

【自主事業】道の駅日光 ワーキンググループ オリジナル企画

道の駅日光 プレミア*マルシェ2020



【出店参加要領】

2020年9月～2021年2月

指定管理者 日本コロムビア株式会社

道の駅日光 プレミア*マルシェ 実施要項



日 時	指定月第4日曜日 ※開催が変更・中止になる場合もございます。 2020年9月27日:11:00~16:00、12月27日(11月29日),2021年2月28日:10:30~15:30		
場 所	道の駅日光 日光街道ニコニコ本陣 多目的広場		
趣 旨	「日光ブランド」の紹介・普及を目的に、こだわりをもった品々を集めたマルシェ		
目 的	日光のこだわり野菜や、おいしい水、素材等を集めたマルシェを開き、SNSなどを使い日光ブランドを紹介、他地域との交流を行うことを目的とします。		
内 容	飲食物や雑貨等、日光産または栃木県産の素材や材料を使用した商品の販売。日光ブランドを掲げる店舗を公募し、女性ワーキンググループの審査をクリアした店舗が出店できる。		
対 象	【物販】市内・県外企業問わず 日光または栃木県内の素材や材料を使用した商品を販売される企業・団体・個人様。雑貨販売も可。書類選考による出店審査あり。 ※感染症防止の観点から、新規飲食店の出店審査(試食会)はしばらくの間、取り止めます。		
広 報	道の駅日光 公式ウェブサイト、SNS(Facebook・Instagram・YouTube)、広報につこうなど		
募 集 店 数	4店舗まで ※先着順	売上目標	各店舗 3万円以上
出 店 料	・売上の10%を、指定管理者 日本コロムビア株式会社へ納入(自己申告) ・売上の10%が2,000円に満たない場合は、出店料として1店舗2000円を納入 ※出店範囲:1小間まで(テント1張り分3m×3m以内、または移動販売車、キッチンカー1台分) ※出店範囲を大幅に超える出店をご遠慮ください。(出店小間追加不可)		
申 込	【継続店舗】以下の書類を事務局に提出(FAX:0288-25-5560 メール:info@nikko-honjin.jp) 出店申込書・広報用資料、店舗内レイアウト図(火気使用または飲食店)、取扱食品概要書(飲食店)、営業許可証の写し(飲食店)、「イベント参加時の感染症対策について」の同意書 【新規店舗】出店内容が分かる書類を開催日の最低4週間前までに事務局へ提出 →審査後、各種書類を開催日の3週間前までにご提出いただきます。		
貸 出 設 備	・【備品】貸出テントでの出店はテント1張り(3m×3m)につき長机2台、イス4脚を貸出します。 ※数に限りがあるため、机・イスが不足する場合は各自でご用意ください。 ※移動販売車、キッチンカーおよび持込テントでの出店は備品の貸出しはございません。 ・【駐車場】事務局が指定した場所へ駐車いただきます。事前に台数をお知らせください。 ・【電気・水道】1回路/口につき別途1,100円をお支払いいただきます。		
そ の 他	<ul style="list-style-type: none"> ・申込期間は開催日の3週間前までです。期間を過ぎてからの申込みはご遠慮下さい。 ・出店内容の変更・取消は開催日の1週間前までに事務局にご連絡下さい。 ・持込テントで出店を希望する場合は安全面の確認のため、予め事務局へご相談下さい。 ・食品を調理販売する場合は床に敷く養生シート(汚れないように敷く物)を持参し、設置下さい。 ・電気を使用する場合は1回路につき1本ずつ、20m以上の電源コードと消火器を持参下さい。 ・火気を使う場合は、店舗内レイアウト図を提出し、消火器、耐火ボードを持参下さい。事務局にて消防署申請を行います。(6ページ参照) ・食品衛生に係る保健所申請は事務局にて行います。食品を調理販売する店舗は7ページ以降を参照の上、必要書類を提出してください。 ・車両店舗での出店時は、広場の床面保護のため、タイヤ下に養生パネルを敷きます。 ・イベント開催中は出店を継続してください。※状況により開催時間が変更になる場合あり ・貸出備品や床が汚れる場合は養生などを施し、使用後はキレイな状態で返却下さい。 ・別紙「イベント参加時の感染症対策について」を確認の上ご署名頂き、申込書とご提出下さい。(12ページ参照) ・統一装飾を使用いただきます。店舗ロゴの提供などにご協力ください。(13ページ参照) 		

申込～出店までの流れ

まずは事務局へお気軽にご相談ください。
 出店される前にワーキンググループにて出店審査(書類審査)を行ないます。
 審査をクリアし出店が決まりましたら、必要書類をご提出いただきます。

①

事務局へ出店についてご相談ください。
 電話 0288-25-7771
 メール info@nikko-honjin.jp

②

女性ワーキンググループによる審査を行ないます。出店内容・実績が分かる資料をご提出ください。

③

審査クリア後、所定の用紙に必要事項を記入し事務局へ出店申込みをしてください。
 メール、窓口へ持参または、FAXにて受付
 受付後、事務局よりご連絡いたします。

④

事務局が保健所・消防署へ申請を行います。
 ※出店内容について指導があった場合、変更を相談させていただく場合がございます。
 予めご了承ください。

⑤

広報PRを行います。広報用資料の提出と店舗画像の提供にご協力をお願いします。

⑥

当日の搬入計画をお知らせします。指定された時間に、会場へお越しください。

⑦

当日販売終了後、撤収が完了しましたら、事務所にて精算を行ってください。

出店申込書(見本)

プレミア * マルシェ出店申込書

FAX:0288-25-5560 E-mail:info@nikko-honjin.jp

1 出店者 基本情報

会社名・団体名 (領収書名)	Nikoniko Honjin		出店日	2020 年 9 月 27 日	
本社(店舗) 所在地	〒 329-1261 栃木県日光市今市719番地				
連絡先	TEL	000-0000-0000	FAX	000-0000-0000	
※必ず連絡が 取れる連絡先	TEL	000-0000-0000	E-mail/	000@000.jp	
出店者氏名 (メンバー全員)	責任者名: ニコニコ 花子/ニコニコ 太郎、ニコニコ 二郎			駐車希望 台数	1 台
搬入開始時間 (9時30分から)	9 時	30 分	出店方法	<input checked="" type="checkbox"/> テント借用 <input type="checkbox"/> テント持込 <input type="checkbox"/> キッチンカー	
電気・水道使用 ※別途料金	<input checked="" type="checkbox"/> 電気使用	2 回路	※必要回路数を記入 (1回路1500Wまで)		<input type="checkbox"/> 水道使用(1口まで13A) <input type="checkbox"/> 使用なし
電気機器詳細 (機器名・消費電力)	ホットプレート2台 1000W、電気ケトル 1250W、コーヒーウォーマー 90W				

※口には該当する項目に✓を入れてください。

2 出店予定商品(商品名、価格、数量、展示物 等を記入して下さい。)

ニコニコ*パンケーキ 700円 40食
ドリップコーヒー 300円
フレーバーティー 3種 300円

3 出店料金合計(当日、イベント終了後にご記入頂きます。)

項目	売上金額(税込)	徴収率等	支払額
出店料(販売あり)	¥ 30,000	× 10% = 3,000 円	¥ 3,000 (最低料金 2,000円)
電気/水道使用料	100V 15A 1回路 /13A 1口	¥1,100 × 2 回路 ¥1,100 × /口	¥ 2,200
支払総額			¥ 5,200

4 注意事項

- ①本紙は、開催日の**3週間前まで**に事務局へ提出して下さい。期間を過ぎてからの提出はご遠慮下さい。
- ②出店内容の**変更・取消は開催日の1週間前までに**事務局にご連絡ください。
- ③出店範囲は**1小間(テント1張り分3m×3m以内、または移動販売車、キッチンカー1台分)まで**です。
- ④出店範囲を**大幅に超える出店**はご遠慮下さい。
- ⑤貸出テントでの出店の場合は、テント1張りにつき**長机2台とイス4脚**を貸出します。
- ⑥持込テントでの出店を希望する場合は、安全面の確認のため、**予め事務局へご相談**下さい。
- ⑦関係車両は事前に台数をお知らせください。**指定された駐車場に駐車**していただきます。
- ⑧電気または水道を使用される場合は、**1回路または1口につき別途1,100円をお支払い**いただきます。
- ⑨電気を使用される場合は、**1回路につき1本ずつ、20m以上の電源コードと消火器**を持参して下さい。
- ⑩火気を使用される場合は、本紙に**店舗内レイアウト図**を添付し、**耐火ボードと消火器**を持参して下さい。
- ⑪食品を調理される場合は、本紙に**営業許可証と取扱食品概要書、店舗内レイアウト図**を添付して下さい。
- ⑫別紙「**イベント参加時の感染症対策について**」を確認の上**ご署名**頂き、本紙と一緒に提出下さい。

広報用資料(見本)

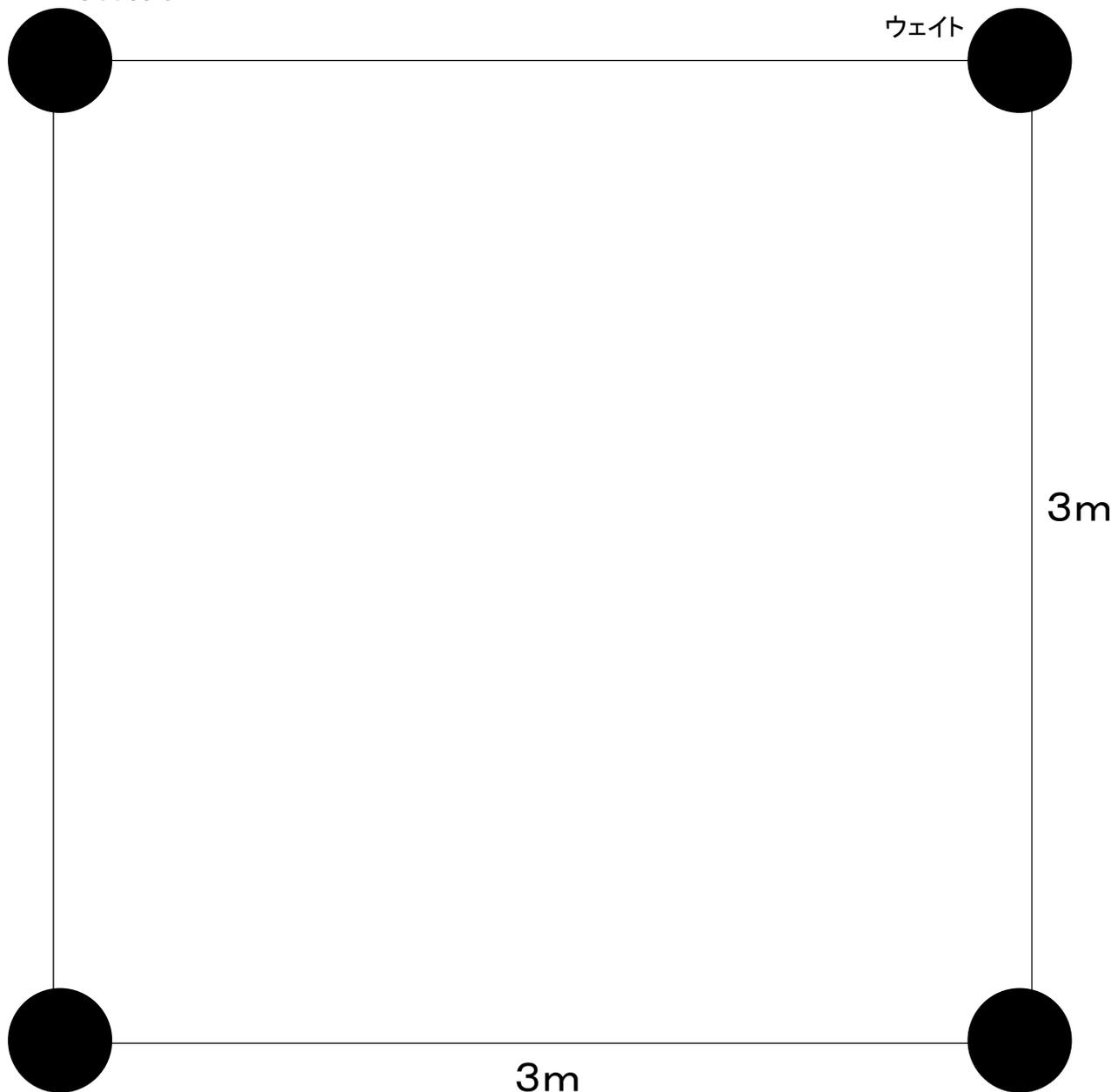
公式ウェブサイト、SNSにて告知広報を行います。
情報の提出をお願いします。情報公開ご了承ください。

プレミア * マルシェ広報用資料

店舗名	Nikoniko Honjin
店舗紹介文	日光の住宅街で3年前からカフェを運営しています。 カフェでは10種類以上のフレーバーティーを始め、淹れたての珈琲や自家製ケーキを提供しています。 少し分かりづらい所がありますが、ぜひより多くのお客様にお越しいただきたいです。
店主 メッセージ	5年前に故郷の日光に帰り、夫婦でカフェを運営しております。 夫の淹れる珈琲と私の作るパンケーキでほっと一息休憩をしてください。 気に入りましたらぜひカフェの方にもぜひお越しください。
店舗画像 (店舗ロゴ、 スタッフ、 店舗写真など)	※1点につき1MB以上 メールに添付も可 メールに添付します。
おすすめ 商品画像 (2点以内)	※1点につき1MB以上 メールに添付も可 メールに添付します。
おすすめ 商品紹介文 (商品名、価格、 数量、特徴、 こだわりの製法 など)	ニコニコ * パンケーキ 700円 40食限定 たまごをふんだんに使ったふわふわで濃厚な味わいのパンケーキ。当店一番人気のメニューです。今回はバターとはちみつのシンプルなトッピングで提供します。注文を受けてから焼くので、提供まで少々時間がかかります。カフェではトッピングを追加したメニューもごございますので、気に入ったらぜひ来てください。
看板に記載 する店舗名	ふわふわ濃厚パンケーキと珈琲のお店 Nikoniko Honjin

テント内レイアウト図

店舗名：



上記の図面に、大まかな位置を書きこんでください。

記入事項

- ◆店舗の正面(販売面はどこですか?)
- ◆テント内はどんなレイアウトにしますか?机、イスの位置と商品名を記入して下さい。
- ◆貸出テントの場合は長机2本・イス4脚を用意します。不足備品は各自でご用意ください。
- ◆火気を使用する場合は火気器具、消火器の位置を記入してください。※消火器を必ず持参
- ◆電気を使用する場合は電源と電気機器の位置を記入してください。

※食品を調理・販売する場合は別紙(11ページ参照)にてレイアウト図をご提出ください。

※長机寸法 長さ 1800mm x 奥行450mm 高さ 700mm

※備品の数に限りがあるため、追加の貸出は出来ません。

※火気の使用がある場合、ご提出頂いたレイアウト図は事務局が消防署申請に使用します。

行事に伴う食品関係の臨時出店に係る指導要領①

臨時出店の食品営業に関する保健所への届出は、事務局にて行ないます。

飲食物を扱う場合は、所定の書式（保健所提出と同様 別紙）を事務局にご提出ください。

その他、酒類販売の届出等につきましては、各出店者様にて届出を行ってください。

※保健所及び消防署等の指導により、出店形態が一部制限される場合があります。

食品の提供は、その場で食べていただく提供方法に限ります。

販売する食品の種類や開催日数や継続性により、営業許可が必要な場合もありますので、事前に必ず健康福祉センターへご相談ください。

取扱う食品の注意事項については、「行事に伴う食品関係の臨時出店に係る指導要領」と別紙「臨時出店で取扱う食品について」をご確認ください。

<届出の手続きと流れ>

(1)届出の方法

店舗代表者が、行事を開催しようとする概ね3週間前までに提出してください。

(2)提出

①提出書類

1. 取扱食品概要書
2. 店舗内レイアウト図
3. 食品取扱いに関わる営業許可書

②提出先 プレミア*マルシェ事務局

◆道の駅日光 日光街道ニコニコ本陣

E-mail : info@nikko-honjin.jp

FAX:0288-25-5560

※栃木県公式ウェブサイトより引用

<http://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/shokuhin-eisei/2016rinjishutten.html>



行事に伴う食品関係の臨時出店に係る指導要領②

臨時出店での注意事項 栃木県保健福祉部生活衛生課食品安全推進班

学校祭や地域のお祭り等の行事の開催に伴い臨時に出店し、食品を調理・提供する事例が増えています。もしそこで食中毒事件が発生してしまえば、せっかくの楽しい行事も台無しになってしまいます。

臨時の出店であっても食中毒などの事故があったときは、営業者と同様の責任を伴うこととなりますので、次の事項を守って衛生的な食品の提供に努めてください。

食品の取扱いは・・・

1) 手指には、目に見えない細菌（食中毒菌）やウイルスが付着しています。調理した人の手から食品を汚染して食中毒の原因になることがあります。調理作業前やトイレの後、金銭を取り扱った後などには、こまめに手を洗いましょう。

2) 食品に手指が触れる作業を行う場合は、使い捨てビニール手袋等を使用するよう努めましょう。

3) 冷蔵保存が必要な食品を取り扱う場合は、冷蔵庫や保冷剤を入れたクーラーボックスを用意して保管し、室温に放置しないようにしましょう。

4) 前日に調理して作り置きした場合、翌日までに食中毒菌が増殖して危険な場合があります。調理は、提供する直前に行い、作り置きはしないようにしましょう。

5) 作ってから食べるまで時間をおかないことが大切です。会場内で早めに食べてもらうようにしましょう。

6) 原材料の洗浄や仕込みは、調理設備や給水設備が整った場所で行い、出店場所では原則として煮る・焼くなどの加熱処理だけにしてください。

7) 食品に直射日光が当たらないよう注意しましょう。

施設・設備は・・・

1) 調理をする場所には仕切りを設け、関係者以外の人が入らないようにしましょう。

2) 手指や器具の洗浄・消毒のために次の設備が必要です。

・ 給水設備

臨時店舗は、可能な限り水道の給水設備のそばに設置しましょう。

給水設備が近くにない場合は、蛇口の付いた蓋付き容器（18ℓ以上）に飲用適の水を入れて臨時店舗に設置してください。

・ 消毒設備

手指等の消毒用として、逆性石けんや消毒用アルコールなどを用意しましょう。

3) 排水が臨時店舗内や周囲に漏れたり、散乱しないよう、排水を受けるための十分な大きさのポリバケツ等を用意しましょう。

4) 異物混入事故等の防止のため、臨時店舗は、無人にならないようにしましょう。

5) 廃棄物（客が使用した食器類を含む）を衛生的に処理するため、蓋付きで十分な大きさの廃棄物用容器を用意しましょう。

食品を取り扱う人は・・・

1) 調理従事者は、清潔な衣服等を着用するとともに、毛髪等が混入しないよう注意しましょう。

2) 体調不良（下痢・おう吐・発熱など）の人、手指に傷がある人が調理した場合、食品に食中毒菌やウイルスをつけてしまう可能性があります。食品に直接触れる作業は行わないようにしましょう。また、家族に同様の発症者がいる場合も注意が必要です。

行事に伴う食品関係の臨時出店に係る指導要領③

(別紙) * * * * 臨時出店で取扱う食品について * * * *

(1)原則として提供直前に十分に加熱処理してください。

(2)生もの(刺身、生寿司等)は提供しないでください。

(3)おにぎり、弁当類は、調理しないでください。

ただし、米飯類をその場で調理し、その場で速やかに食べていただく場合は含みません。

(4)使用する水は、飲用適のものを(水道水又は水道法で定める水質基準に適合する水)を使用してください。また、氷は、飲用適の水を用いて製氷されたものを使用してください。

(5)提供できる食品の種類は、要領中の別表に掲げる取扱食品のうち、酒類及び清涼飲料水を除き、1出店あたり2種類までを目安としてください。

(6)その他の注意事項

未加熱品や加熱後操作のある食品等については次のような取扱いをお願いしています。

①餅つきについて

餅つきは、作業者の素手による作業があることから、ノロウイルス等による食中毒の発生が危惧されます。

衛生的な場所で行うのはもちろん、手指にキズがなく、爪は短く切り、腹痛、下痢等のない方が作業にあたりましょう。

また、清潔な着衣等を着用し、手指のせっけんによる適切な手洗いと消毒をしたうえで使い捨て手袋を着用するようお願いします。

②もりそば、ざるうどんについて

茹でた後に、衛生的に水さらしができるように上水道等からの水の供給とシンク等の設備を確保できる場合は取扱い可能です。

③ハンバーガーにはさんで提供するレタス等生野菜について

レタス等生野菜は加熱処理せず提供するものなので、できれば使用をしないか、もしくは、仕込み場所で衛生的にカット、洗浄、塩素消毒され、衛生的に

保管された状態で会場に運搬し、冷蔵保管及び衛生的な取扱いをお願いします。

④クレープに使用する生クリームについて

市販のホイップ済みクリームを用い、要冷蔵等の保存方法に従い、衛生的な管理及び取扱いをお願いします。(ホイップする必要のあるクリームは使わないでください。)

⑤提供できる食品の種類のかえ方について

うどん、そば等共通の調理器具を使用し、調理方法も概ね同様のものは1種類と考えられます。

行事に伴う食品関係の臨時出店に係る指導要領④

保健所への提出様式 記入見本

別記様式2 (第3条関係)

取扱食品概要書 (記入例)

出店者 住 所 ○○市△△町1-1-20
 氏 名 栃木 太郎
 電話番号 xxx-xxx-yyyy

- 1 行事の名称 とちまる祭
- 2 出店期間 5月1日(11時~13時)
- 3 食品取扱責任者の氏名 栃木 県太郎

Check!
 ・調理責任者の方の氏名をお書き下さい。

4 取扱食品の概要

取扱食品		原 材 料				調理方法・販売方法
メニュー	食数	原材料名	仕入先	数量	保存方法	(具体的に記載)
焼きそば	100食	麺	○○製麺所	100玉	前日は 冷蔵庫、 当日は クーラーボックス	(下処理) ・豚肉はカット済みのものを仕入れる。 ・キャベツは、当日、会場にある調理室で切り、クーラーボックスに保管する。 (会場での調理) ・会場テントの鉄板で、肉、キャベツを炒めた後、麺を加えてさらに炒め、ソースで味付けする。 ・使い捨ての紙皿に盛りつけて提供する。
		豚肉	△△精肉店	○g		
		キャベツ	□□ストア	○個	常温	
		ソース	〃	○本		

わかる範囲で
ご記入ください

- ・ 前日調理はやめましょう。
- ・ ご家庭での調理はやめましょう。
- ・ 下処理等は給排水設備等が整った室内等で行い、その場所をご記入ください。
- ・ 肉類はカット済みのものを購入しましょう。

- ・ どこで、どのように調理するのかを具体的に記入ください。
- ・ 提供する直前に加熱し、調理・提供後はすぐに食べてもらいましょう。
- ・ 持ち帰りのないように提供しましょう。

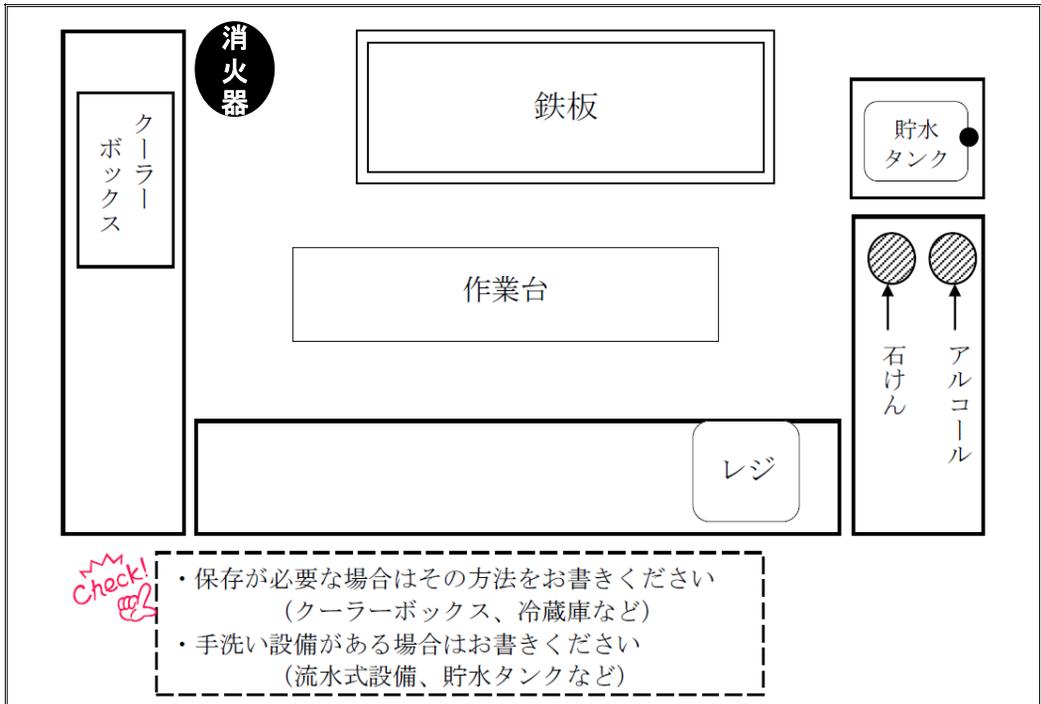
行事に伴う食品関係の臨時出店に係る指導要領⑤

保健所への提出様式 記入見本

5 店舗の概要 (該当するものに○をつける)

- (1) 設置場所 【 屋内 ・ **屋外** 】
- (2) 給水設備 【 水道 ・ **貯水タンク** ・ その他 () 】
- (3) トイレの有無 【 **有** ・ 無 】 (会場内に)

《店舗の平面図》



感染症対策についての同意書【見本】

イベント参加時の感染症対策について

道の駅日光 日光街道ニコニコ本陣では、新型コロナウイルス感染症対策を実施してイベントを開催します。つきましては、下記の内容をご確認いただき、ご同意下さるようお願い致します。

1. 接客時には必ずマスクを着用する。
2. 商品・代金などの受け渡しは接触を防ぐため、手袋の着用またはトレーを使用する。
3. 消毒液を必ず用意し、こまめな手指の消毒、手洗いを行なう。
4. 当日の朝に体温が37.5℃以上ある、または体調が優れない場合は参加を控える。
5. 過去2週間以内に職場や家族など身近に新型コロナウイルス感染症を発症した方がいる場合は、参加を控える。
6. テーブル・イスなどの消毒を行ない、複数人が使用する器具や道具などは設置しない。
(器具や道具の撤去が難しい場合は、こまめな消毒・交換を行なってください。)
7. 出店(出展)に係るゴミは、店舗ごとに回収をし、持ち帰る。
(感染拡大防止のため、会場にゴミ箱を設置しない場合があります。)

○飲食の提供をする場合

- ・調理設備、器具の消毒など従来から取り組んでいる衛生管理の徹底を行なう。
- ・調理場内は清掃および換気、空間除菌により清浄な状態を保持する。

私は上記の感染症対策を実施し、 月 日のイベントに参加します。

年 月 日

店舗名：

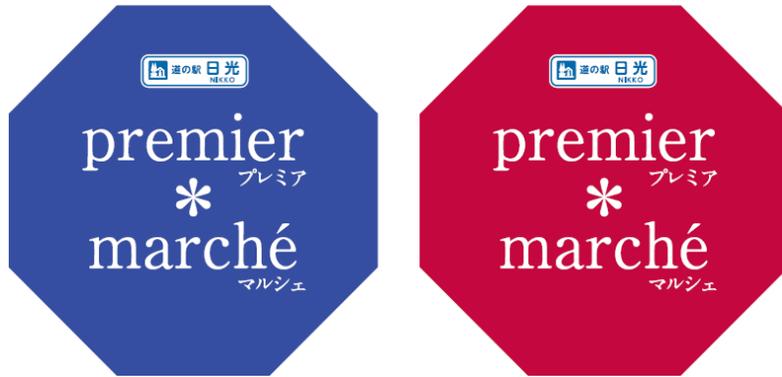
署名したものを出店申込書と一緒に提出
(原本の提出が難しい場合は写しを先に提出し、原本は後日提出)

氏 名：

(本紙は事務局へ提出いただき、その際にコピーを控えとしてお渡しします。)

統一装飾 デザインイメージ

◆シンボルサイン イメージ



◆装飾ガーランドイメージ



◆店舗看板イメージ



◆ブースイメージ





nikoniko

【お問合せ先】 プレミア*マルシェ事務局
道の駅日光 日光街道ニコニコ本陣
〒321-1261栃木県日光市今市719番地1
電話:0288-25-7771 FAX:0288-25-5560
E-mail:info@nikko-honjin.jp