



第23回 にいがた冬食の陣 当日座

出店者募集案内

- 開催日時 平成27年2月14日(土)～15日(日)
- 会場 古町モール・万代シティ・新潟ふるさと村・ピアBandai

「新潟春節祭」が同時開催となります。
場所：古町6番町ストリート
※上記併催に伴い、万代シティの会場が拡大されます。

はじめに

拝啓

皆様におかれましては、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。
食の陣の活動につきまして、日頃よりご支援やご協力を賜り誠にありがとうございます。

お陰様にて第23回「にいがた冬食の陣当日座」を2015年2月14日(土)・15日(日)の2日間開催する予定です。

「にいがた冬食の陣当日座」の原点でもある寒空の下で熱々のお鍋と丼物や、郷土の創作料理やご当地のグルメ等、多数のメニューを出品して戴きたいと思っております。

前回の当日座では2日間開催は初日雪に見舞われながらも4会場での動員数が約189,000人を記録する盛況となりました。今回も、前回を上回る様な集客と広報計画を進めて参りますので、より多くの出店者様から飲食・物産・産直等のご出店をお待ちしております。

新潟県内の出店者様にお願いですが、県内産の食材使用率を概ね5割以上に考えていただきますよう、メニューのご検討をお願いいたします。

又、新潟県外の出店者様におかれましては、ご当地の観光支援となります様な食材を使用したご当地グルメの出品をお願いいたします。

開催主旨をご理解の上、出店のお申し込みは11月10日までにFAX・メール並びに郵送等にて出店お申し込み頂戴きますよう宜しくお願い申し上げます。

敬具

食の陣実行委員会事務局
〒951-8063
新潟市中央区古町通9番町1456-2
新潟市旅館協同組合内
TEL 025-222-6667
FAX 025-226-3690
e-mail : niigata@shokuno-jin.com

担当：樋口十旨張

- イベント名称 「にいがた 冬 食の陣・当日座」
 - 開催日時 平成27年2月14日(土) AM10:00～PM5:00
15日(日) AM10:00～PM4:00
 - 開催会場 古町モール（5番町・6番町・7番町）・万代シティ・新潟ふるさと村・ピアBandai
※古町6番町は、同時開催の新潟春節祭の会場となります。
 - 募集会場 古町モール（5番町・7番町）・万代シティ・ピアBandai
 - 主催 にいがた食の陣実行委員会
 - 特別後援 新潟市
 - 動員目標 2日間、4会場合計210,000人
※昨年度の実施来場者数 約189,000人
 - 申込方法 FAX・メール・郵送の何れか
 - 申込期限 平成26年11月10日（月）
 - 出店者の条件 営業店舗を持っているお店 またはそれに準ずる方
新潟県外…商工会議所に属す方。商工会議所、または観光協会の推薦状が必要となります。
新潟県内…新潟県産食材を5割以上しようすることが推奨されます。
 - 審査 お申込内容について、実行委員会で審査を致します。
内容により、出店をご遠慮いただく場合もありますので予めご了承ください。
 - 出店者様へのお願い…当イベントでは、多くの丼や鍋を食べて頂けるよう、一人前の分量を制限して低価格化を測ります。実行委員会で基準量を設けますのでご協力願います。
- ※出店会場・位置については、業態や販売メニューなどを考慮し、実行委員会で決定させていただきます。新潟ふるさと村、並びにピアBandai会場は直営となります。

| | 実施内容 | 実施会場 |
|-------|--|------------------------------|
| Aタイプ | <p>飲食販売</p> <p>調理済みの飲食等・弁当や惣菜などのブース販売</p> | 古町5/7番町 万代シテイ ピアBandai |
| Bタイプ | <p>物産販売</p> <p>県産食材を用いた加工食品のブース販売 (要冷蔵・冷凍商品も可)</p> | 古町5/7番町 万代シテイ ピアBandai |
| Cタイプ | <p>産直販売</p> <p>県内各地より米・野菜・果物・漬物などの産地直送食材の販売スペースを設定 (主に常温販売商品)</p> | 古町5/7番町 万代シテイ |
| Dタイプ | <p>キャンペーン</p> <p>観光PR、サンプリング等販売行為を伴わないスペースの設定</p> | 古町7番町 万代シテイ |
| 新潟春節祭 | <p>当日座開催に併せ中国の春節祭が古町6番町を会場に開催されます</p> | 古町6番町 ※一般の出店は出来ません |



当日の様子(古町会場)



| | 基本設備 |
|------------------------------|--|
| Aタイプ 飲食販売 | <ul style="list-style-type: none"> ■間口3.6m×奥行2.7m (テント) ※万代シティ会場のテントは、間口3.6m×奥行き3.6m ■四方幕/床ハイピーシート敷/出店名サインボード(H200×W900) ■電源：コンセント1口(容量100V1kw迄)/蛍光灯(FL40W)×1灯 ※電源容量1kwを超える場合は別途費用がかかります ■備品：販売テーブル(D450×W1800クロス付)×2本/テーブル1本 ■給排水：2層シンクを共同設置/施工費別 □有料設備品：コンロ/火床台/ブロック/ガスボンベ/消火器 |
| Bタイプ 物産販売 | <ul style="list-style-type: none"> ■間口3.6m×奥行2.7m (テント) ※万代シティ会場のテントは、間口3.6m×奥行き3.6m ■出店名サイン(H200×W900)/ 販売テーブル(D450×W1800クロス付)×2本/テーブル×1本 ■電源：蛍光灯(FL40W)×1灯 □有料設備品：電源コンセント/四方幕 |
| Cタイプ 産直販売 | <ul style="list-style-type: none"> ■間口3.6m×奥行1.8m スペースのみ (相談可) ■出店名サイン (自立式タイプ) □コンロ・炭火等 (火力) 使用不可 □有料設備品：テーブル/コンセント/テント (天候不良時) |
| Dタイプ キャンペーン | <ul style="list-style-type: none"> ■間口3.6m×奥行2.7m スペースのみ ※万代シティ会場のテントは、間口3.6m×奥行き3.6m □有料設備品：テーブル/コンセント/テント (天候不良時) |

■出店場所について

各会場毎に定数があり、配置計画に基づき当実行委員会で出店場所を決定させていただきます。そのため、出店場所についてのご要望にはお応えできない場合がございます。希望が多い場所につきましては、当実行委員会で販売メニュー等を勘案して調整させていただきます。

会場内の商店街で店舗を構えているお店は、店舗前への出店となります。

出店料について

| | 古町5番町 | 古町6・7番町 | 万代シテイ・ピアBandai |
|----------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| Aタイプ 飲食販売 | 85,000円 (広告協賛費15,000円含む) | 125,000円 (広告協賛費15,000円含む) | 75,000円 (広告協賛費15,000円含む) |
| Bタイプ 物産販売 | 45,000円 (広告協賛費10,000円含む) | 65,000円 (広告協賛費10,000円含む) | 45,000円 (広告協賛費10,000円含む) |
| Cタイプ 産直販売 | 12,000円 (広告協賛費5,000円含む) | 25,000円 (広告協賛費5,000円含む) | 12,000円 (広告協賛費5,000円含む) |
| Dタイプ キャンペーン | 30,000円 (広告協賛費10,000円含む) | | |

■出店料について

11月に出店料の見積りを郵送して、確認後に請求書を郵送します。出店料は**1月9日(金)**までにお振込ください。

※開催までに出店料の未納な方は、出店をお断りする場合がございます。

■出店についてのご注意

Aタイプ（飲食）の出店料にはガス設備等（ボンベ・火床台・ブロックなど）は含まれておりませんので、オプションでお申し込みください。

オプション設備費は出店料と併せて請求致します。

※電源の基本容量は1口×1kwまでです。これを超える場合は追加料金となりますので、申込書に使用量を記入して下さい。

会場ブース内での商品や食材については、新潟市保健所の指導及び食品衛生法に乗っとり、出店者の自主管理で行ってください。

出店運営にかかる諸経費(輸送費・人件費等)は、各出店者のご負担となります。

Aタイプ並びに他の出店形態でも相応のゴミを出される出店者は、ゴミ処理負担金を申し受けます。

※2日間で5,000円(一律)

臨時食品営業許可申請費用(3,500円～4,000円)は出店者のご負担となります。又、申請は出店者自ら手続きをしてください。

※県外の出店者に限り、食の陣事務局が代行いたします。

飲食・食品販売業者の方は必ずお読み下さい

- (1) 食品の取り扱いについて
 - 1、原材料を仕入れる際には、品質、鮮度及び表示等を十分に点検する事。
 - 2、調理済食品を取り扱う場合は、直接手で取り扱わず、使い捨て手袋やトングを使用すること。
使い捨て手袋は、こまめに取り替えること。
 - 3、原材料の細切、仕込み行為はその場では行わず、あらかじめ許可を受けた施設または清潔な調理施設で仕込みを行うこと。
 - 4、冷凍・冷蔵保存が必要なものは、冷凍・冷蔵庫に保管すること。
 - 5、販売する加工食品は、できるだけ包装されたものを取り扱うこと。
- (2) 施設及びその周辺は清掃を行い、衛生的に保つこと。
- (3) 調理器具、ふきはよく洗い、殺菌漂白剤、煮沸、アルコール噴霧等により消毒すること
ノロウイルス対策:消毒用アルコールは、ノロウイルスには効果が乏しいので、加熱殺菌又は塩素殺菌が望ましい。
- (4) 混入防止として、洗剤消毒液等はその旨を明示し、食品と区別して保管すること。
- (5) 調理従事者は下記の件に気をつけること。
 - 1、清潔な作業衣、髪覆いを着用すること。
 - 2、調理前、トイレに行った後及び原材料等、汚染されていると思われるものに触れたときは、手指をよく洗うこと。手洗いの防げになるので、爪は短くしておくこと。
 - 3、調理場で、着替え・喫煙等をしないこと。
 - 4、責任者は、始業時に従業員全員の健康状態を点検すること。
下痢や吐き気、腹痛等、体調不良の従事者は、絶対に食品を取り扱わないこと。
※ノロウイルスに感染した調理従事者により大規模な食中毒が発生した事例があります。
 - 5、事前に検便(腸管出血性大腸菌、サルモネラ等)を受け、証明書のコピーを臨時飲食申請書に添付して下さい。
 - 6、調理担当者は、調理・販売等が衛生的に行われるよう、従事者の教育に努めること。
- (6) 調理数、販売数等の把握について
苦情等が発生した場合、提供当日の調理数や販売数を調査しますので、各品目の提供数を随時把握されると共に、先入れ先だし等のロット管理を的確に行ってください。
- (7) その他の注意事項
 - 1、事前に申請していない食品を提供しないでください。
 - 2、表示が不備な食品を販売していたり、要冷蔵・冷凍食品を冷蔵・冷凍庫や冷蔵・冷凍ケースに入れないで販売していた場合は、改善が確認されるまで、その食品の販売を中止していただく場合があります。
見本品を誤って販売しないために、見本品にはその容器包装に『見本品』シールを添付するなど、販売品と明確に区別してください。
 - 3、保健所の指導により、100食以上の販売メニューは最低3個を2週間保管して下さい。
 - 4、保健所の指導により販売所の備品及びレイアウトの変更をお願いする場合があります。

■臨時営業のうち飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業で取り扱うことができる食品

| 行為の種別 | 分類名 | 食品名 |
|--|---------|--|
| 飲食店営業 | 煮物類 | おでん、豚汁、モツ煮、けんちん汁、コンニャク煮 等 |
| | 焼物類 | 焼きとり、焼きイカ、焼き貝、焼き魚、お好み焼き、豚等丸焼き、タコ焼き、タコス 等 |
| | 揚げ物類 | フライドポテト、フライドチキン、スティックホットドッグ、てんぷら 等 |
| | めん類 | うどん、そば、ラーメン、焼きそば 等 |
| | 飯類 | カレーライス、チャーハン、丼物、おこわ、おにぎり(注1)、のり巻き(注1) 等 |
| | その他の調理品 | お汁粉、もち、トコロテン、酒類 |
| | 既成食品 | 刺し身、生ずし |
| 喫茶店営業 | 飲料類 | コーヒー、紅茶、清涼飲料水、かき氷、甘酒、アイスクリーム類(注2) |
| 菓子製造業 | 焼菓子類 | 今川焼き(大判焼き)、たい焼き、クレープ、ポップ焼き、クッキー 等 |
| | 揚げ菓子類 | ドーナッツ 等 |
| | もち菓子類 | あんこもち、きなこもち、あべかわもち 等 |
| | 飴菓子類 | べっこう飴、果実飴、カルメ焼き 等 |
| | その他の菓子 | 果実チョコ(バナナ等果実にチョコレートを絡めたもの) 等 |
| 注1 営業施設内で摂食される場合にのみ認める。 注2 当該営業施設での製造は認めない。 | | |

- その他食品保存基準等があり、冷蔵庫・冷凍庫、他同等の対応が必要になる場合があります。
- 直接調理して販売する食品以外は包装し、製造業者名、消費期限等を表紙して下さい。
- 物販の場合、包装販売品は許可を得ている製造所(菓子製造業、そうざい製造業、乳製品製造業、食肉製造業)で加工調理されたものを未開封のまま販売してください。
- 鶏のあみやき、スペアリブ等は火が十分通る大きさであること。
- 刺身・生寿司・海鮮丼は提供できません。お土産用に加工・包装されている加工品は、販売のみ可能です。許可を得ている製造所で加工調理し、製造業者・消費期限等ラベルを貼り販売して下さい。

※選択基準が変更になる場合もありますのであらかじめご了承ください。
不明点はお問い合わせ下さい。