

# 呉海自カレー・呉グルメフェスタ2024 出店のご案内

< 第1弾 >

# 開催概要

■日程／2024年10月14日(月・祝) 10:00～15:00

※雨天決行・荒天中止

■会場／海上自衛隊呉基地係船堀地区（呉市昭和町5-2）

■主催／呉海自カレー・呉グルメフェスタ実行委員会

## ■実施内容

飲食ブース（予定）

呉海自カレー事業者部会 23店舗

呉海軍グルメ研究会 3店舗

呉飲食組合 10店舗

呉産かき振興協議会 2店舗

呉菓子組合 2店舗

呉広域商工会 5店舗

他市海自カレー 5店舗

合計 50店舗

※昨年度出店状況を加味し店舗数を割り振りしていますが、募集状況によって変更する可能性があります。



## ■ステージ展開（予定）

MC：井上恵津子

◇西村キャンプ場タイアップイベント

◇肉じゃがKIDSパフォーマンスショー

◇呉キッズダンスチームパフォーマンスステージ

◇海上自衛隊呉音楽隊

◇海上自衛隊ファッションショー



## ■お問い合わせ・各書類提出先

【呉海自カレー・呉グルメフェスタ2024運営事務局】

ビルックス株式会社 担当／関本（せきもと）

〒737-0004 呉市阿賀南1-8-49 TEL／0823-74-5963

### 書類提出先

月刊くれえばん 担当／田井（たい）

〒737-0056 呉市朝日町14-7-5F

TEL／0823-25-9090 MOBILE／090-5267-3498

FAX／0823-21-9196

MAIL／tai.m@sa-medialab.jp

# 呉海自カレー・呉グルメフェスタ2024 会場図面



※会場図面、ブース位置は調整中です。



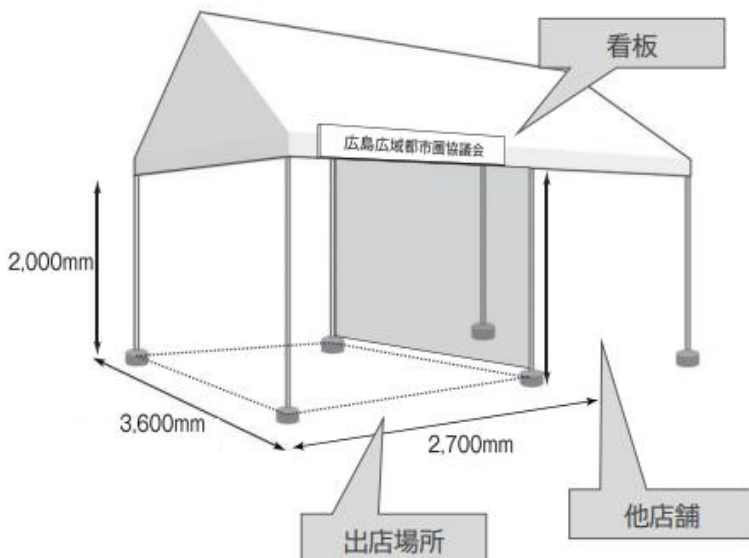
# ご出店にあたって

## ■出店料・出店について

- 出店料：無料（手数料なし）  
※ガス、その他オプション備品を手配された場合は別途費用が発生します。
- 出店内容：飲食の提供（会場の使用ルール上、**飲酒は不可**とします）  
※出店申込書に記載された内容を事務局内で協議させていただきます。
- 設営： **10月14日（月・祝）7：00～9：30**
- 駐車場：各店舗1台まで駐車可能です。  
※駐車券を出店者説明会時にお渡ししますので、見える位置に置いて駐車してください。

## ■基礎設備と出店場所

- 出店スペースは1.5K×2K(間口2.7m×奥行3.6m)  
※3K×2Kのテントを半分に区切って使用します。
- テントを囲うように側幕を張ります。
- 基礎備品／テーブル(1800×450×H700)/2卓・椅子/2脚・  
座卓(1800×450×H330)1卓・ブース看板  
※基礎備品以外にレンタル品が必要な場合は、後日申請書に記入の上、  
有料にて手配可能です。
- 出店団体は、出展する場所について、指定することはできません。



# 飲食品の販売について

## ■飲食品の販売 ※保健所が定める基準に基づきます。

- (1) 販売する加工食品は、食品衛生法、計量法等に違反しないよう注意し、小分けしたものなども含む全ての販売物について、定められた食品表示（名称、産地、製造加工所住所、製造加工者名、連絡先、賞味期限、添加物の表示）を必ず明記してください。
- (2) 試食・販売等に供する食品の衛生管理は厳重に行い、特に、米飯・餅等の加工実演を行う際は、手袋・白衣・三角巾などを着用し、手などが食品に直接触れないように注意してください。ただし、おにぎりやあん入り餅の実演は保健所の許可が得られません。
- (3) 飲食品販売の「食品催し物届」は、事務局が一括して提出しますので、事務局に提出してください（後日事務局から送付します）。  
ただし、他の場所で加工した食品を販売する場合は、許可を得た加工品目かつ、許可を得た加工施設で製造したものであることの確認が必要となるので、許可を得ていない場合は、早急に管轄の保健所と協議してください。
- (4) 会場内での実演調理が認められる品目例  
※6ページ参照
- (5) 会場内での実演調理が認められない品目例  
※7ページ参照
- (6) 販売に係わる注意事項  
※7ページ参照
- (7) 調理を行う場合の注意事項
  - ①原材料又は製品の仕入にあたっては、品質、鮮度及び表示について点検を行うこと
  - ②調理は全て、ブース内で行うこと
  - ③調理は原則として、提供直前に行うこと
  - ④原材料又は製品は、食品の種類に応じて適切な温度で保管すること
  - ⑤原材料を解凍する場合は、衛生的に行い、当日使い切りとすること
  - ⑥食品、器具及び容器包装は、衛生的に取り扱うこと
  - ⑦従事者は、食品を取り扱う前及び用便後は手指の洗浄及び消毒を行うこと
  - ⑧従事者は、下痢・発熱の症状があった時、手指に化膿創があった時は、調理作業に従事しないこと
  - ⑨施設、設備及び施設周辺は、衛生上支障ないよう清潔に保つこと
  - ⑩食器類は、原則、使い捨て容器とし、持ち帰りが出来ないものであること
  - ⑪特に実演調理を行う場合は、ブース内に簡易手洗い又は簡易消毒液を設けること
  - ⑫会場内では、包丁などを使った食材のカットは認められない。予めカット済みの食材を持ちこんで調理すること
- (8) 酒類を会場で試飲させ、会場内で飲酒を目的に販売することはできません。
- (9) 販売品の価格は出展団体が個別に定めますが、良心的な価格としてください。  
※呉海自カレーについては各店1皿500円（税込）で統一して販売してください。  
（現在調整中につき、金額は推定）  
※その他各店の価格設定は呉海自カレー1皿500円（税込）を基本に設定をお願いします。
- (10) 販売品に対する苦情等については、出店者が誠意を持って対応してください。

# 飲食品の販売について

## (4) 会場内での実演調理が認められる品目例

分類	取扱条件	品目例
煮物類	事前に仕込んだ具材をその場で煮込む。	おでん、豚汁、煮込み、いも煮 など
焼き物類	事前に仕込んだ具材をその場で焼く。	焼鳥、イカ焼、焼トウモロコシ、焼牡蠣、焼肉、焼芋 など
お好み焼き類	事前に仕込んだ具材とその場で調製した生地を混ぜ合わせて焼く。	お好み焼、タコ焼、ピザ、モダン焼、チヂミ、はしまき、焼そば など
めん類	事前に仕込んだ具材とその場で加熱調理したものを調製する。	うどん、そば、ラーメン など
揚げ物	事前に仕込んだ具材をその場で調製した生地等をつけて揚げる。	フライドチキン、フライドポテト、コロッケ、串カツ など
アイス類	事前に調製された材料をその場で小分け等の簡易な加工をする。器具類、手指等からの汚染防止措置がとられていること。	アイスクリーム、ソフトクリーム、かき氷 など
焼菓子類	事前に仕込んだ具材とその場で調製した生地を焼く。	たい焼、二重焼、ベビーカステラ、焼餅、クッキー、五平餅、クレープ（生クリームは使用不可） など
蒸し物類	事前に仕込んだ具材をその場で蒸す。	中華饅頭、ちまき、いが餅、餃子、焼売 など
揚げ菓子類	事前に仕込んだ具材をその場で揚げる。	ドーナツ、フライケーキ、アンダーギー など
餅・団子類	その場で蒸す、焼く等をしたものに、簡易な加工をする。	平餅、みたらし団子 など
あめ菓子類	事前に調製された原材料をその場で簡単な加工を行う。	綿菓子、べっこう飴、果実飴 など
ドリンク類		清涼飲料水、茶、コーヒー、おしるこ、甘酒、生ジュース など
レトルト食品 冷凍食品	加熱調理後、手を加えず提供し、その場で喫食させる。	各種食品
米飯類	その場で炊飯及び具材の加熱調理を行い、熱い状態で提供し、その場で喫食させる。	丼物、カレーライス、ハヤシライス、焼飯、炊き込みご飯 など
ドッグ類	その場で焼く又は揚げる。	アメリカンドッグ、フレンチドッグ、フランクフルト など

# 飲食品の販売について

## (5) 会場内での実演調理が認められない品目例

分類	取扱を認めない食品の基準	品目例
米飯類	1. 未加熱のまま提供するもの。 2. 加熱後に成型及び具材を挟む、 トッピング等の処理があり、 簡易な調理とは認められないもの。 3. 冷却に多量の水を使用するもの。 4. その他、衛生上の危害が認められるもの。	おむすび、巻き寿司、にぎり寿司 など
めん類		冷やし中華、つけ麺、冷麺、ざるそば、 そうめん など
菓子類		あん餅、きな粉餅、 クレープ（生クリーム入り） など
調理パン		サンドイッチ、ハンバーガー、ホットドック など
その他		生卵を使用するミルクケーキ、粉末ミックスを使用 するソフトクリーム など

## (6) 販売に係わる注意事項

取扱を認めない食品の基準	品目例
1. 果物及び野菜以外は、容器包装に入れられたものであること。 2. 適正に表示されていることを確認して販売すること。 3. 保存基準が定められている食品は、温度計を設置した冷蔵庫又は 冷凍庫に保管し、基準を遵守すること。 4. その他、食品に応じて、適切な保存温度で保管して販売すること。 5. 仕出しやお弁当、サンドイッチなどを販売する場合、 飲食店営業三類が必要である。	牛乳、乳製品、清涼飲料水、弁当、 調理パン、食肉製品、魚介加工品、 レトルト食品、鮮魚介類、食肉、 菓子類、びん詰食品、缶詰、果物、 野菜 など

# 飲食店の販売について

※当日出店の条件が整うまでは販売はできません。

## ■火気の使用

- ・裸火（炭火やガスなど）や熱源が露出（鉄板などの焼き台やホットプレートなど）するものを使用する場合には、耐火ボードなどの養生を各出店団体ごとに行ってください。
- ・特に、対面販売を行う際に、販売間口へこれらの熱源が設置される場合には、来場者が手を触れられないように必ず設置してください。
- ・プロパンガスを使用する際には、各自でボンベの転倒防止（チェーン、紐等で固定）の工夫をお願いします。また、プロパンガスの交換作業については、残存ガスの量や元栓を閉め、近くに火種がないことを確認し、ブース内のスタッフに交換作業をする旨を伝えてから細心の注意を払って行って下さい。
- ・使用するプロパンガスは10kg以内のボンベとします。
- ・油等を使っての揚げ物や焼き物がある場合は、必ず地面に養生を敷いてください。
- ・なお、裸火(炭火やガス、ホットプレートなどの電気製品含む)を使用する場合は、必ず**消火器**をブース内に設置してください。

※火気を使用する店舗は、必要提出資料の「食品催し物届」内のテント内配置図の中に「**消火器**」を必ず記入してご提出ください。事務局がまとめて呉市消防局に届け出ます。  
※呉市が定める火災予防条例に基づきます。

## ■電気について

- ・有料備品として設置する予定です。

## ■給排水について

- ・会場内の手洗い場を利用ください。
- ・汚水の排水はできません。

## ■ゴミ処理について

- ・会場内では、来場者用にゴミステーションを設置し、『可燃ごみ』『不燃ごみ』の2分別で回収を行います。
- ・出店団体から発生するゴミ（準備時や運営上発生するもの）については、原則持ち帰りとなります。

## ■食器等について

- ・食器の指定はありませんので、出店者自身でご用意ください。



# 今後のスケジュールについて

## ■今後のスケジュールについて

◇8月9日（金）

出店申込書、委任状、誓約書、役員名簿  
書類提出締切

◇8月16日（金）

出店者確定

◇9月6日（金）

食品催し物届（保健所・消防局提出用）、有料備品申込書  
書類提出締切

※後日書類を送付します。

◇10月1日（火） 14：30～ （予定）

出店者説明会（有料備品確定）

◇10月14日（月・祝）

イベント開催日

# 必要書類について

申込書 No.	書類名	提出締切	提出対象社
1	出店申込書	8月9日（金）	全事業者
2	委任状・誓約書・役員名簿（別紙） ※海上自衛隊の国有財産（土地） 使用許可申請のため	8月9日（金）	全事業者
3	食品催し物届 ※火気を使用する場合は、 「消火器」の記載が必要です。	後日送付	必要事業者
4	有料備品申込書	後日送付	必要事業者

**「1」出店申込書・役員名簿は、メール・郵送・FAXのいずれかでご提出ください。**

**「2」委任状・誓約書については押印し、原本が必要なため、下記住所へ郵送でご提出ください。**

各書類の提出期限を厳守してください。

期限を過ぎた提出は受付できない場合があります。

※有料備品、オプション料金等は 呉海自カレー・呉グルメフェスタ2024 運営事務局から イベント終了後にご請求させていただきます。

## 各種書類送付先

住所／呉市朝日町14-7-5F 月刊くれえばん

担当／田井（たい）

TEL／0823-25-9090 MOBILE／090-5267-3498

FAX／0823-21-9196 MAIL／tai.m@sa-medialab.jp