

「第1回宮古トラウトサーモンまつり」出店募集要領

1 まつり開催の目的

新たな宮古の特産品である「宮古トラウトサーモン」をPRすることにより更なる知名度向上を図り、販路開拓・消費拡大に資することを目的とする。

2 開催概要

日時：令和6年6月23日（日）午前10時～午後2時（開場：午前10時）

場所：宮古市魚市場（東側増築棟／岩手県宮古市臨港通2-1）

主催：宮古トラウトサーモンまつり実行委員会

3 出店内容

- ・宮古トラウトサーモンの鮮魚販売や宮古トラウトサーモンを使用した加工品等の販売、地元水産物の販売など

4 出店資格

- (1) 宮古市魚市場買受人
- (2) 宮古トラウトサーモン取扱いあり、または今後取扱い予定がある企業・個人事業者
- (3) 宮古トラウトサーモンを使った商品を出店する者
- (4) 宮古市内で水産業を営む企業・個人事業者
- (5) 宮古市内で事業を営む企業・個人事業者
- (6) 協賛団体
- (7) その他 実行委員会が認めた団体、個人

5 出店ブース等

(1) 基本設備

ブース	出店料	テントの目安寸法	基本設備（共通）
テント半張	5,000円	1.5間×1.5間 (2.7m×2.7m)	・パイプテント ・長机 2台まで (1.8m×0.45m×0.7m) ・パイプイス 2脚まで ・出店者名の表示板1枚
テント1張	10,000円	幅3間×奥行き1.5間 (5.4m×2.7m)	
キッチンカー	8,000円		

(2) 追加設備（希望者のみ） 別料金にて追加設備の手配を承ります。

備品等	リース料金（目安）	備考
発電機 2.8kVA	12,000～25,000円/台	リース料金は、数量とりまとめ後の確定となります。
長机	2,000円前後/台	

(3) 基本設備及び追加設備以外の不足する設備（3方幕等）は、各自で手配願います。

(4) 出店場所は会場内の全体配置を考慮して、事務局が決定して出店者説明会でお知らせします。

※テント、イス、テーブル等は全てレンタル品です。取り扱いには十分注意してください。

破損等の場合、使用した出店者に対し修理費等を請求します。

(5)各出店者、原則テント1張までとします。

6 出店者選考

開場の配置可能数に対して希望者多数となった場合は、次の審査基準により出店者を調整させていただきます。そのため、出店申込書を提出いただいても、出店できない場合がありますので、予めご了承ください。

審査基準

- 1 イベント趣旨への適格性（宮古トラウトサーモンを使用した加工品等の販売）
- 2 宮古市内に事業所を有する団体、企業、個人事業主等
- 3 その他 総合的見地から当イベント参加への適格性

7 出店料の支払

出店者説明会でお渡しする請求書により、その際に示す期日までに指定口座へ振り込み願います。なお、振込手数料はご負担いただきます。

8 出店者説明会

出店申し込み締切り後、5月下旬頃に出店者説明会を開催します（後日案内）。出店者は必ず出席してください。

9 保健所への臨時営業許可申請

事務局が保健所に臨時営業許可を一括申請します（出店者の負担はありません）。出店申込書の販売品目は正確に記入してください。

10 出店にあたっての注意

- (1)開催終了時間前に商品が完売しないよう十分な仕入れにご協力ください。
- (2)開催時間中の撤収作業は原則、認めません。終了後に撤収作業を行ってください。
- (3)その他、実行委員会の指示に従ってください。

11 出店の取り消し

- (1)申込後の出店取り消しはご遠慮ください。出店者説明会後は、出店料を返金できませんので、ご了承ください。
- (2)次のいずれかに該当した場合は、出店を取り消します。また、出店料の返金もできませんので、ご了承ください。
 - ①特別な理由がなく、期日までに出店料をお支払いいただけない場合
 - ②特別な理由がなく、出店者説明会を欠席された場合
 - ③出店申込書に記載された内容が事実と異なっていた場合
 - ④その他、実行委員会が不適格と認めた場合

12 出店の搬入・搬出

- (1) 搬入の時間 午前8時から午前9時まで ※9時45分までに準備を完了させること
- (2) 搬出の時間 閉会直後から午後4時30分まで
- (3) 出店終了後、各ブースの長机、パイプイス等はブース内に置いてください。

13 販売

- (1) 販売価格は、消費税込の価格で表示してください。
- (2) 令和2年7月からレジ袋が有料化されていますので、ご注意ください。

15 出店申込

この要項に承諾できる方は、別紙申込用紙に必要事項を記入のうえ提出してください。

(郵送・FAX・事務局への直接提出・メール)

(1) 申込方法

①販売の方：「出店申込書」の1種類

※販売品目によっては、保健所への臨時営業許可に関連して別途書類の提出をお願いする場合があります。

②飲食販売の方：「出店申込書」「出店レイアウト図」の2種類

※「飲食店営業（臨時営業）」許可を取得済みの方は、写しをご提出ください。

その場合、「出店レイアウト図」は必要ありません。

(2) 申込期限：令和6年5月15日(水)必着

(3) 営業許可(臨時営業許可等)について

- ・事務局が保健所に臨時営業許可を一括申請します。出店申込書の販売品目は正確に記入してください。ただし、鮮魚販売の許可は各自で取得願います。(手数料は実行委員会で負担)

16 問い合わせ・申込先

宮古トラウトサーモンまつり実行委員会 事務局

(宮古市産業振興部水産課内、担当：関川)

TEL 0193-68-9099 (直通) FAX 0193-63-9116

所在地 〒027-8501 宮古市宮町一丁目1番30号 宮古市水産課 あて

臨時営業を始める皆様へ

宮古保健所

- | |
|--|
| 1 はじめて営業する場合は、事前（少なくとも2週間程度前）に保健所にご相談ください。 |
| 2 申請手続きは1週間前までに、保健所に提出してください。 |
| 3 許可証は、現地調査終了後保健所で交付されます。 |

1 **祭礼等に限って**、仮設のテント等を利用して飲食行為を行う場合には、施設ごとに食品衛生法による臨時営業の許可が必要です。

※1. 臨時営業許可を申請できる場合

- (1) 祭礼、縁日等伝統行事
- (2) 歩行者天国、朝市
- (3) 産業祭、農業祭、市町村祭等のイベント
- (4) 海水浴場等

2. 催し等に付随しないで開催する場合には、通常の営業許可の取扱いになります。この場合、施設は、通常の固定店舗の構造が必要です。

(例) スーパー等の店頭や敷地で行う場合

2 同じ営業形態で複数回開催する場合には計画書の提出が必要になります。許可は計画書に記載された期間有効ですが、許可後の期間延長はできません。また、許可期間は最長1年です。

・盛岡市（政令市）での営業を計画している方は別途、盛岡市へ臨時営業の申請が必要です。

3 提出書類

最初に営業を行う場所を管轄する保健所に次の書類を提出してください。

- (1) 営業許可申請書（申請者は「個人」か「法人」となり、法人については登記簿謄本で確認します。（※併せて手数料免除申請する方は、り災証明[被災証明不可]との整合を確認してください。）
- (2) 設備の概要、テント図面など（写真添付により確認：検査とすることもできます。）
- (3) 臨時営業計画書（1年に複数回開催する場合）
- (4) 申請手数料（県収入証紙による納付）

4 営業の種類と提供できる食品

提供できる食品は、**調理工程の簡易なもので、加熱調理が行われるものに限り**ます。

刺身等刺身及びずし等の生もの、サラダ等、弁当類（おにぎり、サンドウィッチ等含む）は調理して提供することができません。

業種	手数料	提供できる食品の例
飲食店	8000円	焼鳥、焼きそば、たこ焼、いか焼、フランクフルト、おでん等
喫茶店	4800円	ジュース類等(生ジュースは除く)、かき氷、フラッペ、バナナチョコ、クレープ、たい焼、大判焼、コーヒー、ディッシャーアイス等

あめ類、焼とうもろこし、わたあめ、ポップコーンだけの場合は許可は不要です。

5 食品の取扱について

- (1) 材料の仕入れに当たっては、適切な納入先から新鮮な食品を仕入れること。
- (2) 基本的に前日調理は不可。（下処理、再加熱は冷凍保存など要相談）
- (3) 原材料の細切等下処理は許可施設等で行い、出店場所や自宅で行わないこと。
- (4) イカ焼、焼き鳥等、生肉や生鮮魚介類を使用するときは、事前にボイルしたものを使用すること。食品を加熱する場合は、その中心まで十分に熱を通すこと。
- (5) アイスクリームは、許可施設で製造されたものを使用し、ディッシュアップ又はカセット式の機械を用い、使用する器具類は使用の都度流水式の洗浄設備で洗浄消毒を行うこと。
- (6) 調理した食品はその場で食べさせるようにし、持ち帰りはさせないこと。
- (7) 調理済みの食品に直接触れる際は、使い捨て手袋を着用し適切なタイミングで交換すること。

6 食品取扱者について

- (1) 調理責任者を決め、調理に携わる人を限定し、関係者以外には調理等させないこと。
- (2) 清潔な服装で調理すること。調理者は爪を短く切り、指輪等は外すこと。
- (3) 作業前及びトイレの後、金銭を取扱った後等には手指の洗浄、消毒を行うこと。
- (4) 発熱、腹痛、下痢又は化膿性疾患等の症状のある人には、調理させないこと。
- (5) 1年間許可を取る人は検便を受けることが望ましい。

7 施設設備について

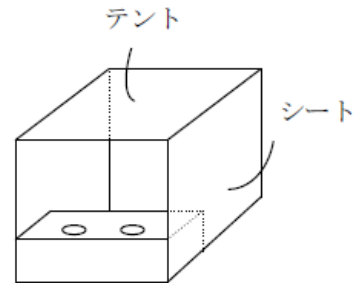
(1) テント張りの場合

提供品目は調理工程が簡単なもので加熱調理が行われるものに限られます。

- ① 区画 施設は3方（両側、後）をシートで囲むこと。
- ② 天井 テント、板張り等で雨風を防ぐことができること。
- ③ 使用水 近くに使用できる市町村の水道があること。テント内にポリタンクを設置すること。
- ④ 手洗い消毒設備 手指を洗浄消毒する設備を設けること。
- ⑤ 冷蔵設備 冷蔵庫、クーラーボックス等（必要な温度が確保できるもの）
- ⑥ 食器類 使い捨て容器とし、廃棄物容器を備えること。



平面図



見取図

(2) 調理室を完全区画にする場合

どんぶり物、カレーライス類、麺類等を調理して提供できます。

施設基準は通常の飲食店（食堂）の基準に準じます。

- ① 完全四方区画されていること
- ② 広さは6.6㎡以上あること。
- ③ 水道直結の洗浄設備、排水管が接続されていること。
- ④ 流しは2槽以上あること。
- ⑤ 手洗い設備

※例外として、ゆで麺・冷凍麺を使用したかけそば、かけうどんはテント張りで提供できます（お湯でゆがいて汁をかけるだけのもの。生麺は不可。かけ汁は当日調理し十分加熱すること）。



(3) その他注意事項

- ① 営業施設内には動物を入れないこと。
- ② 営業施設の見えやすい場所に営業許可証を提示すること。
- ③ 飲食店営業の許可を取得していても、店舗の外で調理行為を行う場合は別途臨時営業の許可が必要です。
- ④ 基本的に「その場で」加熱など調理し食べて貰う許可であること。（作ってきて販売する際には飲食店営業（臨時営業）許可ではなく、その食品を作る場所において製造業の許可を要する場合があります。）

お問い合わせ先 宮古保健所 環境衛生課
 TEL 0193-64-2218
 FAX 0193-63-5602