



百万石音楽祭2023～ミリオンロックフェスティバル～

2023年6月3日(土)・4日(日) 石川県産業展示館



【飲食テント出店者】 募集要項

【飲食出店者 募集期間】

2023年3月6日(月)～3月20日(月)正午まで

【選考結果のお知らせ】

2023年3月27日(月)中

※出店応募された方の中から選考し、**出店をご依頼させて頂く方へのみ事務局よりご連絡致します。**

※なお、**落選された方への連絡や通知は致しません。**予めご了承の上、応募してください。

※選考過程や選考結果に関するご質問には一切お答えできませんので、ご了承ください。



【イベント概要】

- 公演名 百万石音楽祭2023～ミリオンロックフェスティバル～
- WEB <https://www.millionrock.com/>
- 開催日時 2023年6月3日(土) 10:00開場/10:30開演(リストバンド交換9:00～)
2023年6月4日(日) 10:00開場/10:30開演(リストバンド交換9:00～)
- 動員見込 各日10,000人
※雨天決行(荒天の場合は中止)、中止や延期による補償は一切ありません。
- 会場 石川県産業展示館1-4号館(石川県金沢市袋島町南193番地)
- 主催 百万石音楽祭2023実行委員会
- 企画・制作 FOB企画
- 後援 石川県/金沢市/MRO北陸放送/石川テレビ/テレビ金沢/
HAB北陸朝日放送/エフエム石川

【出店概要】

- 出店日 2023年6月3日(土)・4日(日) ※2日間とも営業可能な方
- 搬入/設営 2023年6月2日(金) 13:00～(予定)
※消防や保健所の査察がある為、搬入/設営日に来ることができない方は出店できません
- 店舗数 ① 一般飲食出店(2K×2Kテント=間口約3.6m×奥行約3.6m)：15店舗程度
※2021年に出品予定だった出店者さんを優先し、残りの出店枠を追加募集します
② 協賛飲食出店(飲料協賛/フード協賛)
③ オフィシャルドリンク出店
- 飲料の販売 飲料協賛社が決まり次第、持込や販売可能商品の制限についてお知らせします。



百万石音楽祭2023～ミリオンロックフェスティバル～

2023年6月3日(土)・4日(日) 石川県産業展示館

■臨時出店

臨時出店として不特定多数を対象に、原則として1回に5日以内かつ年4回以内の短期間、臨時的に同一の場所で簡易な施設を設け、簡単な調理で食品を提供する出店の形態を言います。取扱いが可能な食品については次項でご案内いたします。

■確認

申込者と実際に出店される方が異なる形での応募や出店はできません。

事前に申請された飲食物のみの販売となり、物販やビラ配り、試食、サンプル配布等はありません。

アルコールの販売の可否に関しては、現状未定です。飲料の販売は可能ですが、協賛社の関係上、販売できる商品が制限される場合や指定の業者からの仕入となる場合があります。

会場使用料、主催者が準備する設備費用、販売手数料として出店料が掛かります。詳細に関しては選考を通過された方にご案内致します。

PL保険(賠償額設定1億円以上)に加入していることが必要です。

事務局が作成し運用する出店者マニュアルを遵守し、決められたルールの中で出店できる方を募集します。

※飲料のみの販売やかき氷のみを販売する店舗は募集しておりません。

■設備

一般飲食出店		
1.	出店料	¥200,000(税別)+販売手数料(2日間総売上の8%)+追加備品、臨時出店届など
2.	テント	2K×2Kテント(=間口約3.6m×奥行約3.6m)
3.	電気	100V、1.5kwまでの2口コンセント 1回路
4.	看板フレーム	無し(出店者が各自で施工)、看板の高さは地上から3.2mになるように設置
5.	テーブル	3台(W1800×D450×H700mm)
6.	給排水設備	共用設備として使用可能
7.	ゴミ処理	会場ルールに従い分別後、現地で廃棄可能
8.	スタッフパス/車両証	8枚まで 2台まで
9.	保健所申請	事務局一括申請
10.	消防申請	事務局一括申請
11.	飛沫防止設備	未定
12.	キャッシュレス決済	導入予定有り

※その他、営業に必要な機材や什器等は全て出店者の準備となります。

※基本設備を超える追加の設備に関しては、別途費用が掛かります。

※選考通過後の出店者都合による出店キャンセルについては、出店料と同額のキャンセル料が発生します。

※出店者の持込による発電機の使用はできません。

※出店テントの裏側(バックヤード)に車両を留め置くことはできません。

【確認事項】 ※応募前に必ずご確認ください！

※【臨時出店】提供可能メニューに関する重要事項

※百万石音楽祭2023に飲食出店応募される方々へ

管轄の金沢市保健所 衛生指導課への飲食物提供行為届(臨時出店)は、出店管理事務局が一括して行います。出店者の方が個別に申請を行うことはできません。臨時出店とは不特定多数を対象として、原則として1回に5日以内かつ年4回以内の短期間、臨時的に同一の場所で簡易な施設を設け、簡単な調理で食品を提供する出店の形態をいい、営業とはみなされないものを言います。

※テント出店での基本

- ・提供直前に加熱すること（加熱できるもの）
- ・生野菜、生フルーツの使用厳禁
- ・現場での包丁やまな板の使用厳禁（1次加工に当たるテント内での仕込みは厳禁）
- ・加熱後に冷やす工程のあるもの（冷麺等）は一切禁止

※臨時出店の取扱い食品について①

（臨時出店の取扱食品）

下記の要件を満たすものとし、**取扱食品は1施設につき1品目が原則**です。

ただし、食品衛生上支障がないと判断される場合は、複数の品目を取り扱っても差し支えありません。

なお、以下の食品の提供はできません。

- (1) 生食する食品（生食用鮮魚介類及びこれを用いた食品（刺身、すし等）、生食用食肉、生野菜サラダ、生卵等）
- (2) 食中毒の発生が懸念される食品（おにぎり、十分な加熱調理を行わない卵料理等）
- (3) 簡易な調理工程ではない食品（巻き寿司等）
- (4) 加熱後に冷却や成形工程を伴う食品（冷やしそば、餅つき）
- (5) その他、次項の要件を満たさない食品

加熱品	
工程	工程管理内容
原材料	流通品又は許可施設等の衛生的な施設で下処理、又は調理された原材料を使用すること
	施設では原材料のカット、細切、成形や串打ち等の下処理を行わないこと
加熱	一度の加熱工程で調理が終了し、速やかに提供する食品であること
	加熱した食品を組み合わせる場合は、加熱後速やかに行うこと
	許可施設等で調理したものを持ち込む場合は、適切な温度で管理し、十分な再加熱を行うこと
加熱後	加熱後は簡易な調味、トッピング以外の行為を行わないこと
	トッピングは簡易なものであって、衛生的に取り扱える量及び種類であること
	調味は常温保存が可能な調味料を使用すること
	調味、トッピングは衛生的な器具を用いて行うこと
	加熱飲料に氷を入れる場合、冰雪製造業で製造された氷を使用し、氷は衛生的な器具で取り扱うこと
保管	温度管理が必要な食品については、使用、調理又は提供の直前まで適切な温度で保管すること

非加熱飲料及びかき氷等	
工程	工程管理内容
原材料	流通品を使用すること。ただし、許可施設等で、茶葉、コーヒー豆等を水又は湯で抽出し、冷却したものは流通品に含むこと
	乳及び乳飲料を使用しないこと（常温品を除く）
	氷は冰雪製造業で製造されたものを使用すること
分注・削氷	施設では分注又は削氷以外の調製しないこと
	飲料は直接容器に分注し、速やかに提供すること
	衛生的な器具で取り扱うこと
分注・削氷後	分注・削氷後は簡易な調味以外の行為を行わないこと
	調味は常温保存が可能な調味料を使用すること
	衛生的な器具で取り扱うこと

容器等	
容器	使い捨て容器を使用すること
器具	使用する器具は洗浄が簡易に行えるものであること

※臨時出店の取扱い食品について②

保健所の指導により販売できない品目や調理工程があり、当会場ルールによって通常では提供可能な品目であっても提供できない場合があります。

- ・営業は金沢市保健所の臨時出店の提供可能範囲内での展開となります。
- ・保健所の指導により、販売できない品目や調理工程があります。

<保健所の指導、詳細まとめ>

⇒お客様に提供直前に加熱調理したもののみ提供が可能

⇒提供直前に加熱されていない食品または、加熱後に冷やす工程のある食品の提供は不可（刺身/寿司/サラダ（生野菜）/冷やしうどん、そば、そうめん、冷麺）※極少量の薬味ねぎ等は提供可能

⇒おにぎりを握る、弁当をパッケージして販売することもできません。

⇒例外として、かき氷、押し出し式のソフトクリーム、ディッシュアップ式のアイスクリームやジェラートは販売可能。ただし**ディッシュアップの式のアイスクリームやジェラートを扱うディッシャーやスプーンは使い捨てのものであること**が必要です。

※かき氷の販売に関して、生フルーツ等のトッピングは厳禁、冷凍の果実を乗せるだけであれば可能、スムージーNG（現場で攪拌は厳禁）、缶詰の果実の使用は可能、練乳はかけるだけであれば使用可能

以上の観点から、例年よく保健所から指摘を受ける注意が必要なメニューは以下の通りです。

- ・ローストビーフ 提供不可
- ・チャーシュー（加熱済のものであっても、提供直前に加熱が必要）
- ・ケバブ（生野菜の使用厳禁、挟み込む具材もそれぞれ加熱すること、完成形の状態で再度加熱必要）
- ・エスプーマ 使用不可（機械を十分に洗浄できない為）
- ・漬物に相当する食品（紅生姜、福神漬、温玉、キムチ）に関して、市販品であっても直前加熱をしない場合は、お客様に各自で入れてもらうオペレーションとなります。
- ・おろしポン酢などのソース類に関して、ポン酢と大根おろし（冷凍）を別々にかけることはできません。既製品で初めから大根おろしが入ってるポン酢であれば使用可能です。



※上記は、一部の例です。調理方法が複雑な（複雑と判断される）商品は提供できません。

※申請時と異なる調理を行うと出店停止となりますので、くれぐれもご注意ください。

【応募方法など】

■応募方法

<https://forms.gle/CiRNGeXoppisSBZc7>

※上記の飲食出店応募フォームに必要事項を入力し送信してください。

※先着順ではありません。

※申込内容に不備があった場合、正常に審査できない場合があります。

■2019風景



■選考に関して

※よくある（被りが多い）メニューでは選考が厳しいです。

※必要事項に漏れが無いかわずご確認ください。

※保健所のルールに従った出店となりますので、必ず前項をご確認ください。

※出店風景を見ればある程度の出店者のレベルがわかりますので、応募の際の写真選びは慎重に行ってください。