

(202400330更新)

チケット完売につき
追加募集決定！

飲食出店者募集概要

(キッチンカー出店)

【追加募集期間】
2024年4月1日(月)～4月12日(金)
【選考結果の発表】
2024年4月16日(火)

エントリーをされた方の中から主催者および事務局で選考し、ご出店をお願いさせて頂く方へメールで出店のご案内させていただきます。なお、残念ながら落選された方へのご連絡や通知は致しておりません。大変恐縮ですが、予めご了承の上でエントリーをお願いします。
(※エントリー先着順ではありません)

■ イベント情報

<input type="checkbox"/> 日程	2024年5月22日(水) 開場12:30/開演17:30 ※販売開始12:30～ ※搬入設営は、5/21(火)14:00予定
<input type="checkbox"/> 会場	山口きらら博記念公園
<input type="checkbox"/> 予定来場人数	30,000人
<input type="checkbox"/> 注意事項	本公演は、屋外公演・雨天決行です。強風・強雨などの荒天等により開催不可となった場合には、日程および会場の変更、または公演中止となる可能性があります。あらかじめご了承ください。

出店概要①

- 出店形態 キッチンカー出店
※営業地域が山口県下一円(下関市を除く。)の飲食店営業(自動車)
※各出店者で上記の食品衛生許可証を取得のこと。

■出店料/インフラ

項目	キッチンカー出店
追加募集店舗数	5~10店舗程度
出店料	当日売上総額の20%(現地精算)+ゴミ処理代¥11,000 ※テント(2K×3K)/テーブル/電源代含む
想定売上予測 <small>※想定売上はあくまでも予測で、売上を保証するものではありません。</small>	AV. ¥800,000
スペース	幅約7,000×5,000のスペース貸
テーブル(1800*450*700)	3台
電気(2口/1.5kw/100V)	2回路(3.0kwまで)
水場	有り/洗い物不可
LPGガス (カセットコンロは使用禁止)	各出店者で準備
消火器(10型以上)	各出店者で準備
ゴミ処理	現地で廃棄可能
看板設置	各出店者で準備 高さ制限：地上から3mまで <small>※看板設置の支柱に物干し竿等の折れやすい材質のものを 使用することは厳禁です(縦も横も)</small>
車両証	キッチンカー+搬入車両、合計2台
出店者パス	8枚まで
飲料販売	協賛社の有無含め、現状未定

※想定売上はあくまでも予測で、売上を保証するものではありません。

出店者のオペレーションや販売するメニュー、売価、天候等によって増減します。

※キッチンカー前(または後方)に持込のテント設置可です。

但し、テント内での調理行為はできません。

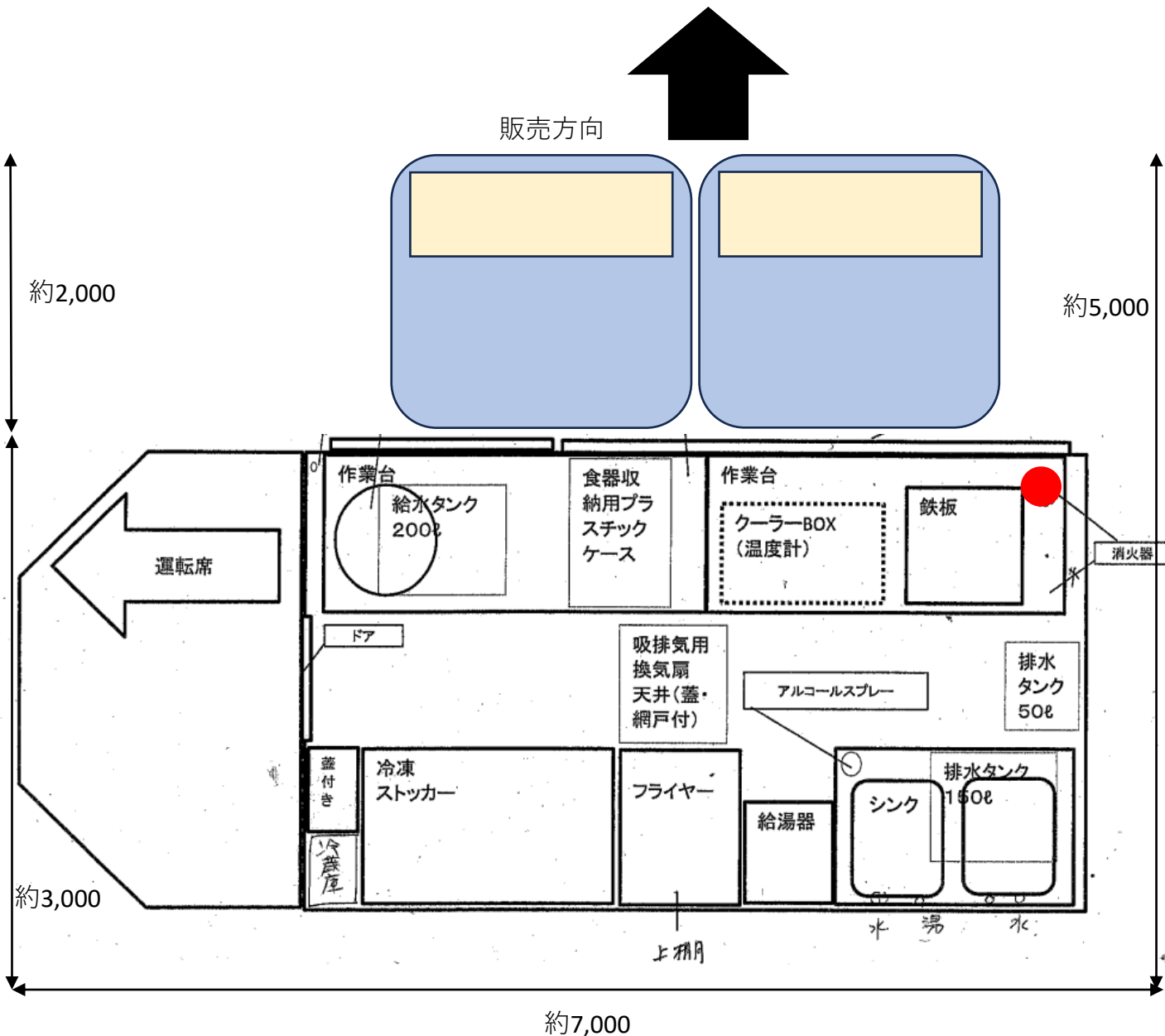
※安全面を考慮し出店者の持込による発電機の使用、カセットコンロの使用は禁止です。

※出店者のスタッフが花火会場内に入ることはできません。

出店概要②

■キッチンカースペース 幅約7,000mm×奥行き5,000mm

【平面イメージ図】

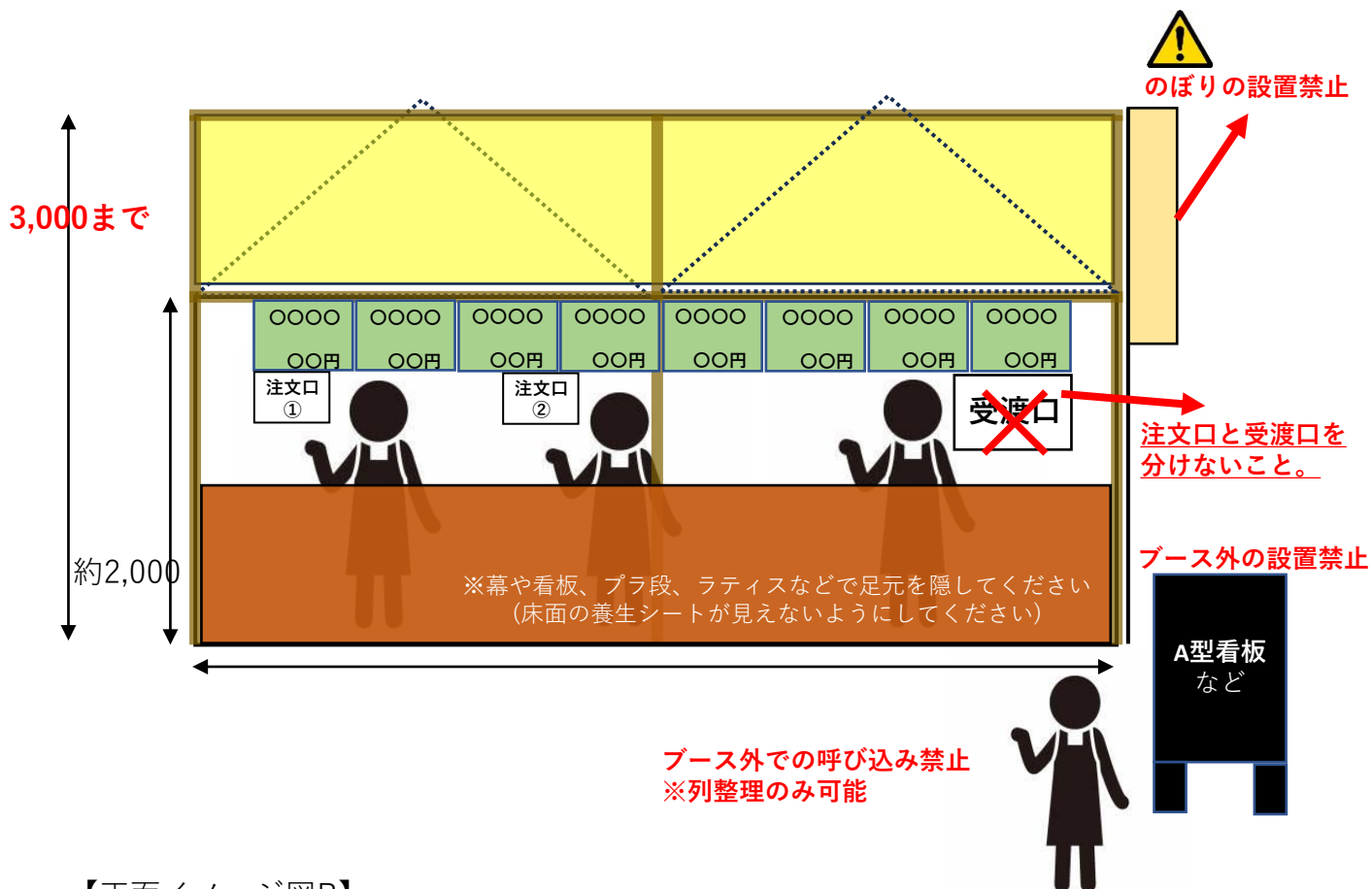


※キッチンカーの下（の床面）には、防災マークのある養生シートの設置が必要です。

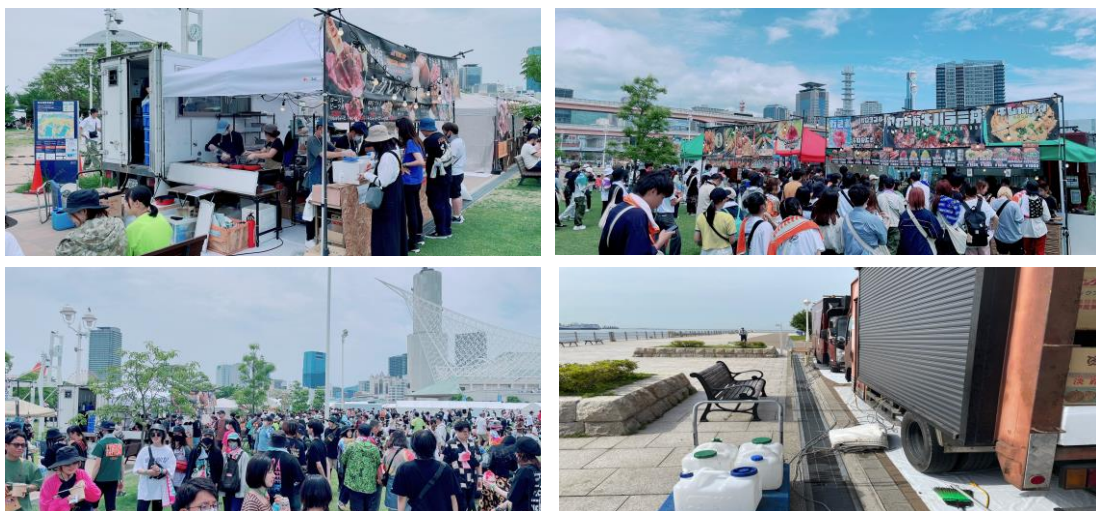
出店概要③

■テント（キッチンカー前に設置する場合。各出店者の持込テント）

【正面イメージ図A】



【正面イメージ図B】



出店概要④保健所申請A

■許可に関しては、管轄の山口健康福祉センターの指導に準じてください。

山口県 > トップページ > 組織で探す > 環境生活部 > 生活衛生課 > 食品関係の営業許可申請・届出
山口県 食品関係営業許可申請の手引き
[168085.pdf \(yamaguchi.lg.jp\)](https://www.yamaguchi.lg.jp/168085.pdf)

■5年間有効な山口県下一円(下関市を除く。)の飲食店営業許可(自動車)の取得が必要です。既にお持ちの方は許可証のコピーを提出してください。

■保健所の指導により提供に関して注意が必要な食品、調理工程があります。
※販売は、お客様へ**提供直前に加熱できるもの(直前加熱)**が大前提です。

※また提供可能品目は保健所の判断を基に、一部の出店者だけが有利になることが無いように、例え保健所では提供可能と判断された内容であっても、最終は事務局の判断で可否を決定致しますので、予めご了承頂ければと思います。

■キッチンカーでの営業であっても、大規模イベントに於ける販売の大前提です

- ・お客様へ**提供直前に加熱できるもの(直前加熱)**
- ・生野菜、生フルーツの使用は一切できません
- ・現場での1次加工に当たる仕込み行為はできません(包丁やまな板の使用禁止)
- ・加熱後に冷やす工程のあるもの(冷麺など)は一切提供できません。

■提供NG商品、提供に注意が必要なもの

- ・現場で攪拌作業をするスムージーなど(既成品の販売は可能)
- ・きゅうりの一本漬け
- ・冷やしうどん、冷やし担々麺、冷麺などの加熱後に冷やす工程を行うもの
- ・大根おろし、温泉たまご、薬味ねぎは極少量のみ使用可能
- ・冷凍の明太子(自然解凍での使用はできません)
- ・冷凍果実
- ・チーズはプロセスチーズを使用し、最終加熱を行うこと
- ・生野菜、生フルーツ
- ・お弁当
- ・ローストビーフは、既製品であっても最終加熱が必要
- ・エスプーマ

※かき氷のトッピングで使用できるのは、缶詰と冷凍フルーツのみです。

- ・台湾かき氷のような、あらかじめ氷自体に味の付いている氷を削ることもできません。
- ・練乳に関しては使用可能です。

出店概要④保健所申請B

■保健所の指導及び事務局の運営管理により下記設備を出店ブース内に各自でご準備ください。

※全てをご用意頂けない場合は出店ができませんので、ご注意ください。

1.冷蔵または冷凍設備

食材保管用の冷蔵庫または冷凍庫、クーラーボックスなど。
中に(隔測)温度計を設置してください。



2.蓋付き45L以上ゴミ箱

必ずフタ付きのゴミ箱をご用意ください。
(45L以上)衛生面の理由で、フタが無いゴミ箱やゴミ袋のままでの利用は禁止とします。



3.手洗い(給排水)設備

蛇口付き20Lポリタンク×4(計80L)以上
廃水用のバケツ×2
手洗い用のハンドソープ(固形石鹸は衛生上の理由で不可)、ペーパータオルをご用意ください。



4.除菌アルコールスプレー

調理機材用の除菌アルコールスプレーと、お客様、スタッフ用の手指消毒アルコールをご用意ください。お客様用のアルコールは販売窓口1箇所に付き、1つをご用意をお願いします。



5.容器保管用収納ケース

提供容器の保存用、常温食材の保存用としてプラスチック素材のケースをご用意ください。(密閉できる物)
ダンボールに入れたままでの保管はNGです。



6.使い捨ての手袋

調理者全員が十分に使用できる数量をご用意ください。
調理者は取り外しの度に交換し、衛生状態を維持してください。



出店概要⑤消防申請

■飲食店の消防署への露店開設の申請/届出は、事務局が一括して行います。
消防による店舗査察が搬入日に行われる予定です。(査察予定時間は15～16時)

■以下の内容をご確認頂き、消防査察までに必要な設備や什器を準備し、事前に提出していただくブースレイアウト図面通りに配置してください。

書き方見本
ブースレイアウト図面

ブース番号	出店名称(商標)	CV・電源
1	飲食店	200V/100V/100V

※すべての使用する機材やプロパンガスは、下記に必要数量は、図面に必ず番号で記入してください。

品名	数量	単位	備考
1. 10kg以上の消火器	1	個	
2. 鉄板または五徳(鋳物コンロ)	1	枚	
3. 不燃材(ケイカル板等)	1	枚	
4. 調理器具類	1	台	
5. 養生用品(養生シート)	1	枚	
6. 消火器(10kg以上、製造10年以内、未使用のもの)	1	個	

飲食出店管理事務局 Copyright©2009 STAFF PLUS All Rights Reserved.

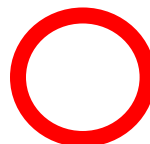
【ブースレイアウト図面】



【三方囲い参考】



カセットコンロ使用禁止



コック付き調整器の使用



出店者の発電機持込禁止

① 10型以上の消火器の設置

※無いと営業できません！

- ・サイズが10型以上であるか確認
- ・安全ピンが抜けていないか確認
- ・封印シールが破れていないか確認
- ・製造日より10年を過ぎていないか確認



② 火気調理器具回りへの三方囲い

- ・鉄板や五徳(鋳物コンロ)、フライヤー、炊飯器などの火気器具回りへの**不燃材(ケイカル板等)による三方囲い**を徹底して行って頂きます。

③ その他の注意点

- ・**プロパンガスボンベ**は店頭防止の為、紐などで**固定**してください。
- ・必ず**コック付き調整器**でプロパンガスとガスホースを接続してください。また接続の際には、**ホースバンド(留め具)**を設置してください。
- ・**カセットコンロ**は安全面を考慮し**使用禁止**とします。

※火気調理器具の回りには、**不燃材の耐火ボードによる養生**を行ってください。

不燃材の耐火ボードは**ケイカル板**がおすすめです。

※耐火ボードの固定には**アルミテープ**を使用してください。

※地面に直接火気調理器具を置く場合は、防災の養生シートを敷いた上で火気調理器具の下に**コンクリートブロック**を置いてください。