

## フレンドリータウンデイズ「香取市の日」 出店申込書

企業・団体名	フリガナ カブシキガイシャカトリ〇〇	店舗名	フリガナ	〇〇〇〇テン
	(株)香取〇〇		〇〇〇〇店	
住所	〒 287-8501	出店責任者	フリガナ	カトリ タロウ
	香取市佐原口2127		香取 太郎	
連絡先	TEL 0478-50-1111	緊急連絡先	090-〇〇〇〇-〇〇〇〇	
	E-mail kikaku@city.katori.lg.jp			
出店内容	できる限り詳しくご記入ください ラーメン、から揚げの販売			
PR コメント	お店の特徴等を簡潔にご記入ください 香取市産の食材をふんだんに使用した逸品です。是非ご賞味ください。			
会場備品 (各〇台迄)	テーブル (〇×〇mm)	4 台	電源 (最大〇W)	借用有無 <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 無
	椅子	6 脚	総電気容量	〇〇 W
使用調理 機器等	(例) ホットプレート、冷蔵庫、鉄板 鉄板、ホットプレート、冷蔵設備			プロパンガス 使用有無 <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 無
その他 持込機材	機材名称	発電機		
	数量	1		
搬出入 車両	車 種	ハイエース		
	車両ナンバー	千葉〇〇〇 か 〇〇-〇〇		
	運転者氏名	香取 太郎		
提出書類 チェック欄 (※事務局使用)	<input type="checkbox"/> 別紙① 出店申込書(本紙) <input type="checkbox"/> 別紙② 様式2 取扱食品一覧 <input type="checkbox"/> 別紙③ 様式3 配置図 <input type="checkbox"/> 別紙④ 出店従事者名簿 <input type="checkbox"/> 別紙⑤ 販売商品詳細		<input type="checkbox"/> 検便結果報告書(写し) <input type="checkbox"/> 食品営業許可証(写し) <input type="checkbox"/> 宣材用写真(1枚/1商品) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

## 【注意事項】

- 出店スペースは2間×3間のテントを2団体で使用。
- 火気器具を扱う場合、消火器を必ず用意すること。 ※未持参の場合、出店不可
- プロパンガスを使用する場合、ガス漏れ等に十分注意すること。
- 食中毒対策として、茨城県が定める「イベントなどで食品を取り扱う模擬店出店時の食品衛生対策について」を遵守すること。
- その他、「募集要項」「出店条件」記載事項を遵守すること。

提出期限：令和4年3月30日(水)

様式2

## 取 扱 食 品 一 覧

No. \_\_\_\_\_

出店名： ○○○○店					
住 所： 香取市佐原口2127			食品衛生責任者氏名： 香取 次郎		
氏 名： 香取 太郎（担当）					
電話番号： 0478-50-1111					
食品名、予定食数 （メニュー名）	原材料名	購入先 （屋号、所在地 《市町村名》）	予定 数量	調理等の方法	調理の 有無
ラーメン  300 食分	麺  チャーシュー （香取市産）  ねぎ（香取市産）  スープ	スーパー○○  （香取市）	○○玉  ○○g  ○○本  ○○ℓ	【仕込み】  原材料はカット  スープはポリタンクに入れる。  【現場調理】  鍋で面を茹で、麺と原材料を  盛り付ける。	有・無
から揚げ  300 食分	鶏肉（香取市産）  油  小麦粉  醤油  生姜	スーパー○○  （香取市）	○○g  ○○ℓ  ○○g  ○○ℓ  ○○g	【仕込み】  鶏肉に下味をつける  【現場調理】  鶏肉を挙げる	有・無
仕込み場 名称・住所等※	許可業種名 許可番号 名称 住所	飲食店営業 第○○－○○号 ○○○○店 香取市佐原口2127			

※1 仕込み場所が茨城県外の営業施設にあつては、食品営業許可証の写しを添付すること

※2 2品以上のメニューを販売する場合、本紙をコピーして作成すること

様式3

配 置 図

No. \_\_\_\_\_

<p>〈設営場所（テント内）〉</p>	<p>設備の概要</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>設置位置 (屋外・屋内)</li> <li>給水設備 (水道・タンク その他 )</li> <li>ハンドソープ</li> <li>消毒液</li> <li>盛付け器具 (使い捨て手袋)</li> <li>冷蔵設備</li> <li>熱源 (ガス・電機)</li> <li>ペーパータオル</li> </ol>
<p>〈仕込み場〉（公共施設を利用する場合のみ記載）</p>	<p>設備の概要</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>給水設備 (水道・タンク その他 )</li> <li>ハンドソープ</li> <li>消毒液</li> <li>盛付け器具 (使い捨て手袋)</li> <li>冷蔵設備</li> <li>ペーパータオル</li> </ol>
<p>〈会場内〉</p>	

## 出店従事者名簿

団体名	〇〇〇〇店	
従事者①	調理責任者	
	氏名： 香取 太郎	調理有無： <input checked="" type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無
	連絡先： 090 - 〇〇〇〇 - 〇〇〇〇	
従事者②	氏名： 香取 次郎	調理有無： <input checked="" type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無
従事者③	氏名： 香取 三郎	調理有無：有・ <input checked="" type="checkbox"/> 無
従事者④	氏名： 香取 花子	調理有無：有・ <input checked="" type="checkbox"/> 無
従事者⑤	氏名：	調理有無：有・無
従事者⑥	氏名：	調理有無：有・無
従事者⑦	氏名：	調理有無：有・無
従事者⑧	氏名：	調理有無：有・無
従事者⑨	氏名：	調理有無：有・無
従事者⑩	氏名：	調理有無：有・無

## 販売商品詳細

商品名①	ほろうまチャーシューメン
販売食数	300食
売価	500円
商品PR	市内で大切に育て、ほろほろやわらかいチャーシューがのったさっぱり醤油ラーメンです
備考	

商品名②	から揚げ
販売食数	300食
売価	200円
商品PR	水郷鶏を使った、サクサクから揚げ。 ジューシーで試合観戦にぴったり！
備考	

商品名③	
販売食数	
売価	
商品PR	
備考	

商品名④	
販売食数	
売価	
商品PR	
備考	

※販売品が4品を超える場合は、コピーして記入してください。