

葛城山麓マルシェ出店者募集要項

【開催決定】

葛城山麓マルシェ（以下、「イベント」という。）の開催決定は、令和6年度予算が成立した後となります。ご留意の程よろしく申し上げます。

【応募条件】

イベントに出店を希望する者は、「葛城山麓マルシェ出店規約」を十分理解した上で、「葛城山麓マルシェ出店申込書」に必要事項を記載の上、期日までに提出をお願いします。

【開催目的】

葛城山のツツジ観花シーズンには全国各地より多数の来山者で賑わいます。そこで登山口における混雑時の時間などで楽しんでいただくことと、出店店舗やスポット等のPRの場を創出し、再度、御所市に訪れていただいたり、葛城山の次に出店店舗やスポット等に訪れていただいたりといった周遊型観光のきっかけづくりを目的とします。

● 開催日時

・日程

令和6年4月27日（土）～5月19日（日）

※上記日程の中から1日単位で選択（複数可）

※申し込み状況によっては抽選等の調整を行います。ご希望に添えない場合もございますのでご了承ください。

※調整の上決定した日程には、すべて出店していただける事。

・時間

9時～16時

・場所

葛城山ロープウェイ登山口駅下

● 出店ブース

場所	ブースサイズ	価格/1 枠	ブース数
屋外	1.8m×2.7m	無料	1日最大8ブース

● 〆切

令和6年3月25日（月）必着（窓口へ直接持ち込まれる場合は17時まで）

・申込方法

申込用紙を記入の上、郵送または直接窓口までお持ちください。**（令和6年3月25日（月）必着）**

※申込用紙は観光振興課にあります。（市HPからもダウンロードできます。）

※調理を伴う飲食営業を行われる場合は「露店形態による営業許可」が必要になります。

送り先

〒639-2298

奈良県御所市1-3 御所市役所観光振興課 宛

● 備品の貸出しについて

備品	サイズ	個数
長机	50×180cm	2脚
パイプ椅子	/	2脚
テント	1.8×2.7m	1区画

※貸出数以上の備品につきましては各自でご準備願います。

【出店内容】

- ・簡易な調理工程を要する飲食物（露店形態での営業許可をお持ちの方に限る）
- ・調理を行わない飲食物・衣類、小物等物販
- ・団体のPR活動等

※出店者は提供物・使用電力量を、「葛城山麓マルシェ出店申込書」に記入し提出ください。発電量には限りがありますのでできる限り最小に抑えていただくと助かります。電力量に関しまして調整を行う場合がございますので、ご協力をお願いします。

また、ガスを使用される際には確実に消火器のご準備をお願いします。当日確認できない場合は使用を禁止させていただく場合がございます。

※衛生上の注意点に関しましては「食品営業類似行為に係る衛生上の注意点について」を熟読ください。

※出店の内容に関しまして不明な点がございましたら、お気軽にお問い合わせください。

※内容により出店をお断りさせていただく場合がございます。

※出店場所は事務局で決定し、要望等は一切受け付けません。

★出店当日の流れ

- ・出店確定後、出店者説明会のご案内をさせていただきます。
- ・出店準備や撤収に相当の時間を要する場合には、予めご相談ください。
- ・出店日には多くの来山者が予想されますので、決められた時間内に搬入をお願いします。
- ・搬入時は見える位置に許可証を提示し、駐車場は決められた場所（第2P-6）をお守りください。

【会場の利用・条件・注意事項】

- ・現場での調理を要する飲食物を販売される場合は「露店形態による営業許可」が必要です。
- ・著作権商品の無断販売は固く禁止させていただきます。
- ・商品の販売時のトラブル、紛失や破損に関して当協会は一切の責任を負いません。
- ・出店に伴うゴミ等はお持ち帰りください。
- ・決められた日程すべて出店していただける方。
- ・出店者は御所市内で事業または活動を行っている者で、周遊型観光のきっかけづくりとしてイベント当日にお店やその他イベント等のPR（チラシやショップカードの配布等）も行うこと。
- ・イベント中の開催時間帯に関しては多数の来訪者が予測されるので、車両での物品の搬入を原則禁止とします。

【イベント中止について】

- ・雨天、自然災害などによるイベント中止の有無は主催側で判断させていただきます。
前日の15時までに判断し、出店者にご連絡させていただきます。
 - 荒天時は中止します。
 - 屋外の為、前日または当日が雨天の場合、足元が悪い場合がございます。精査
 - メールでの連絡は致しませんのでご注意ください。
- ・開催中の突然の荒天等の場合は事務局より指示を出しますのでご対応をお願いします。
- ・中止に際しての損害については、一切補償いたしません。ご了承ください。

食品営業類似行為に係る衛生上の注意点について

施設は

1. 調理・販売する施設は、室内もしくはテント張りの設備等を使用し、直射日光・ほこりを避けられるよう配慮された構造であることが望ましい。
2. 食品取扱者の身近に、手指の洗浄と消毒が出来る設備を適当数設け、常に手洗いできるようにする状態にしておくこと。

調理作業する人は

1. 調理に従事する人は、清潔な身だしなみを心がけて下さい。
(清潔な服装、爪を切る、毛髪を清潔に整えるなど)
2. 体調の悪い人(下痢・腹痛・風邪)や手指に創傷のある人などは、絶対に調理作業に従事しないようにして下さい。
3. 調理前やトイレの後は必ず手洗い消毒してください。

提供する食品は

1. 複雑な調理加工を要するものは、調理設備から考えて好ましくないので、提供する食品は、提供直前に加熱する食品が望ましい。
2. 提供する食品は、前日からの調理はしないで下さい。
3. 特に、食中毒の原因となりやすい食品(弁当、サンドイッチ、にぎり寿司等)の調理・加工は避けて下さい。

食品等の取扱い

1. 原材料の仕入は、出来る限り調理の直前になるよう計画的に行ってください。
やむを得ず早めに仕入れる時は、調理まで冷蔵保管するなど特に注意して下さい。
2. 食器類は、使い捨て容器を使用して下さい。もし、反復使用する場合には、中性洗剤や熱湯等を用いて十分洗浄・消毒を行ったうえで使用するようして下さい。また、食器類の保管においても衛生面に十分注意して下さい。
3. 仕込み等が必要な食品の提供について、仕込み等は調理室や公民館等の給排水設備等が整ったところで行ってください。(各家庭の台所では調理しないで下さい。)
4. 温度管理が必要な原材料を扱う場合は、冷蔵庫やクーラーボックス等を用意して、適切な温度で食品を管理できるようにして下さい。

◎食品の飲食は、持ち帰りを禁止し、必ずその場で飲食するように関係者・来訪者に呼びかけて下さい。
(持ち帰り等で調理後時間を経過して飲食すると、食中毒発生の危険性が高くなります。)

◎食中毒等の事故が発生した時には速やかに、保健所に届け出て下さい。

