

## 「SAKAI グルメ広場」募集要項

1. 開催日時 2019年11月9(土)・10日(日) 10:00~16:00
2. 会場 堺商工会議所前市民広場等(堺市北区長曾根町130番地23ほか)
3. 募集内容 ①当所設営のテント内で調理・販売をブース **14ブース**  
(間口3,600mm×奥行2,700mm 屋外テント内スペース)  
※テント内前方スペースはお客さまの通路となります。  
②自動車(二輪を除く)の車内に設備を設け、車内で食品の調理及び提供等を行う車両(キッチンカー) **3台** ※キッチンカーは各社でご用意いただきます。
4. 出展カテゴリ **同エリアは、堺・高石市内の飲食店舗を優先したフードコートを企画しており、露店営業・自動車営業で認められている品目(※1)かつ、食べ物を提供できる店舗とします。**  
**原則、店舗で取り扱われているメニューの販売。(飲物のみの販売は不可)**
5. 出展料金 **1ブース44,000円(税込・会員) / 88,000円(税込・一般)**  
※堺商工会議所、高石商工会議所の会員企業様は、会員料金でご出展いただけます。  
※キッチンカーを使用した調理・販売を行う場合も出展料は上記金額とします。  
※各ブース内基本設備以外の備品をご希望の場合は、別途オプション料金を頂戴します。
6. 基本設備 **〈当所設営のテント内で調理・販売を行う場合〉**  
○販売及び作業用テーブル(間口1,800mm×奥行600mm×高さ700mm)×3本  
○ブース内で使用する電源3口(1口:100V 1500W)  
(会場全体で使用できる電力量には上限がございますので、当日は節電にご配慮願います。)  
○企業名看板(900mm×200mm)×1ヶ所  
○パイプイス×4脚  
※ガス設備(プロパンガス)、各種レンタル備品等が必要な場合は別途有料にてご用意します。  
備品等の詳細やお申込みについては、9月18日(水)開催の出展者説明会にてご案内します。  
  
**〈自社でキッチンカーを用意し車内で食品の調理及び提供を行う場合〉**  
○キッチンカーの全長は7m以内とします。  
○キッチンカーで使用する電源3口(1口:100V 1500W)  
(会場全体で使用できる電力量には上限がございますので、当日は節電にご配慮願います。)  
○企業名看板(900mm×200mm)×1ヶ所
7. 特別設備 基本設備以外のコンセント仮設工事及び備品類に関しては、出展者様の費用負担でご用意させていただくことも可能です。オプション備品やコンセント仮設工事の詳細やお申込み方法については、9月18日(水)開催の出展者説明会にてご案内させていただきます。
8. 共同設備 共同の給排水設備をご用意いたします。(飲用可)
9. 申込条件 堺市内・高石市内に事業所があり、下記の諸条件を遵守できる企業・団体。

### 【出展物についての諸条件】

- 原則として、堺・高石の製品(加工品等も含む)であること。
- 食品衛生法、薬事法、景品表示法等の法規に違反しないもの。
- 販売時に品名、及び価格等を表示できるものであること。
- 公序良俗に反したものでないこと。
- 原材料の下処理は調理設備の整ったところで行うこと。
- 原則、提供直前に加熱すること。
- 原材料の一次加工(切る、刻む等)を行わないこと。
- 販売提供に際しては、使い捨て食器を使用すること。
- その他食品の衛生管理に注意を払うこと。
- 出展ブース内では、来場者が利用できる消毒備品を用意すること。
- その他、当所が出展に適切と認められたもの。

《提出書類》

①当所設営のテント内で調理・販売を行う場合

露店営業許可の取得が必要となりますので、堺市保健所に対して本年9月末日までに許可申請を各社で行い、露店営業許可証のコピーを当所に提出ください。(申請手数料は各社でご負担ください。)

※既に堺市保健所において露店営業許可の取得がお済みの場合は、出展申込時に露店営業許可証のコピーを当所にご提出ください。

②キッチンカーを自社で用意し、車内で調理の上販売を行う場合

自動車営業許可の取得が必要となりますので、堺市保健所に対して許可申請を各社で行い、出展申込時に自動車営業許可証のコピーを当所にご提出ください。

※キッチンカーについては、申込時点でキッチンカーを自社で保有することを要件とします。

また、会期当日に使用するキッチンカーに関する情報(全体写真・大きさ等)もご提供ください。

③出展者説明会開催時に配布します「提供食品に関する申請書」を後日提出いただき、当所が集約して堺市保健に確認を行います。

保健所の指導等により、販売品目(内容)を変更いただく場合がありますので、予めご了承ください。

【運営についての諸条件】

○「メイドインさかいフェア2019」の構成や運営、管理に支障を及ぼすものでないこと。

○運営上、当所の指示に従うこと。

○出展の権利を他の者に転貸、譲渡しないこと。

○会場内でアルコール類の提供(試飲・販売含む)はしないこと。

○出展期間中(2日間)は出展を継続すること。

○出展ブースの設営や撤去は、定められた時間内で完了すること。

■搬入：11月8日(金)14:00~17:00(予定)

■搬出：11月10日(日)16:00~18:00(予定)

※その他詳細については、出展確定後に当所から改めてご案内します。

10. 申込方法 出展を希望される企業は、別添の出展申込書に必要事項をご記入のうえ、下記までFAXにてお申込みください。(電話申込不可)

11. 申込後の流れ ①出展申込 原則として、先着順で受付をさせていただきます。

②出展可否 後日、出展可否を通知いたします。

③出展者説明会 出展者正式決定後の9月18日(水)に開催します。

出展者様は必ずご出席ください。(別途、ご案内いたします。)

※会場内の出展位置(ブース位置)については、来場者様の導線を勘案した上で、当所にて指定させていただきますので、予めご了承ください。

また、出展ブースについては、原則1ブースとお考えください。

12. 申込期限 2019年4月26日(金)

13. 本件お問合せ・お申込み先

堺商工会議所 地域振興課

〒591-8502 堺市北区長曾根町130番地23

TEL (072) 258-5504 FAX (072) 258-5580

E-mail : [chiiki@sakaicci.or.jp](mailto:chiiki@sakaicci.or.jp)

## 【出展カテゴリ】

### <※1)露店営業で認めている品目例>

#### 飲食店営業

- 煮物類 … おでん、煮込み、豚汁
- 焼物類 … 焼き鳥、焼きギョーザ、ホルモン焼き
- お好み焼類 … お好み焼、いか焼
- 茹物・煮物 … じゃがバター、蒸しシューマイ、蒸しギョーザ
- めん類 … 焼きそば、即席カップ麺、ラーメン、うどん、そば、ソーメン
- 揚げ物類 … 串かつ、フライドチキン、フライドポテト
- ドッグ類 … フレンチドッグ、ホットドッグ類

#### 喫茶店営業

- 喫茶類 … かき氷（トッピングにフルーツ、クリーム類は不可）、清涼飲料水、甘酒、ぜんざい、しるこ、紅茶、コーヒー、あめ湯

#### 菓子製造業

- 焼菓子類 … 回転焼、クレープ類（クリーム類を包み込むものは除く）、せんべい、ベビーカステラ、五平餅、焼餅、かた焼、たい焼
- 揚げ菓子類 … ドーナツ、大学芋、フライまんじゅう
- 団子菓子類 … 焼団子、みたらし団子
- 饅頭類 … 焼きまんじゅう、あん巻き、むしまんじゅう
- アメ菓子類 … ベっこう飴、カルメラ
- その他 … たこ焼き、わらびもち

#### ※注<露店で禁止されているメニュー・行為>

- (1) 提供前に直前加熱しない食品（冷パスタ、サンドイッチ、刺身、その他生もの等）の調理製造
- (2) 米飯の取扱い（おにぎり、カレーライス、すし、丼ぶり等の提供はできません）
- (3) アイスcream類の小分け（ディッシャーで分ける等）
- (4) 乳製品類（牛乳、乳飲料、生クリーム、カスタードクリーム、アイスcream類）
- (5) 冷たい飲料類（生ジュース、タピオカジュース等）

※ただし最終加工を事前に済ませたもの（弁当類）は販売可能です。

### <※1)自動車営業で認められている業種>

- (1) 飲食店営業
- (2) 喫茶店営業
- (3) 菓子製造業
- (4) 乳類販売業
- (5) 食肉販売業
- (6) 魚介類販売業
- (7) アイスcream類製造業
- (8) 豆腐製造業

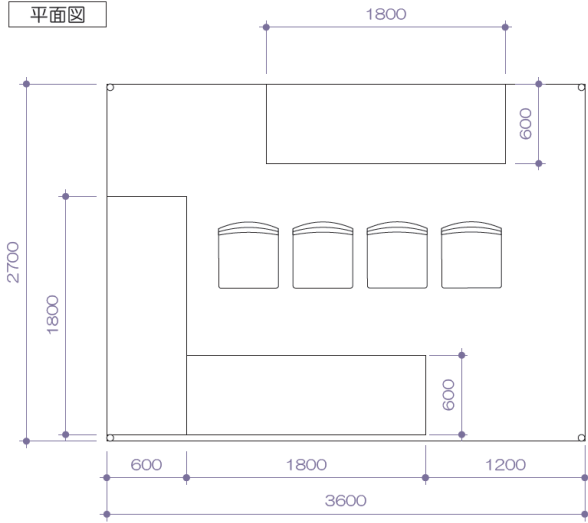
※出展に際しての具体的な品目については「大阪府自動車による食品営業取扱要綱」の記載内容並びに堺市保健所の指導に従うものとします。

## 【食品提供に関する注意点】

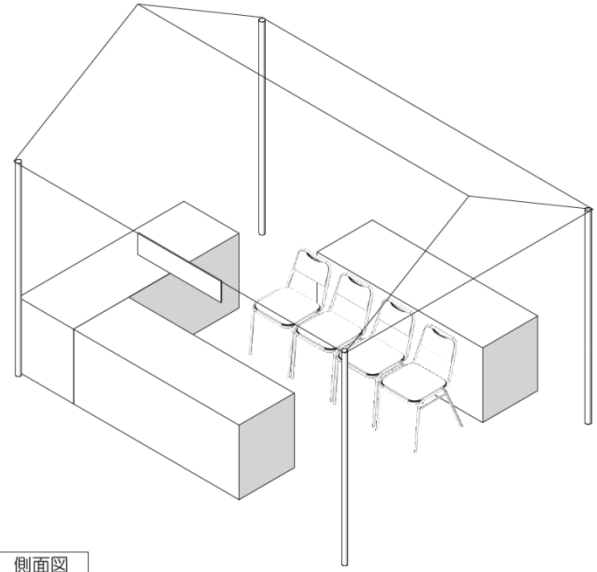
- 衛生管理 常に器具類及び手指の洗浄消毒を心がけてください。
- 保管設備 食品、器具容器包装などは使用直前まで密閉ケースで保管するなどしてください。冷蔵を必要とする食品の場合は、冷蔵設備にて保管ください。
- 食器類 必ず使い捨て容器を使用ください。
- 調理加工 一次加工（食材を切ったり、刻んだり等）は会場内では出来ません。あらかじめ一次加工を済ませた食材を加熱処理のみを行う方法で提供してください。お客さまへ提供する直前に加熱してください。
- 加熱処理
- アレルギー 原材料にアレルギー物質（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生等）が含まれているかどうかを把握し、調理加工後の販売時に購入者からアレルギー物質が含まれているかどうかの質問があった場合には、正確な情報を伝えてください。

## ■ブースイメージ

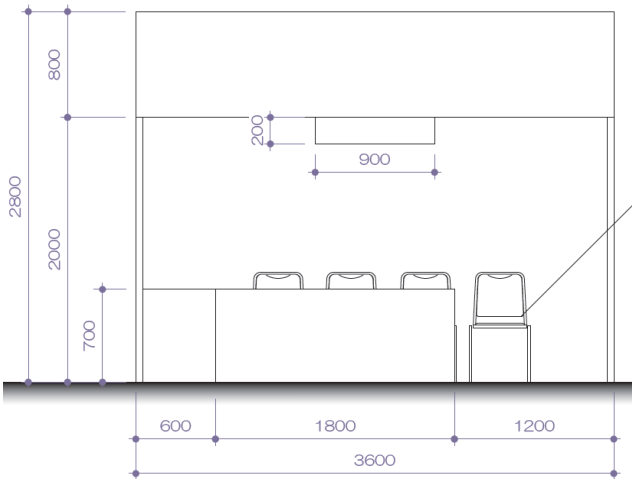
平面図



イメージ



立面図



側面図

