

10th WILD BUNCH FEST. 2024

WILD BUNCH FEST. 2024
2024年8月23日～25日 山口きらら博記念公園

【飲食出店者募集概要】

テント出店(臨時出店)

※締切日と結果発表の日程が変更になりました！

【エントリー期間】 2024年4月22日(月)～5月31日(金)
【選考結果の発表】 2024年6月7日(金)

※すでにエントリーして頂きたい方は、改めてエントリーシートをご提出頂く必要はありません。

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ございません) 選考過程や選考結果に関する問い合わせには一切お答えできませんので、ご了承ください。

WILD BUNCH FEST. 2024 飲食出店管理事務局

Copyright ©スタッフプラス, Co., Ltd. All Rights Reserved.

出店概要①

■出店形態

テント出店（主催者用意）※事務局一括の臨時出店届
キッチンカー出店 ※各自取得の自動車営業許可(山口県内一円)

■販売に関して

管轄の山口県山口健康福祉センター（山口環境保健所）の指導に従い、衛生管理を徹底した上での食品提供となります。

山口県内(下関市を除く)で臨時出店の届出で提供可能な品目は、以下のリンクを必ずご確認ください。

食品の調理提供に関する衛生管理

1. 食品の提供

1-1. 食品の提供可能な品目

- ① 食品の提供可能な品目
- ② 食品の提供可能な品目の提供届出
- ③ 食品の提供可能な品目の提供届出の提出方法
- ④ 食品の提供可能な品目の提供届出の提出期限
- ⑤ 食品の提供可能な品目の提供届出の提出場所
- ⑥ 食品の提供可能な品目の提供届出の提出方法
- ⑦ 食品の提供可能な品目の提供届出の提出期限
- ⑧ 食品の提供可能な品目の提供届出の提出場所

1-2. 食品の提供可能な品目の提供届出の提出方法

1-3. 食品の提供可能な品目の提供届出の提出期限

1-4. 食品の提供可能な品目の提供届出の提出場所

2. 食品の調理提供に関する衛生管理

2-1. 食品の調理提供に関する衛生管理の概要

2-2. 食品の調理提供に関する衛生管理の具体的な内容

- ① 食品の調理提供に関する衛生管理の概要
- ② 食品の調理提供に関する衛生管理の具体的な内容
- ③ 食品の調理提供に関する衛生管理の具体的な内容
- ④ 食品の調理提供に関する衛生管理の具体的な内容
- ⑤ 食品の調理提供に関する衛生管理の具体的な内容
- ⑥ 食品の調理提供に関する衛生管理の具体的な内容
- ⑦ 食品の調理提供に関する衛生管理の具体的な内容
- ⑧ 食品の調理提供に関する衛生管理の具体的な内容
- ⑨ 食品の調理提供に関する衛生管理の具体的な内容
- ⑩ 食品の調理提供に関する衛生管理の具体的な内容

食品分類	提供可能な食品	提供可能な食品の提供届出に関する衛生管理
1	生鮮野菜	生鮮野菜の提供は、生鮮野菜の提供届出を提出する必要がある。
2	生鮮果物	生鮮果物の提供は、生鮮果物の提供届出を提出する必要がある。
3	生鮮肉類	生鮮肉類の提供は、生鮮肉類の提供届出を提出する必要がある。
4	生鮮魚介類	生鮮魚介類の提供は、生鮮魚介類の提供届出を提出する必要がある。
5	生鮮卵類	生鮮卵類の提供は、生鮮卵類の提供届出を提出する必要がある。
6	生鮮乳類	生鮮乳類の提供は、生鮮乳類の提供届出を提出する必要がある。
7	生鮮加工食品	生鮮加工食品の提供は、生鮮加工食品の提供届出を提出する必要がある。
8	生鮮惣菜	生鮮惣菜の提供は、生鮮惣菜の提供届出を提出する必要がある。
9	生鮮デザート	生鮮デザートは提供できない。
10	生鮮パン類	生鮮パン類の提供は、生鮮パン類の提供届出を提出する必要がある。
11	生鮮飲料	生鮮飲料の提供は、生鮮飲料の提供届出を提出する必要がある。

4. 食品の調理提供に関する衛生管理

4-1. 食品の調理提供に関する衛生管理の概要

4-2. 食品の調理提供に関する衛生管理の具体的な内容

- ① 食品の調理提供に関する衛生管理の概要
- ② 食品の調理提供に関する衛生管理の具体的な内容
- ③ 食品の調理提供に関する衛生管理の具体的な内容
- ④ 食品の調理提供に関する衛生管理の具体的な内容
- ⑤ 食品の調理提供に関する衛生管理の具体的な内容
- ⑥ 食品の調理提供に関する衛生管理の具体的な内容
- ⑦ 食品の調理提供に関する衛生管理の具体的な内容
- ⑧ 食品の調理提供に関する衛生管理の具体的な内容
- ⑨ 食品の調理提供に関する衛生管理の具体的な内容
- ⑩ 食品の調理提供に関する衛生管理の具体的な内容



※1テントで提供できる品目が、**食品分類1～11の中から2種類まで**に制限されている点です。
※エントリー時に記入頂くの提供品目に関して、上記の内容を理解されていないと事務局が判断した場合は、落選となります。

■出店費用に関して

出店にかかる費用は選考を通過した方へのみお知らせ致します。
選考を通過し出店料等の費用を聞いた後でも出店を辞退することは可能ですが、出店申込書を提出した後の出店者都合による出店辞退に関しては出店料と同等のキャンセル料が発生します。

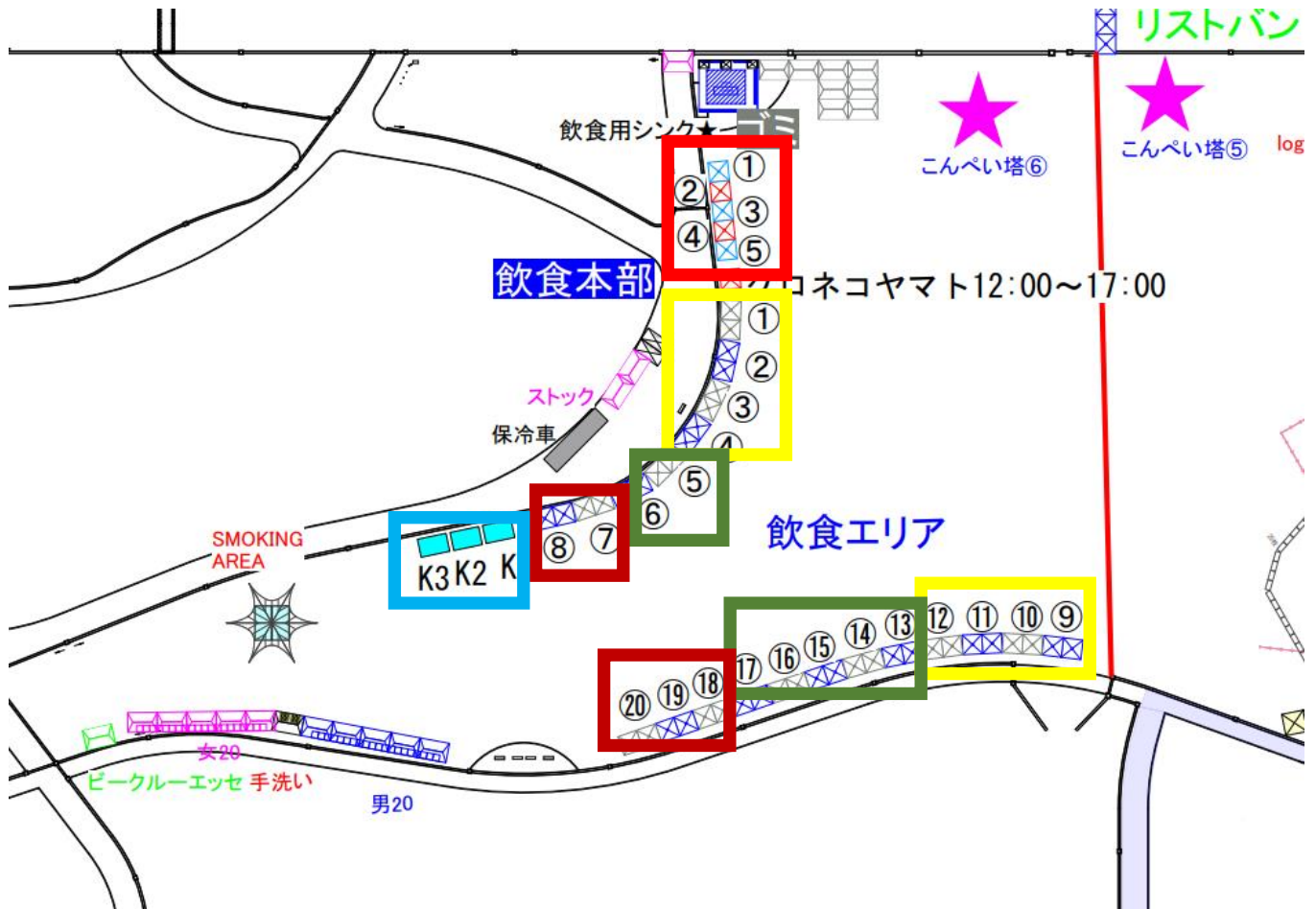
出店概要②

項目	テント出店 (臨時出店届)	キッチンカー出店 (自動車営業許可)	地元出店 (臨時出店届)
店舗数	15～20店舗程度	0～5店舗(予定)	5店舗程度
固定出店料	約40万～90万程度(詳細は選考通過後にお知らせします)+その他追加費用有		
出店テント サイズ	7,200×3,600 ※後方スペースに保冷車駐車可	スペース約7,000×5,000 持込テント設置可	約3,600×3,600
テーブル (1800*600*700)	6台	2台	2台
電気 (1口/1.5kw/100V)	2回路(合計3.0kwまで)	2回路(合計3.0kwまで)	1回路(合計1.5kwまで)
水場	有り/洗い物可/飲用可		
LPGガス	各出店者で準備(カセットコンロの使用禁止)		
消火器 (10型以上)	各出店者で1台以上準備		
ゴミ処理	現地で廃棄可能		
看板設置	主催者側で看板設置用の 単管枠を施工します 高さ：地上から3.2m	出店者で準備、施工 高さ：地上から3.2m	主催者側で看板設置用の 単管枠を施工します 高さ：地上から3.2m
車両証	搬入車両2 保冷車1	キッチンカー1 搬入車両1	搬入車両1 保冷車1
出店者パス	16	8	4
飲料販売	可能(制限あり) ※協賛社含め現状未定	手作り飲料の販売可	可能(制限あり) ※協賛社含め現状未定
電子マネー 端末	指定の端末を使用。1台@11,000円×2台の使用必須。 追加1台につき11,000円。別途決済手数料一律3.5%		各自で準備

出店概要②-1

■2023年開催時のレイアウト

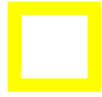
(出店位置による出店料の目安) 出店位置は事務局が選定します。
※2024年のレイアウトではありません。変更になる可能性があります。



※固定の出店料が大きく異なります。エントリー時に第2希望までご記入ください。



地元出店-5店舗程度



【A】プロ出店-8店舗程度



【B】プロ出店-7店舗程度



【C】プロ出店-5店舗程度



【D】キッチンカー出店(未定)

出店概要③

■テント(約4,000×約4,000)

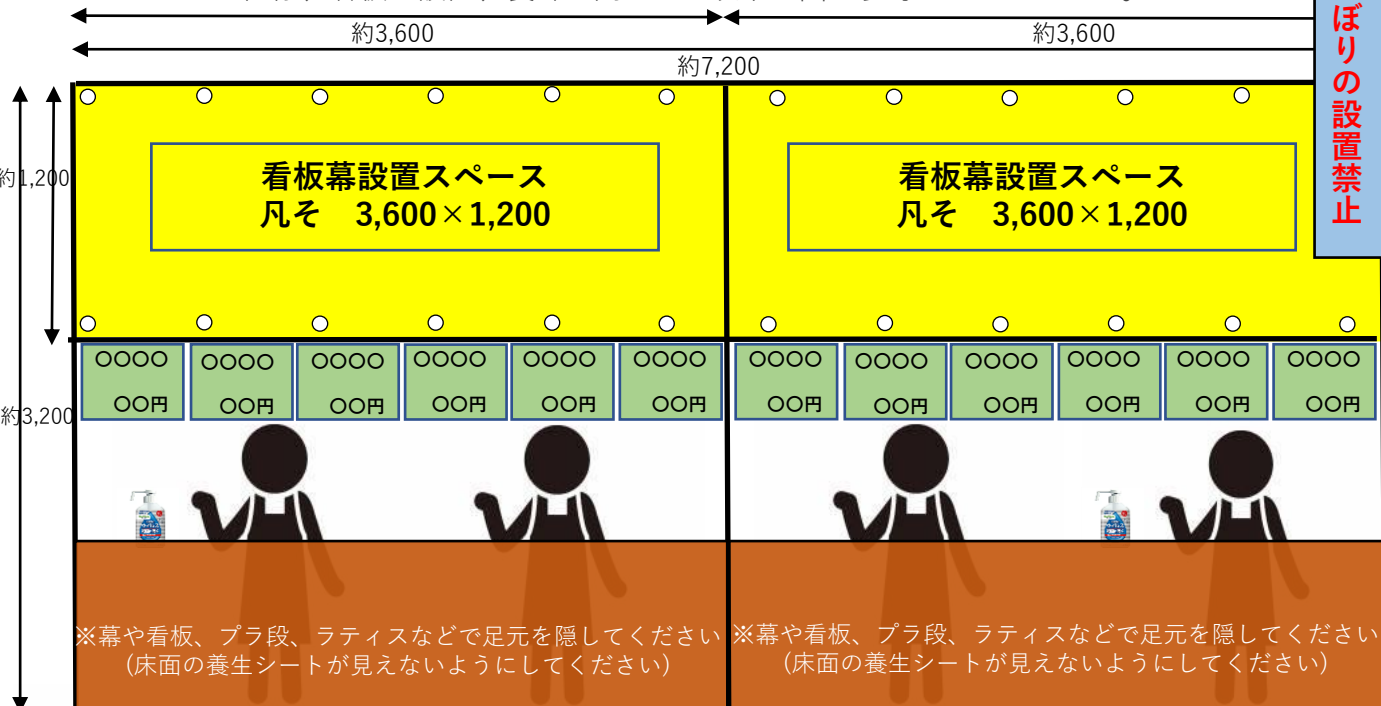
【正面イメージ図A】

【看板①】 設置方法と装飾に関して

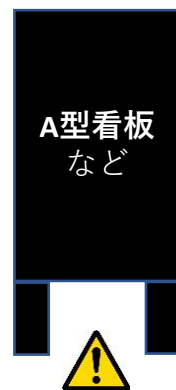
※テントの仕様、看板の設置、装飾に関しては以下の図を参考にしてください。



のぼりの設置禁止



※ブース内の足元は、
【防災マークのある養生シート】
で養生してください。



ブース外での呼び込み禁止！

ブース外での設置禁止！

- ・単管フレームの内側に装飾が可能です。(単管フレームは主催者側で施工します)
- ・ブース外(単管フレーム外)に、はみ出しての装飾は一切禁止です。
- ・看板幕を製作される場合、3,600×1,200サイズより少し小さ目に作った方がよりキレイに張ることができます。
- ・単管に足を掛けたり登っての看板の設置は禁止です。各出店者で脚立等をご用意ください。また高所の作業時には安全の為、必ずヘルメットの着用をお願いします。

出店概要④

■ブース装飾の参考画像です

※装飾はフレーム内のみ
※のぼりの設置禁止
※店頭、店外へのはみ出し禁止



WILD BUNCH FEST. 2024 飲食出店管理事務局

Copyright ©スタッフプラス, Co., Ltd. All Rights Reserved.

出店概要⑤保健所

山口県内(下関市を除く)で臨時出店の届出で提供可能な品目のルールが改訂されています。以下のリンクを必ずご確認ください。

食品の調理提供に関する衛生管理

※飲食店の営業は、管轄する山口健康福祉センターの臨時食品営業届の範囲内で提供可能な食品、調理方法での展開となります。

※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。

■テント営業での大前提です

- ・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**は、全店共通で、

業者から仕入れた素氷に市販のシロップをかけるのみの提供となります。

- ・冷凍/缶詰のフルーツや白玉などのトッピングは一切禁止と致します。
- ・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。

※その他、提供品目に関しては細かなルールがあります。随時保健所の見解を仰ぎながら、出店者インフォメーションメールで情報を共有致します。

出店概要⑤保健所(必要備品)

■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。

※既に許可を取得済の方も出店に共通の備品設備です。

※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⑥消防査察

■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。

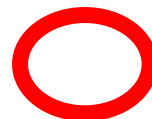
品名	規格	数量	備考
5 kg	×	本	本
8 kg	×	本	本
10 kg	×	2本	2本
20 kg	×	本	本



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



【ブースレイアウト図面】

【三方囲い参考】

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**(1口または2口)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、火気器具の下やテントに接する回りに**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。

※地面に直接火気器具を置く場合は、防災シートを敷いた上で火気器具の下に**ブロック**を置いてください。