

第 42 回備前焼まつり 飲食・物販出店要項

◎開催概要

出店日時：令和 8 年 10 月 17 日（土）9：00～17：00・18 日（日）9：00～16：00

出店場所：① 備前市立伊部公民館周辺（備前市伊部 2264-2）

② 備前市美術館南側道路（備前市伊部 1659-6）

◎出店料及び出店形態

出店料について（1 区画＝3m×3m 当たり）

出店場所	出店料（2 日間）	店舗数
① 備前市立伊部公民館周辺	（市内）15,000 円	約 10 店舗
	（市外）30,000 円	
② 備前市美術館南側道路	（市内）30,000 円	約 20 店舗
	（市外）50,000 円	

出店形態について

- ・屋台・テント等の簡易施設による出店であること。
- ・キッチンカー等の自動車による出店であること。

◎出店にあたっての注意事項

出店者の決定について

- ・主催者側にて申込内容等を精査し、出店者及び出店場所を決定します。
- ・申込者が多数の場合は、抽選等を行う場合があります。
- ・所轄の保健所から、必要な営業許可を取得していることが出店条件となります。

出品物について

- ・出品内容は、当イベントのテーマに沿った品目とします。
（例）飲食物（酒類の販売は可能）、雑貨、ワークショップ、展示及び PR、その他実行委員会が認めるもの
- ・イベントの正常な運営に支障が生じる恐れがあると認められるものについては、その出店・装飾に関して制限または禁止することがあります。
- ・出店者は、商品の管理を行い、売れ残った商品やゴミ類は全て持ち帰っていただくようお願いします。
- ・出店者は販売する商品を出店応募時に申し出てください。イベント直前もしくは当日にやむを得ない事情により変更する場合は、速やかに主催者に相談・報告をしてください。商品によっては、販売中止を命じる場合があります、それにより損じた損害は補償しません。

資材について

- ・出店に必要な資材（テント・机・イス・ポップなど）は、全て出店者自身でご準備ください。
※実行委員会が提供するのは出店区画のみ
- ・資材や持ち物は、出店者の責任のもとで管理してください。

安全対策について

- ・出店者は、出店区画内の安全管理を徹底してください。
- ・来場者や他出店者間とのトラブルは、当事者同士にて解決してください。主催者は関与いたしません。
- ・会場施設等を破損もしくは損傷させた場合の修繕等に係る費用は、当事者にご負担いただきます。
- ・風対策が必要な場合の風防・ウエイト等は、出店者自身でご用意してください。

【火器器具を使用する店舗についての注意事項】

- ・火器器具や燃料等火器類の取扱いには十分に注意し、出店者の責において管理し、消防法その他関係法令を遵守してください。
- ・電源の用意はありません。発電機の持ち込みは可能ですが、事前の申請が必要です。
- ・ブース内で対象となる火気器具（※）を使用する場合は、テント内へ消火器の設置をしてください。
※ガス/カセット/電気コンロ、ガス/石油/電気/薪ストーブ、炭火、発電機、ホットプレートなど、液体燃料・気体燃料・固体燃料を使用する器具及び電気を熱源とする器具
- ・業務用消火器を使用してください（住宅用消火器やエアゾール式簡易消火具は認められません）。
- ・腐食・変形等のない消火器をご準備ください。
- ・火気器具を使用するブースにおいて消火器の設置が認められない場合、対象となる火気器具を用いた営業はできません。
- ・消防署等の行政機関の立入りや検査が実施された場合、これに協力してください。

食品衛生・食品表示について

- ・食品を販売・調理する際は、出店者の責において食品表示法及び食品衛生法その他関係法令を遵守してください。
- ・出店者は、出店応募時に、営業許可書の写し（内容が確認できる範囲で撮影画像可）及び出店計画書を提出してください。
- ・飲食物を取扱う店舗は、手洗いタンク及び廃水タンク（水受け）を設置してください。
- ・保健所等の行政機関の立入りや検査が実施された場合、これに協力してください。

【現場調理を行う店舗についての注意事項】

- ・調理スペースの下にシートを敷くなどし、地面を汚さないようご配慮ください。なお、その場合のシートのご準備は出店者自身でお願いします。
- ・清潔な調理器具を使用し、汚染された可能性がある場合は交換してください。
- ・従事者は清潔な衣類を着用し、従事する前及び必要時には、アルコールスプレー等で必ず手指の洗浄・消毒を行うようにお願いします。
- ・健康状態の不良、手指の傷等がある方は、従事を控えるようにお願いします。
- ・食中毒等防止のため、材料の冷蔵・冷凍保存や加熱処理等の衛生対策を十分に行ってください。

行列整理について

- ・他の出店者及び来場者の通行の妨げにならないよう、出店区画付近の行列整理は、出店者において対応をお願いします。
- ・必要であれば、出店者による誘導及び整理券を配布するなどの対策を講じてください。

ゴミについて

- ・出店者は自らの出店区画内にゴミ袋を設置し、ゴミの管理を行い、周囲の清掃を心掛けるとともに、終了後は必ずそのゴミを持ち帰るようお願いします。

公的手続きについて

- ・消防署及び保健所への手続きは、主催者側にて行います。
- ・手続きに当たり、必要な書類及び資料等の提出について求められた場合には、これに応じてください。
- ・関係機関の判断によっては出店いただけない場合がございます。

損害責任について

- ・次の事項に対して主催者は責任を負いかねます。あらかじめご了承ください。
 - ・天災やその他の不可抗力等により中止又は開催継続が困難となった場合の損失等。
 - ・出店区画内で生じた事件や事故等。
 - ・出店者の提供した商品が要因となり発生した食中毒等。
 - ・その他、出店者の責に帰すべき事由により主催者や第三者に損害を与えた場合、その損害賠償は出店者が全

額負担すること。

- ・ 出品物及び資材等について、天災及びその他の不可抗力の原因により発生した事故（盗難、紛失、火災、損傷等）

その他注意事項

- ・ 本出店要項及び実行委員会の指示を遵守してください。
 - ・ 抽選後のキャンセルは特別な理由がない限り認められません。
 - ・ 指定された出店場所において、定められた営業時間を厳守してください。
 - ・ 周囲に不快感を与える言動や服装を慎んでください。
 - ・ イベント終了時には出店場所の清掃を行い、原状復帰を徹底してください。
 - ・ 反社会的勢力の排除について同意・誓約してください。
- ※出店者を決定するに当たり、岡山県警本部へ反社会勢力の該当性の照会を行います。

◎搬入出及び出店者駐車場について

当日の搬入搬出時間・経路

- ・ 出店者の決定後、改めてご案内します。
- ・ あらかじめ定められた搬入時間・経路を遵守するようにしてください。

出店者駐車場

- ・ 出店者の決定後、改めてご案内します。
- ・ イベント開催時間中は、原則会場内への車を乗り入れ及び駐車はお控えください。

◎天候等による中止の判断について

- ・ 原則雨天決行となりますが、荒天の場合の対応は以下のとおりとなります
 - ① 開催日の午前6時の時点の天候を元に決定します。
 - ② 開催日に大雨、暴風及び洪水等の注意報又は警報が発令される見込みがある場合は、事前に中止の判断をする場合があります。
- ・ 感染症の拡大又は自然状況等から安全に開催することが困難と判断される場合は、中止することがあります。
- ・ 開催途中であっても、来場者及び出店者の安全を考慮した上、途中で中止することがあります。
- ・ 中止とした場合、主催者は速やかに出店者及び関係者に連絡し、備前市ホームページ及び SNS 等で周知するとともに、会場にて中止の案内等を行います。
- ・ 中止の場合、既に払い込まれた出店料については、必要経費を差し引いた上で、出店者に返却いたします。

出店の申込みについて

- ☆ 申込期日：令和8年8月5日（水）12時
- ☆ お申込み：専用フォームよりお申込みください。

<https://logoform.jp/f/XxKVA>



- ☆ ご準備いただく書類：
 - ① 許可書各種（下記参照）
 - ② 広報用画像（販売商品や店舗等の写真 ※SNS 等の広報にて使用させていただく可能性がございます。）
【岡山県内一円で、特殊形態第1種又はキッチンカーの営業許可書をお持ちの店舗】許可書
【上記許可書をお持ちでない店舗】飲食店営業許可書、出店計画書（別紙様式1）
- ☆ 出店料の支払いについては、出店者の決定後、改めてご案内します。
※支払期日までにお振込みが無かった場合、出店をお断りする場合がございます。予めご了承ください。

問合先

備前焼まつり実行委員会

〒705-8602 岡山県備前市東片上 126 備前市役所産業観光部観光振興課日本遺産活用係

TEL : 0869-64-1885 FAX : 0869-64-1850 E-mail : bznihonisan@city.bizen.lg.jp

(別紙様式1)

店舗 No.

出店計画書

- 1 出店団体名 ()
2 出店店舗名 ()
3 出店日 (月 日 ~ 月 日)
4 担当者(氏名) 日中連絡先 Tel ()
5 提供予定数量 (食)
6 今年度の出店日数 (計 日)
7 主目的の申告 ☐ 営利
☐ 非営利 (実費以外を自らの利益としないもの)

取扱食品	催事場所での調理又は販売の方法	提供前加熱の有無																	
(記載例) おでん	<table><tr><td rowspan="3">主な原材料の仕入先</td><td>牛すじ</td><td>〇〇商店</td></tr><tr><td>大根</td><td>××ストア</td></tr><tr><td>こんにゃく</td><td>〇〇商店</td></tr><tr><td rowspan="3">下処理</td><td>いつ</td><td>当日朝</td></tr><tr><td>どこで</td><td>コミュニティー調理場</td></tr><tr><td>何を</td><td>下処理、加熱調理</td></tr><tr><td>イベント会場での作業</td><td colspan="2">再加熱し、保温した状態で、注文に応じて取り分けて提供</td></tr></table>	主な原材料の仕入先	牛すじ	〇〇商店	大根	××ストア	こんにゃく	〇〇商店	下処理	いつ	当日朝	どこで	コミュニティー調理場	何を	下処理、加熱調理	イベント会場での作業	再加熱し、保温した状態で、注文に応じて取り分けて提供		あり
主な原材料の仕入先	牛すじ		〇〇商店																
	大根		××ストア																
	こんにゃく	〇〇商店																	
下処理	いつ	当日朝																	
	どこで	コミュニティー調理場																	
	何を	下処理、加熱調理																	
イベント会場での作業	再加熱し、保温した状態で、注文に応じて取り分けて提供																		