> あり ポリエチレン個包装 | 米粉(旭川産)、小麦粉(〇〇産)、じゃがいも(〇〇産)、にんじん(旭川産)、豚肉(旭川産) | ××農園(旭川市)、 ■■牧場(旭川市)、 〇〇農場(〇〇町) | △△△円 <input type="checkbox"/> 食べ歩きグルメ |

物販(製品を仕入れ、手を加えずそのまま販売するもの)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)。飲食店営業許可のみを取得している施設で製造(パック詰め)した漬物等は販売できません。令和3年6月1日の法改正に伴い、旭川市保健所への「届出」が必要となる物があります。

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 | おやぎ、鈴カステラ、キャラメルポップコーン等 |
| 揚菓子類 | 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。) | 要 |
| | | 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料品 | (営業の届出不要な飲食料品を除く。) | | | | | |
| 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。

出品物が「特別な設備の設置を条件に提供可」に該当し、流水受槽式シンクの設置が必要な場合は、出店料や各種申請手数料とは別に、追加工事費用をご負担いただきます。また、流水受槽式シンクが設置できる場所には限りがあり、出店場所がご希望に沿えない場合がありますので、予めご了承ください。