イベント開催・出店のご案内

ライティング・コラボレーションかなまち 2024　ふるさと・クリスマスマーケット

【概要】

▪ イベント名：ふるさと・クリスマスマーケット
▪ 主催：ライティング・コラボレーションかなまち実行委員会
▪ 日時：2024 年 12 月 14 日（土）10:00～16:30
▪ 会場：金町駅北口駅前団地広場
▪ 内容（予定）：地域・及び日本各地の飲食・物販／ステージ音楽／フリーマーケット／スタンプラリーなど
▪ 応募締切：9 月 24 日（火）

【出店者の区分・条件】別紙を含む資料を全て読んだ上で内容に同意できる方、かつ
(1)テントでの飲食または物販・・・実店舗所在を金町周辺（金町・水元・新宿）に持つ方。
(2)キッチンカー・・・葛飾区におけるイベント等で、過去に出店した実績のある方。

【出店時間】上記区分の（1）テント販売かつ、現場調理を行わない出店（物販のみ、または個包装された食品持ち込みのみ）は時間帯の希望を出すことが出来ます。ご希望には添えない場合がありますのでご了承ください。現場調理を行うテント販売、およびキッチンカーでの販売は終日のみとなり、前後半は選択できません。
(1) 終日（10:00～16:30）　（2）前半（10:00～12:30）　（3）後半（14:00～16:30）

【出店料】無料　※現場調理用のガス・調理器具等をレンタルする場合は、実費を負担・当日精算いただきます。

【備品】テント出店者には、以下を主催者側で用意します
▪ 横幕付きテント（2700mm×3600mm）※5400×3600 テントの 1/2（仕切り有）▪ テーブル:3 台（1800mm×600mm）
▪ 丸椅子：3 脚　▪ 照明　▪ 簡易ストーブ 1 台　▪ 仮設電源：2 口（合計 1500W まで）▪ 除菌剤スプレー：1 本
▪ 店名札：2 枚　※テーブルクロス、値札、POP、延長コード等は各自ご用意ください。

【スタンプラリー企画】
全ての出店者に、当日場内のラリー企画に参加していただきます。別紙「出店に際して」をお読みください。

【申込み方法】
本紙ご案内の他に、以下の資料があります。全てお読みになりご理解の上、9 月 24 日（火）までに、別紙「出店申込用紙」をメールか FAX にて送付ください。インターネットの応募フォームもあります。
▪ 出店に際して　▪ 出店申込用紙　▪ レンタル品申込用紙
（以下テントで飲食販売者向け）▪ 取扱食品の要件　▪ 食品衛生チェックリスト　▪ 食中毒予防は手洗いから

【お申込み】
事務局　（株）読売ニュースサービス企画制作室　長谷川
TEL.03-3607-3578　FAX.03-3607-3534　メール：hasegawa@kkyns.co.jp

ふるさと・クリスマスマーケット　出店に際して

3ページまであります。申込前に必ずお読みください。申込時には、以下の事項にご承諾いただいたものとさせていただきます。

【情報提供等について】
1.当日の売上金額・おおよその来客数を事務局にご報告いただきます（売上金額は、当イベントの参考資料といたします）。売上報告書は、当日会場でお渡しいたしますので、販売終了後、本部テントにご提出ください。
2.パンフレット等広報物への掲載のため、自治体紹介、販売物等の情報を出店申請時にご記入いただきます。また、出店確定の連絡後、10 月 10 日（木）までに商品写真をメールで提出いただきます（販売品目の中から 3 枚程度、イメージ写真も可）。
3.パンフレットの制作に際し、お店紹介原稿の確認・校正を 10 月中に数回行っていただきます。事務局担当者が PDF データを送付しますので、メールでの速やかな連絡ご対応をお願いいたします。
4.イベント開催中に主催者及び報道機関等が撮影した写真は、区のホームページ、新聞・雑誌・その他関連の WEB サイトや、主催者によるイベント開催報告等で公開されることがあります。

【出店可否について】
申込後、出店確定者には 10 月 4 日までにご連絡を差し上げます。以後出店者都合によるキャンセルは出来ません。事務局がイベント趣旨にふさわしくないと判断した場合は、申込みをお断りする場合があります。
応募多数の際は、出店者の実店舗、出店内容、応募状況等を総合的に考慮の上、選考いたします。

【出店時間について】
テントで現場調理を行わない出店（例：物販のみ、個包装された食品のみ）の場合は、短時間の販売を選ぶことができます。前半または後半（2 時間 30 分）の希望を選択してください。
ご希望に添えず、もう一方の時間帯でお願いをする場合があります。また、終日ご希望の場合でも前後半どちらかになる場合もありますのでご了承ください。
前半時間の出店者は販売時間終了後速やかに片付けをし、13:00 には撤収完了、テントを空けられるようにしてください。
現場調理を行う、またはキッチンカーの場合は、終日販売のみで前後半は選択できません。

【出店場所について】
事務局が決定します（出店者は選べません）。11 月中旬頃に会場レイアウトを通知予定です。

【スタンプラリー企画】
当日、場内でのスタンプラリー買い周り企画を実施します。当日にスタンプと台紙を支給いたしますので、指定金額以上をご購入したお客様にスタンプを押してください（昨年同様 500 円以上でスタンプ 1 個を予定）。有料販売を行う全ての出店者に、ラリー企画に参加していただきます。スタンプはイベント終了後、売上報告書提出と共に返却ください。

【出店者のトイレ・水道の利用】
1.トイレ及び水道は団地2号棟1階をご利用ください（出店者のみ・来場者は仮設トイレ）。

【駐車場について】

今年度より、会場内の駐車場はありません。

駐車が必要な場合は、場外近隣の有料駐車場をお探しの上、出店者負担にてご利用ください。場内の無断駐車があった場合には、販売中止とします。

【搬入出】
1. 搬入：8:30～9:45（後半のみ出店者は13:00～14:00搬入）
2. 搬出：16:30～17:30（前半のみ出店者は12:30～13:00搬出）
3. 通行の妨げにならないよう注意してください。路上駐車や、路上での荷捌きはご遠慮ください。

【販売一般】
1.商品は税込価格をわかりやすく表示してください。
2.会場内は強風が吹く場合がありますので、商品やPOPが飛散しないよう対策をしてください。
3.電気の使用は消費電力1500ワット以内で、事前申請されたものに限ります。事前申請していない分は、1500W内であってもご利用できません。申請外の機器が使用されると、他店・客席・ステージを含めた会場全体の電気が落ちることがありますので、厳守してください。
4.感染症対策・衛生管理には十分な注意を行ってください。当日、発熱や咳等の症状がある場合は出店を中止してください。

【テントでの食品販売】
1.テントで販売可能な食品は、保健所の要件を満たすものに限られます。別紙「取扱食品の要件」を必ずお読みください。

2.現場で調理をする場合
・事前に仕込んだ食材を、中心まで火が通るよう十分に加熱調理してください。食材が大きすぎる、太すぎる等で火が入りにくいものは提供できません。
・現場で刃物の使用はできません。加熱以外の工程は事前に仕込みをしてください。
・火を通していない生もの（生野菜・刺身等）は出せません。なにかに野菜を挟む、添える等の場合でも、野菜に十分な加熱が必要です。
・ごはん類の現場調理はできません。事前に厨房で作ったご飯類はパックしてそのまま手を加えなければ販売可能ですが、パックしたご飯の上に現場で調理したものを載せる、かける等はできません。
・現場で調理を行う品は、1店につき2品目までです。品目の分類は別紙「取扱い食品の要件」に準じます。
・現場調理を2品目出品する場合は、テント内で調理する場所を事務局の指示に従って分けてください。また、その際にパーテーションなどにより、調理できる範囲が狭くなる場合がありますのでご了承ください。

3.事前に厨房調理したもの、または工場等で加工されたものを持ち込む場合
・パックや袋などで完全に個包装され、常温保存可能、かつ消費期限が記載されたもののみ販売可能です。現場で販売者が開封、トッピング等をすることはできません。

4.事前に申込用紙に記載したもの以外の販売はできません。

5.葛飾区保健所への申請は、イベント事務局が一括して行います。その際、調理方法に指導があった際は必ず従ってください。

6.酒類を瓶・缶のまま開封せずに販売する際は、免許が必要です。事前に期限付酒類小売業免許の申請を出店者自身が行い、免許を取得してください。コップ等に注いで販売する場合は、免許不要です。

7.試食・試飲はできません。

8.調理の際に出た廃棄物（ゴミ、廃油等）は各自で袋等を用意の上、お持ち帰りください。油こぼれや飛散も各自で対策をしてください。地面に油じみ等ができた際には出店者負担で原状回復をしていただきます。

9.食器や箸は使い捨てのものを使用してください。お客様には、食べ終えた容器は会場のゴミ箱に分別して捨てるようご案内してください。

10.調理用のレンタル機材を使用した場合は、販売終了後、油や食材等を残さず拭き取り、備品が揃った状態で返却してください。

11.店舗内では、食品の衛生面、火気取扱に十分に注意してください。

12.店舗内では禁煙・禁酒を心がけるなど、節度のある行動をお願いします。

【キッチンカーでの販売】
キッチンカーでの販売品目は、出店者が取得する営業許可に準じてください。

【その他】
天変地異、悪天候等の不可抗力ほか、主催者の責に帰しない原因により開催を中止・中断することがあります。この場合、主催者はこれによって生じた損害等について責任を負いません。
発熱等の症状で出店できない場合、これによって生じた損害等について主催者は責任を負いません。
今後の感染症拡大状況等、社会情勢により、出店・販売に際する細則を別途設ける場合があります。
また、今後決定するイベント企画内容によって、ご協力いただく事項が追加・変更になる場合があります。

取扱食品の要件

- 生もの（さしみ、生卵、生肉等）、生クリームの提供は行わないこと。ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供する場合は除く。
- 原材料の細切等の仕込み行為は営業場所で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ固定店舗としての営業許可を受けた施設等で行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵したものを使用すること。
- 営業場所での製造、加工及び調理に当たり、大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
- ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供を行う直前に加熱処理を行わないものは取り扱わないこと。
- かき氷については、飲用氷を使用し、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用いて削氷を行い、衛生的な器具を用いて盛り付けすること。

※1つの施設で取り扱うことができる食品は、以上の要件を満たし、かつ次に示す食品1品目に限ります。

簡易な施設で取り扱うことができる食品の例示

分　類	飲食店行為として取り扱うことのできる食品（例示）
煮　物　類	事前に仕込み（細切、煮込み等）し、その場で煮込んだもの
焼　物　類	・事前に仕込み（細切、串刺し等）し、冷蔵した具をその場で焼いたもの ・焼きとり（鶏肉以外の豚、牛等を含む。）、焼肉類にあっては、その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさ（一口サイズ）に事前に加工したもの
お好み焼類	・その場で水に溶いた小麦粉等と、事前に仕込み（細切等）した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの ・ピザ類にあっては、許可施設又は清潔な場所で仕込んだピザ生地に、事前に細切した具をのせて、その場で焼いたもの（生地は、仕込み場所で伸ばし調製したもの）
茹物・蒸し物類	・農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したもの
焼きめん類	・焼きそば、焼うどん、焼きビーフン、チャプチェ等（めん類は市販品、具材は、市販品又は事前に仕込んだ（細切等）もの） ・焼きそば類似品にあっては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの
揚　物　類	事前に仕込み（細切等）した具を、出店場所で揚げたもの
喫　茶　類	事前に調製した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、抽出、調味するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶菓、甘味食品
ソーセージ類	フランクフルト、アメリカンドッグ等、そのまま又は衣をつけたソーセージ類を焼くか油で揚げたもの
バーガー類	・ハンバーガー、ドネルケバブ等 ・パン類（米飯は除く。）に、加熱調理した具材をはさんだもの（パン等は市販品、具材は加熱調理したものを原則とする。）
酒　　類	・日本酒、ビール、焼酎等 ・ビールサーバーによる提供にあっては、専門の業者により管理調整されたもの ※翌日の持ち越しはしないこと。
レトルト食品、無菌包装米飯、即席カップ麺類	・その場で加熱し、又はそのままで盛り付けて提供するもの ・湯を注ぐのみで提供することができるもの
焼 菓 子 類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で焼いたもの
揚 菓 子 類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で揚げたもの
団子菓子類	事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すかし、それに事前に仕込みした具をからめたもの
まんじゅう類	事前に仕込み（混合、成形等）したまんじゅうを、その場で加熱したもの
もち菓子類	事前について成形した餅に、事前に仕込みした具をからめたもの
あめ菓子類	事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子
そ　の　他	・要綱で示した範囲（果実チョコ（果実にチョコレートをからめたもの）） ・蒸しパン

食料品販売行為として取り扱うことのできる食品の例示	
取 扱 食 品	例　示
以下の条件を全て満たす食品とすること。 ・法により保存基準が定められていない食品（ただし、加熱用鮮魚介類を除く。） ・容器包装に入れられた食品（ただし、生鮮の野菜及び果実は除く。）	・生鮮の野菜及び果実 ・煮豆、つくだ煮、漬物、魚介加工品、菓子、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰食品、びん詰食品

レンタル品一覧 〈全て税込〉

※2024年より価格改定しました。
ご理解の程お願いいたします。

ガスコンロ〈LPガス用〉特大

■サイズ:W690×D450×H195mm

¥5,000

LPガス

■内容量:8kg

¥5,600

フライヤーセット〈LPガス用〉

■油量:11L

■サイズ:W400×D500×H400mm

¥15,000

ホットショーケース(240W)

■サイズ:W380×D300×H560mm

¥6,200

卓上鉄板焼器〈LPガス用〉

■サイズ:W610×D370×H205mm

¥7,700

台付鉄板焼器〈LPガス用〉

■サイズ:全体W925×D770×H900mm
鉄板W900×D550mm

¥17,000

焼き鳥器(3本バーナー)〈LPガス用〉

■サイズ:W600×D180×H170mm

¥8,800

焼き鳥器(5本バーナー)〈LPガス用〉

■サイズ:W600×D270×H170mm

¥9,900

おでん鍋〈LPガス用〉

■サイズ:W580×D380×H275mm

¥7,700

セイロセット

¥8,300

寸胴鍋(45ℓ)

■サイズ:φ390×深さ390×板厚3.3mm

¥5,500

クーラーボックス(150ℓ)

■サイズ:W1000×D620×H820mm

■350mℓ缶240本程度入ります。
(氷無しの場合)

¥6,600

アイスボックス(65ℓ)

■有効容積:65ℓ/68ℓ

¥5,500

模擬店での食品衛生チェックリスト

・模擬店での食中毒を予防するために以下の「食品衛生チェックリスト」により食品を取り扱う人や取り扱い方法をチェックしてください。
・食品を取り扱う責任者を決め、その方がチェックしてください。
・必要時応じて空欄にチェック項目を追加してください。

年　　月　　日

食　品　衛　生　チ　ェ　ッ　ク　リ　ス　ト

行事の名称	
取扱品目	
チェック者氏名 （食品取扱責任者など）	

	チェック項目	チェック欄
作業前	食品を取り扱う人に下痢、腹痛、おう吐などの症状や手指に傷はありませんか	
	爪は短く切り、マニキュア、つけ爪、指輪、腕時計などはしていませんか	
	清潔な衣服を着用していますか	
	調理をする人、お金の受け渡しをする人など役割分担はできていますか	
	手洗い設備に手洗い用の石けん、消毒液はありますか	
作業開始・作業中	手洗いは正しい方法で行っていますか（手洗いのリーフレット参照）	
	直接食品を触るときは、手袋をしていますか	
	原材料のカットなどの仕込みは、開催日当日に衛生的な場所で行っていますか	
	原材料はふた付の容器などで保管し、適切な温度で保管していますか （冷蔵10℃以下、冷凍－15℃以下）	
	中心部まで十分に加熱しましたか	

食中毒予防は 手洗いから！！

洗う前の手にはたくさんの細菌がついています！汚れの残りやすい指先や爪のまわりは、特に念入りに…

ノロウイルスなどの食中毒を防ぐには、「手洗い」がとても大切です。　石けんをよく泡立て、手指の各部分に付着している汚れを、こすり落とすように①から⑧まで２回くり返し、丁寧に洗いましょう。

＊「調理の前」、「食材（肉、魚、貝など）に触れた後」、「トイレの後」は必ず洗いましょう。アルコールや薬用石鹸にはノロウイルスをやっつける効果がないので、しっかり洗うことが大切です。

①手を水でぬらし、石けんをつける。

②手のひらを洗う。５回こする。

③手の甲を洗う。５回こする。

④つめを洗う。左右５回こする。

⑤指の間を洗う。５回こする。

⑥親指を洗う。左右５回こする。

⑦手首を洗う。左右５回こする。

⑧水でよくすすぐ。２０秒以上！

⑨ペーパータオルで拭く。

台東区・東京都資料引用

葛飾区保健所生活衛生課　食品衛生担当係　☎ 3602-1242

昨年度パンフレット掲載イメージ

15 フラットベーカリー

お食事

販売品目 パンドミ／レーズンパン／くるみぱん／ライ麦と胡麻のブリオッシュブレッド／カンパーニュ／フルーツライ／バナナブレッド／イチジクとチョコ／くるみとオリーヴ／バロングソーセージ／焼きモンブラン／バケット／シュトーレン／その他多数

厳選した食材を1つ1つ丁寧に使って、こだわり抜いた当店のパンをぜひ味わってみて下さい。11月で金町で1周年を迎えました。これからも金町の皆様の為に美味しいパンを提供していきます。

▪東金町3-31-8　▪03-6689-9530

16 Cafe Sweets +

お食事

販売品目 串焼きチキン／煮込みスープ／くまボトルポップコーン／ホットココア／くじびき／他

一番街通りのカフェレストランです。イタリア仕込の種類豊富なスープパスタや、可愛いデコレーションカップケーキを地元のお客様にご愛顧いただいています。生クリームを始め、食材にこだわっています。クリスマスにぴったりの本格料理とスイーツをお楽しみください!

▪東金町1-27-2　▪03-3627-0141

17 もつ焼 ブウちゃん

お食事

販売品目 もつ煮込み／他

創業65年の豚もつ焼専門店!もつ煮込みは、丁寧な下拵えをした食材をあっさり醤油味で煮込んでいます。ももクロも食べに来た人気の品をご賞味ください。【営業時間】平日16:00～23:00／土曜15:00～23:00／3人以上・テーブル席のみ予約可。ぜひご来店ください!

▪金町5-35-5　▪03-3600-5895

18 さいとう食堂

お食事

販売品目 パッタイ／ガパオライス／トムカーガイ／よだれ鶏／ベトナムごはん／えびせん／シンハービール／甕出し紹興酒／アップルワイン／濃いめのウーロンハイ／マンゴージュース／タイミルクティー

金町でアジア料理と言えば「さいとう食堂」!リラックスできる店内で本格アジア料理と旨いお酒を、幅広く揃えています。キッズメニューもあり、ファミリーも大歓迎!今回は人気メニュー『パッタイ』や『ガパオライス』、温かいスープ『トムカーガイ』、甕出しの『紹興酒』などなど。たくさんのご来店をお待ちしています!

▪東金町1-17-4　▪03-5876-6403

19 煙 炭火焼き・燻製料理専門店

お食事

販売品目 燻製直腸／燻製ソーセージ／燻製うずら／燻製盛り合わせ／生ビール

ヒッコリーチップで自家燻製した直腸を醤油ベースで下味をつけています。肉がたっぷりのジューシーソーセージをヒッコリーチップで自家燻製しています。2種盛り合わせ、3種盛り合わせあり。

▪金町5-27-13　▪03-6874-9938

20 DINING BAR ZERO ONE

お食事

販売品目 カレー焼きそば／肉団子の生姜スープ／生ビール／角ハイボール／サワー類／ホットワイン／ソフトドリンク／他

見た目は濃い味焼きそば…しかし、食べてみればソース焼きそばにはない深みのあるカレー風味!お子様でも召し上がれる優しい味です!また、鶏団子が贅沢に使用された生姜スープもございます!出汁が効いていて、当店自慢のメニューとなっております!

▪東金町1-13-10　▪03-5876-9559

21 タサキパン

お食事
後半(14:00～16:30)

販売品目 TASAKIカレーパン／シュトーレン／パンドミ(食パン)／オマール海老クリームのチャバタ／バゲット／メロンパンラスク／ビスコッティ／ゼッポリーニ／ミラノPIZZA／パニーニ他多数予定

元「パスタバールタサキ」で大人気だったパンを本格的に始めようと、2021年にリニューアルオープンしました。お店は黄色い壁が目印です。元イタリア料理店が作る、ちょっと変わったとってもBuonoなパンがいっぱい!パンで笑顔と幸せを届けます!

▪金町6-9-7　▪03-5876-3601

※販売品目は変更になる場合があります。※写真・イラストはイメージです。実際の商品と異なる場合があります。

■ふるさとマーケット ■お食事 ■スイーツ・コーヒー ■花・雑貨・その他 ■キッチンカー