第4回圏央丼グランプリ」出店申込書

団体名または事業所名

住　　所

代表者名

ＴＥＬ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **①出店名**：**※出店者看板記載名** | 責任者 |  |
| **②出店内容**　 |
|
| ※食品を販売する場合は販売品すべてを下記にもれなく記入してください。（圏央丼の他サイドメニューの販売も可。**飲料販売については運営の都合上ご遠慮願います。**） |
| **③販売品目** | １ | ６ |
| ２ | ７ |
| ３ | ８ |
| ４ | ９ |
| ５ | 10 |
| **④追加設備申込** | 数　量 | 備　　考 |
| **＜標準＞1出店者テント（2間×1.5間）を使用。テーブル2脚、イス2脚付****※上記の他、追加使用するもの（有料）について下記にご記入ください** |
| テーブル | 脚 | ×＠500円 |
| イス | 脚 | ×＠200円 |
|  |  |  |
|  |  |  |
| ※電気を使用される方は、発電機等出店者自身でご用意ください。 |

※本申込書の他、腸内病原細菌検査結果（写）、別紙「営業配置図」、別紙「取扱食品一覧」を必ずご提出ください。

**◎申込締切日　 ～　平成30年3月29日（木）**

**◎申込書FAX 　～　0280－87－4247**

|  |
| --- |
| **営 業 施 設 の 配 置 図 （平面図）** |
|

|  |
| --- |
|  |

裏　側3.6ｍ奥行2.7ｍ表　通路側 |
| ＜設備の概要＞　※該当するものに○又は記入して下さい。１．設置位置 （　屋外・屋内　）　　５．盛付け器具名 （　　　　　　　　）２．給水設備 （水道・タンク・その他）　　６．冷蔵設備 （　有・無　）３．ハンドソープ （　有・無　）　　７．熱源 （　ガス・電気　）４．消毒液 （　有・無　） |
| 仕込み場配置図 | 営業設置配置図記載例 |
| ※この欄と下記の設備概要は、仕込み場が公共施設を利用する場合のみ記入して下さい。また、食品営業許可証のない施設、自宅では仕込みはできません。 | 出　入　口**手洗い**冷蔵庫**手洗設備**食器棚調　理　台陳　列　テ　ー　ブ　ルガス |
| ＜設備の概要＞　※該当するものに○又は記入して下さい。1. 給水 （ 水道 ・その他）
2. ハンドソープ （　有　・　無　）
3. 消毒液 （　有　・　無　）
4. 盛付け器具名 （　　　　　　　）
5. 冷蔵設備 （　有　・　無　）
 |

**＊調理をおこなう出店者は必ず手洗い場を設置してください。火器を扱う場合は消火器設置を各自にてお願いいたします。**

取　扱　食　品　一　覧

No.

|  |  |
| --- | --- |
| 出店名 | 住所氏名電話番号 |
| 販売品目 | 原材料名 | 購入先 | 調理等の方法 | 仕込みの有無 | 現場調理の 有 無 |
| 【注意】･出店参加申込書と同じ品目と予定食数を記入 |  | 【注意】･店名、市町村名を記入 | 【注意】･仕込み、現場調理を分けて調理方法を記入･仕込み、現場調理が必要ない販売は未記入 | 【注意】･有無を記入 |
| 品目　　 　　　　　　 予定食数　　 　　　 　食分 |  |  |  |  |  |
| 品目　　 　　　 　　　予定食数　　 　 　　　食分 |  |  |  |  |  |
| 品目　　 　　　　 　　予定食数　　 　　　 　食分 |  |  |  |  |  |
| 品目　　 　　 　　　　予定食数　　 　　 　　食分 |  |  |  |  |  |
| 品目　　 　　 　　　　予定食数　　 　　 　　食分 |  |  |  |  |  |
| 品目　　 　　　 　　　予定食数　　 　　　 　食分 |  |  |  |  |  |
| 仕込み場※公共施設は、名称･住所を記入 | 許可業種名許可番号名　　　称住　　　所 |

【注意】①食品営業許可証のない施設、自宅では仕込みはできません。

②仕込み場所が県外の営業施設にあっては食品営業許可証の写しを添付すること。