



青森・函館ツインシティ提携30周年記念

はこだてグルメサーカス 2019

出店要綱

道外出店

会期：2019年9月7日（土）～8日（日）

場所：はこだてグリーンプラザ、函館朝市第一駐車場、太陽パーキング

はこだてグルメサーカス実行委員会

■構成団体

函館市

函館商工会議所

(一社)函館国際観光コンベンション協会

函館朝市協同組合連合会

(株)はこだてティーエムオー

函館都心商店街振興組合

北海道新聞函館支社

平素より、函館市の観光振興につきまして、多大なご理解とご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

函館市では、平成28年3月の北海道新幹線開業以降、陸・海・空の様々な交通手段により、多くの皆様にお越しいただいているところですが、さらにまちの魅力を高めるため、デザイン性に配慮したまち並みの整備に取り組むなど、市民生活と観光が融合した回遊性の高い、そして訪れるたびに新たな発見があるまちづくりを進めております。

また、本市が誇る豊かな食の魅力を活かし、国内外から多くの人を訪れるグルメのまちを目指す「食の産業化」やイベントを体系化し、国内外に情報発信することで交流人口拡大を目指す「フェスティバルタウン」を推進するなど、様々な地域資源を組み合わせた観光の一体的なプロモーションを展開しております。

このような中、平成24年度より、食と観光のPRを通じて、市民や観光客の皆様楽しんでいただくとともに、函館の玄関口としてますます重要性が高まっている駅前・大門地区のにぎわいを創出することを目的に、函館と縁のある地域と連携した食と観光のイベント「はこだてグルメサーカス」を開催してきたところでございますが、7回目となった昨年は、開催に向けて万全の準備を進めていたところ、北海道胆振東部地震が発生し、電力供給の停止をはじめ、交通機関や物流面の支障などを考慮し中止とさせていただきます。関係各位に多大なご迷惑をおかけしたことをあらためてお詫び申し上げます。

本年は青森・函館ツインシティ提携30周年を記念し、内容の充実を図りまして、函館最大の食のイベント「はこだてグルメサーカス2019」を開催することといたしました。各地域の皆様とさらなる交流を図りながら、関係者一丸となって本イベントを盛り上げていきたいと考えておりますので、ご協力賜りますようお願い申し上げます。



はこだてグルメサーカス実行委員会
委員長（函館市長） 工藤 壽樹

【事業名称】



青森・函館ツインシティ提携30周年記念

はこだてグルメサーカス 2019

【開催日時】

2019年9月7日(土)・8日(日) 10:00~17:00 ※最終日16:00終了

【開催場所】

はこだてグリーンプラザ、函館朝市第一駐車場、太陽パーキング



【主催】

はこだてグルメサーカス実行委員会

函館市、函館商工会議所、(一社)函館国際観光コンベンション協会、函館朝市協同組合連合会、
 (株)はこだてティーエムオー、函館都心商店街振興組合、北海道新聞函館支社

【後援】

国土交通省北海道運輸局、国土交通省東北運輸局、国土交通省関東運輸局、
 北海道渡島総合振興局、北海道檜山振興局、
 (公社)北海道観光推進機構、(一社)東北観光推進機構

実施内容

開港都市と姉妹都市のひろば

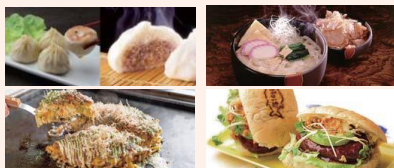
開港都市として交流のある新潟、横浜、神戸、長崎をはじめ、姉妹都市・友好都市の物販や飲食を提供します。

**翼でつながるひろば
東京・大阪・名古屋**

函館空港から直行便で行ける東京、大阪、名古屋が誇るご当地名物が集まります。

函館と東北6県、関東のひろば

地元函館の人気店をはじめ、函館と東北6県や関東のパラエティに富んだ出店で飲食や特産品を提供します。



※上記写真はイメージです。

みなみ北海道ひろば

みなみ北海道各地からの出店で、物販や飲食を提供。駅前が活気に包まれます。



ステージイベント

参加各自治体による伝統芸能の披露やご当地キャラクター等による観光PRのほか、協賛社プロモーションを実施します。



周知PR展開

開催を盛り上げるため北海道新聞社が記念特集号を発行するほか、道新グループ内外のメディアと連携し徹底した周知PRを行います。

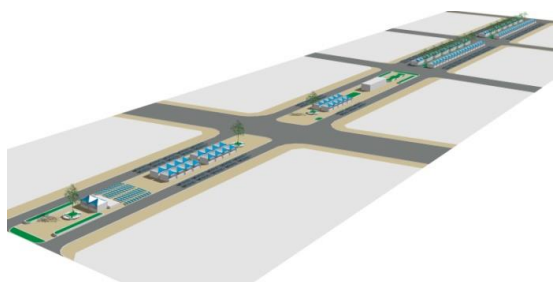


**nittanサンクスフェア
～イランカラブテ函館～**

北海道の南に位置する胆振・日高のエリア魅力をお伝えするPRを実施します。



■はこだてグリーンプラザ会場



A はこだてグリーンプラザ会場
開港都市と姉妹都市のひろば

【飲食・物販出店】

- 開港5都市の新潟、横浜、神戸、長崎の物販、人気料理を提供。
- 姉妹都市5カ国の物販、料理を提供。各国の料理を堪能。

合計15ブース(予定)

C D はこだてグリーンプラザ会場
函館と東北6県、
関東のひろば

【飲食・物販出店】

- 函館の美味しいお店が出店、おいしさ再発見の場。
- 新幹線でさらに身近になった青森・秋田・岩手・宮城・福島・山形・栃木・茨城・群馬・埼玉による物販、飲食、都市情報を発信。

合計60ブース(予定)



B はこだてグリーンプラザ会場
翼でつながるひろば
東京・大阪・名古屋

【飲食・物販出店】

- エアライン3都市の東京、大阪、名古屋の物販、飲食、都市情報を発信。

合計16ブース(予定)

■太陽パーキング会場

nittanサンクスフェア
～イランカラプテ函館～

- 北海道の南に位置する胆振・日高エリアより、胆振東部地震よりの復興支援の感謝を込めてエリア内の食の魅力をお伝えるPRのほか、ウボボイ開設に向けたPRを実施します。

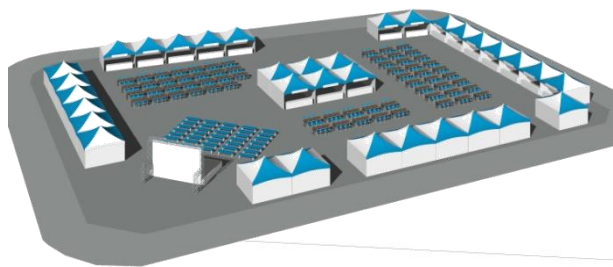
合計10ブース(予定)
+クルーズキッチン

※2019年5月現在、一部変更の可能性もございます。

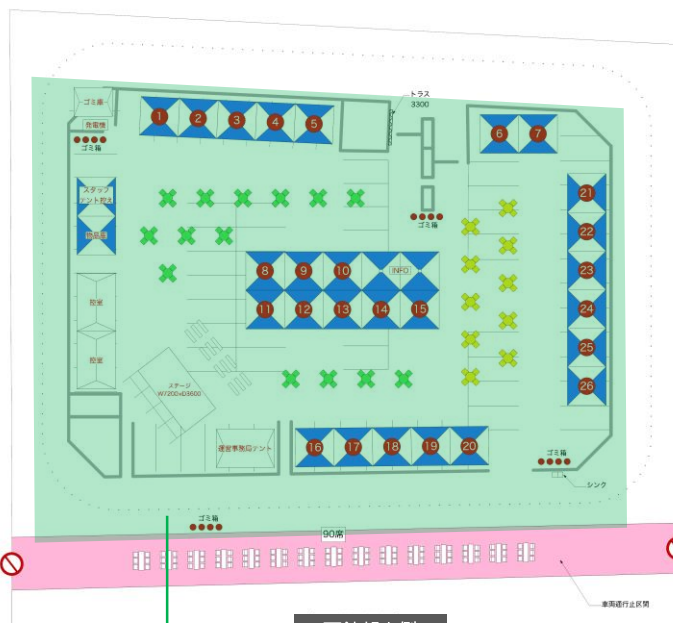


※会場意匠図及び図面はイメージです。実施の際には変更になる場合があります。

■ 函館朝市第一駐車場会場



JR函館駅側



函館朝市側

E 函館朝市第一駐車場会場
みなみ北海道ひろば

【飲食・物販出店】

□ 函館近郊のみなみ北海道エリアによる物販、飲食の提供。

合計**25**ブース(予定)

※会場意匠図及び図面はイメージです。
実施の際には変更になる場合があります。



出店ブース仕様

各出店ブースは、仮設テントでの出店となります。
次の基礎部分について主催者にて手配いたします。

◆出店スペース

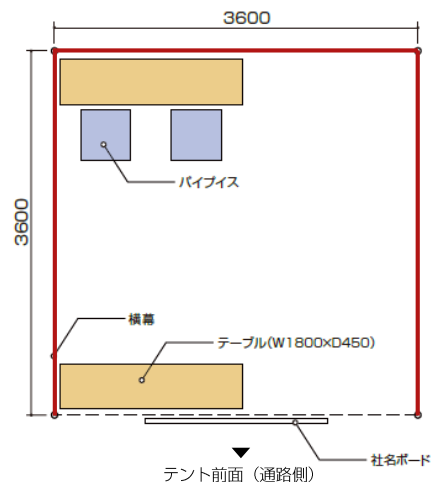
1小間あたり：間口3.6m×奥行き3.6m
(仮設テント1張分スペース)

◆基礎設備

- ・社名ボード(出店者名表示プレート) 1枚
- ・テーブル(1,800mm×450mm) 2台
- ・パイプイス 2脚

※電源およびその他の備品手配は、別途有料にて
オプションレンタルの申込が可能です。

〈ブース小間イメージ〉



※赤線で表記したテント横幕(3方向)は、
開放禁止となります。

出店料について

出店料／1小間あたり：129,600円(税込)

※出店料は開催前の前払いとなります。詳細はP15参照。

◆その他

- ・各種媒体による広告宣伝費
- ・公式Webや会場案内図等への社名掲載

出店区分

下記から該当する出店区分でお申し込みください。(※1小間で複数実施することも可能です)

(1) 飲食出店

会場ブース内での最終調理を伴う飲食物の実演販売を行うブース。

※飲料等のカップ販売を含みます。

(2) 物販出店

許可を得ている製造所で加工調理された「包装済既製食品(食品表示ラベル付き)」のみを販売するブース。

(3) PR出店

自治体・団体によるPRを目的とし、食品の販売を行わないブース。

(例：DVDの放映、パンフレット配布など)

※食品以外のご当地グッズ等の販売がある場合は、一覧をご提出いただきます。

※食品の提供については、所轄保健所の指導により、提供が出来ない場合もありますので予めご了承ください。販売可能な品目については、次ページ以降をご一読ください。

食品販売に関する基準（保健所規定）

本イベントは、仮設テントでの食品販売となるため、提供可能な食品が限られます。
販売可能な食品は【認可済み食品表示ラベルの付いた包装既製品（物販出店）】または、会場ブース内での【極めて簡易な調理^{*}を行う実演販売（飲食出店）】に限り許可対象となります。

※仮設テントで可能な調理は、「焼く」「煮る（温める）」「揚げる」「蒸す」「ゆでる」等の最後の一行程のみ。よって、食材カット・ダシをとる・串を打つ・米を炊くなどの仕込み行為はできません。

また、認可のある店舗・工場で出荷された加工済既製品を持ち込むことが条件となります。

※なお、函館市では、衛生上の観点から、【フライパン、せいろ、ブレンダー（ミキサー）を使用した調理は原則不可】となっておりますのでご注意ください。

※提供品数が多い場合、調理工程や設備等によっては、保健所から品数を減らすように指導が入る場合があることをあらかじめご了承ください。

※会場での前日調理は一切不可となります。衛生上の観点から、調理したものは速やかに提供するものとし、大量の作り置きはしないようにしてください。

◆下記の事例を参考にして、販売物のご準備をお願いいたします。

調理を伴う販売が可能な商品事例	<ul style="list-style-type: none"> ●焼魚（ししゃも、鮎などの小型魚） ●焼貝、焼肉（その場で焼いて提供、最大10cm四方） ●クレープ（あん、クリームなどは既許可施設で製造したものを使用する） ●おでん ●焼き鳥 ●おやき ●かき氷 ●焼肉 ●いか焼き ●焼きそば ●あめ類 ●たい焼き ●ジュース類 ●たこ焼き ●揚げイモ ●チョコバナナ ●コーヒ－ ●酒類（場合により酒類販売申請が必要） ●お好み焼き ●ドッグ類 ●焼きシューマイ ●しるこ
既製品のみ販売が可能な商品（※調理不可）	<p>※以下食品表示ラベル付き包装製品に限る ホタテなどの鮮魚介類・ジンギスカンなどの食肉、アイスクリーム、ドラ焼き、干し魚、珍味・乾物、チーズ・バター、うどん・そば、ハム、ソーセージ（鉄板、網での串焼き調理は可）、缶詰、袋詰め菓子、野菜・果物、牛乳・乳飲料（コップ売を除く）、製造施設で製造された弁当・おにぎり（生もの、鮎等を除く）など</p>
提供できない類似食品	<p>刺身、生鮓、海鮮丼、ソフトクリーム（包装してあるものを除く）、自家製漬物（ピクルス）※生クリーム使用の菓子は扱えません。</p>
その他	<p>調理、加工の簡易なものに限り、保存性の低い食品を提供、製造することはできません。 例えば、焼き鳥は焼くだけで会場で鳥を切る、串に刺すなどの調理行為はできません。</p>

- 営業許可申請には「3方囲い」が必要です。ブーステントの横幕3か所は開放しないでください。
- 食品保存基準に則って、食品を冷蔵庫・冷凍庫で保存を行う必要があります。
- 包装既製品は、許可を得ている製造所（菓子製造業、そうざい製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業）で加工調理されたものを未開封のまま販売してください。
- 会場で調理して販売する食品以外は、全て包装し食品表示ラベル（原材料名、製造者名、消費期限等）を表示してください。また、事前にお近くの保健所にて認証を得たものとして下さい。
- 刺身・生鮓・海鮮丼は提供できません。お土産用に加工・包装している加工品は、飲食はできませんが、販売のみ可能です。許可を得ている製造所で加工調理し、食品表示ラベルを貼り、販売してください。

条件により、許可基準が変更になる場合もあります。不明点についてはお問い合わせ下さい。

食品衛生管理
について

飲食・食品販売業者の方は、必ずお読み下さい。

- (1) 食品の取り扱い
 1. 原材料を仕入れる際には、品質、鮮度及び表示等を十分に点検する事。
 2. 調理済食品を取り扱う場合は、直接手で取り扱わず、使い捨て手袋やトングを使用すること。使い捨て手袋は、こまめに取り替えること。
 3. 原材料の細切、仕込み行為はその場では行わず、あらかじめ許可を受けた施設または清潔な調理施設で仕込みを行うこと。
生肉の串うち等は食肉処理許可施設で処理済みのものを仕入れて使用すること。
 4. 冷凍・冷蔵保存が必要なものは、冷凍・冷蔵庫に保管すること。
特に鮮魚、肉等の保存については発泡スチロールでは保健所の許可が下りませんので冷凍・冷蔵庫又はクーラーボックスに保管すること。
 5. 販売する加工食品は、できるだけ包装されたものを取り扱うこと。
- (2) 施設及びその周辺は清掃を行い、衛生的に保つこと。
- (3) 調理器具、ふきんはよく洗い、殺菌漂白剤、煮沸、アルコール噴霧等により消毒すること（ノロウィルス対策：消毒用アルコールは、ノロウィルスには効果が乏しいので、加熱殺菌又は塩素殺菌が望ましい。）
- (4) 洗剤消毒液等はその旨を明示し、食品と区別して保管すること。（混入防止）
- (5) 調理従事者は下記の件に気をつけること。
 1. 清潔な作業衣、髪覆いを着用すること。
 2. 調理前、トイレに行った後及び原材料等、汚染されていると思われるものに触れたときは、手指をよく洗うこと。（手洗いの防げになるので爪は、短くしておくこと。）
 3. 調理場で、着替え、喫煙等をしないこと。
 4. 責任者は、始業時に従業員全員の健康状態を点検すること。
下痢や吐き気、腹痛等、体調不良の従事者は、絶対に食品を取り扱わないこと。
※ノロウィルスに感染している調理従事者によって大規模な食中毒が発生した事例があります。
 5. 事前に検便（腸管出血性大腸菌、サルモネラ等）を行うように努めること。
 6. 調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者の教育に努めること。
- (6) 調理数、販売数等の把握について
苦情等が発生した場合、提供当日の調理数や販売数を調査しますので、各品目の提供数を随時把握されると共に、先入れ先だし等のロット管理を的確に行ってください。
- (7) その他の注意事項
 1. 事前に申請していない食品を提供しないでください。
 2. 表示が不備な食品を販売していたり、要冷蔵・冷凍食品を冷蔵・冷凍庫や冷蔵・冷凍ケースに入れずに販売していた場合は、改善が確認されるまで、その食品の販売を中止していただく場合があります。見本品には、その容器包装に『見本品』シールを添付するなど、販売品と明確に区別してください。
(見本品を誤って販売しないためです)
 3. 保健所の指導により責任者の選出と検査保管の指示がある場合があります。
 4. 保健所の指導により販売所の備品及びレイアウトの変更をお願いする場合があります。

保健所への営業許可申請について

本イベントでは運営事務局が代行窓口となり、全出店者分をとりまとめた上で所轄の市立函館保健所に「仮営業許可申請」を行います。

各出店者の提供内容・調理工程・必要設備に関しては、ご提出いただく書類（書式No.06～09）を基に、保健所からの指導に従って、詳細の調整をしていただきます。

事前に事務局宛てに申請いただいた商品以外は販売できませんので、必ず全ての販売品目を提出書類に記入し、提出してください。

保健所査察について

開催初日の9月7日（土）の朝に所轄保健所の査察を行う予定です。

各ブースを指導員・事務局が巡回し、事前に提出いただいている書類通りの設備・配置になっているか、衛生面に問題がないかなどを確認いたします。

飲食出店・物販出店を問わず、**保健所査察での許可が下りないと、販売を開始できません**。査察により、販売中止・改善の指示が出た場合は速やかに対応してください。

また、スムーズに査察が行えるよう、査察開始時間までに準備を完了すると共に、各ブース責任者の方は査察にご同席してください。

査察の時間は、決定し次第事務局よりお知らせいたします。

麺類販売の 確約書提出 について

飲食出店で「麺類」を提供される出店者の方は、所轄保健所より衛生管理に関する確約書の提出を求められています。

該当する出店者には、後日必要書類についてご案内させていただきます。

フライパン、せいろ、 ブレンダー 使用の確約書 提出について

函館市では衛生上の観点より「フライパン、せいろ、ブレンダー（ミキサー）」を使用した調理は原則不可となっておりますが、やむを得ず使用する場合は、所轄保健所より衛生管理に関する確約書の提出を求められています。該当する出店者の方は、事務局へお問い合わせください。

その他食品販売に関して

飲料の販売 について

函館市内出店者および【E／みなみ北海道ひろば】では、**協賛企業の関係上、ビールおよびジュースの販売に関して、販売銘柄を限定させていただきます**。詳細は、**決定次第、事務局よりご連絡いたします**。

酒類販売申請 について

物販出店にて、ビン・缶などの酒類を販売する出店者は、税務署への「酒類販売申請」を出店者自身で8月23日（金）までに行ってください。

ビールサーバー等による使い捨て容器での提供のみの場合は、申請は不要です。

※申請に必要な書類がある場合は、事務局までお問い合わせください。

道路使用許可 申請について

【C・D／函館と東北6県、関東のひろば】の出店者のうち販売を行うブースでは、スペースが一般道となるため、道路使用・占有許可の申請が必要になります。該当する出店者には、後日必要書類についてご案内させていただきます。

会場設備について

電気の供給 について

電気供給（100V）は、オプションとして有料でのご手配となります。
電気の供給をご希望の場合は、提出書類（書式No.07）に、使用したい電気機器と必要な電気容量を記入してお申し込みください。

使用の届出が無い場合は、電気供給がありません。また、申請以外の電源を必要とする機器の使用は禁止いたします。

なお、設営後事務局が見回り、申請以外の機器の使用があった場合は、機器の使用を取りやめていただく場合があることを予めご了承ください。

※安全管理のため、出店者での発電機の持ち込みは不可となります。

お申込みいただいた場合は、9月6日（金）午後より通電開始を予定しています。
イベント終了まで基本24時間通電となり、事務局にオプションレンタルでお申し込みいただいた冷蔵庫・冷凍庫に関しては、出店者搬入前に電源を入れ冷えた状態でご用意いたします。

共同給排水 について

1. 会場内に出店者が共同で使用可能な「共同給排水所」を設置します。（飲用可）
会場設備の関係上、主催者が許可したものの以外は、ブース内への水道引き込みはできません。
2. 給水・排水は、指定の共同給排水所以外では行わないでください。
3. 出店者全員で使いますので、排水口のゴミなどは使用者が処理をしてください。
4. 排水溝の詰まり原因とならないよう固形物、油は流さないようにしてください。
5. 排水管は、耐熱ではありませんので、熱湯の排水はせず温度を下げ排水するようにしてください。

ゴミ処理 について

会場内各エリアにゴミ庫を設置いたします。販売時に出たゴミは、必ず分別してまとめた上で各自ゴミ庫にお持ちください。
また、下記の注意事項について確認ください。

◆分別種類

燃えるゴミ（使い捨て容器、パッケージ等のビニール類含む）、
ビン・カン、ペットボトル、段ボール、発砲スチロール、廃油

1. 廃油は、出店者が入れてきた缶に戻し、袋をかけるなどこぼれないようにして、ゴミ庫へ持ち込んでください。（事務局での廃油缶のご用意はありません）
2. 撤去時不要な装飾物、配布物はお受けできませんので各自で持ち帰りください。
3. スレート板等不燃材、ブロック、網などは廃棄できません。
各自でお持ち帰りください。
4. ゴミ袋の支給はありませんのでご持参ください。

共有ストック について

会場内に共有ストックヤードはございません。
商品在庫および機材資材・装飾等を含め、全てブーステント内に収めてください。
※ステージ出演に係る機材保管および着ぐるみ着替えについては、ステージ控室テントをご使用いただけます。

食品販売における必要設備について

出店ブースにて飲食物の販売を行う場合は、ブース内に下記の設備の設置が必須となります。当日朝に行われる査察時に設置が確認できない場合は、完了するまで販売できませんので、予めご了承ください。

※事務局にて別途有料をご用意も可能です。オプションレンタルとして提出書類（書式No.07）にてお申込みください。

簡易手洗器

所轄保健所の指導により、全ての飲食出店ブースおよび物販出店ブースで試食・試飲を行う場合は、蛇口付き水タンク&バケツ等の「簡易手洗器」の設備が必須となります。容量は18リットル以上のものとし、開催時間内はブース内の常時使用できる位置に設置してください。設置が確認できない場合は、販売できません。

火災防止策 (消火器・防火スレート板)

コンロ、鉄板焼き器、炭火、フライヤー、ホットプレート電磁調理機等の加熱機器・ガスボンベを設置する場合は、所轄消防署への申請が必要となります。持ち込み機材については提出書類（書式No.06）に必要事項をご記入ください。また、所轄消防署からの指導により、下記の火災防止策を行ってください。下記の対策が充分でない場合は、完了するまで販売できません。

1. コンロ、鉄板焼き器、炭火、フライヤー、ホットプレート電磁調理機等の加熱調理器具（電気機器を含む）を設置する場合は、「消火器」の設置が義務付けられています。必ずブース内に消火器をご用意ください。また、消火器表示も必要になります。
2. ガスコンロ・ガスフライヤーなど裸火の使用に際しては、テーブルや作業台、テント幕、張り紙、のぼり等の可燃物と直接火器が触れぬよう十分に距離を取って配置してください。
3. 上記の火器をテーブル等の卓上に設置する場合や、テント横幕に近い位置に設置する場合など、可燃物との離隔距離が十分取れない場合には、火器との間に「耐火ボード（防火スレート板など）」を設置してください。

床面汚れ防止策 (養生シート)

調理時に発生する油・汁・カスなどで路面を汚す可能性がある場合は、汚れ防止策として「カーペット」「ブルーシート」等で養生を必ず行ってください。汁漏れや油はね、汚れた靴での移動等により、汚れの範囲が広範囲になる場合もございます。退出前には、点検・清掃を行ってください。イベント終了後、事務局の点検にて路面が汚れていた場合は、清掃費用を別途ご請求させていただく場合がございます。予めご了承ください。

また、お持ち込みのシートで養生する場合には「0.2mm以上の厚さ」のものを
ご使用ください。

上記より薄い素材の場合、路面を汚す可能性が高いためご協力願います。養生がされていないブースは、完了するまで販売できませんので、予めご了承ください。

※物販に関しても、実行委員会が必要と判断した場合、養生をお願いする場合がございます。

オプション申込について

基礎設備以外の備品および電気の使用に関しては、全て有料にてお申込みいただけます。
下表にない備品についてもお探しいたします。お気軽にお問い合わせ下さい。

長テーブル	平台ワゴン	システムパネル	蛇口付手洗い水タンク
 <p>サイズ : W1,800×D450×H700 レンタル料金 : 1,620円 (税込)</p>	 <p>サイズ : W1,800×D750 レンタル料金 : 3,240円 (税込)</p>	 <p>サイズ : W1,000×H1,800 レンタル料金 : 3,240円 (税込)</p>	 <p>※貯水式/水受けバケツ付 レンタル料金 : 3,240円 (税込)</p>
冷蔵6尺オープンケース	冷蔵5尺オープンケース	冷蔵5尺ストッカー	冷凍5尺ストッカー
 <p>サイズ : W1,800×D900×H900 消費電力 : 単相100V/551W 陳列面積 : 306ℓ 温度帯 : -2℃~18℃ レンタル料金 : 43,200円 (税込)</p>	 <p>サイズ : W1,500×D900×H900 消費電力 : 単相100V/491W 陳列面積 : 252ℓ 温度帯 : -2℃~18℃ レンタル料金 : 43,200円 (税込)</p>	 <p>サイズ : W1,351×D730×H893 消費電力 : 単相100V/128W 陳列面積 : 500ℓ 温度帯 : 5℃~10℃ レンタル料金 : 32,400円 (税込)</p>	 <p>サイズ : W1,351×D730×H893 消費電力 : 単相100V/125W 陳列面積 : 500ℓ 温度帯 : -24℃~-20℃ レンタル料金 : 32,400円 (税込)</p>
冷蔵5尺コールドテーブル	卓上フライヤー (11ℓ)	台付鉄板焼き器	ガスコンロ (特大)
 <p>サイズ : W1,500×D600×H800 消費電力 : 単相100V/335W 陳列面積 : 333ℓ 温度帯 : -5℃~-10℃ レンタル料金 : 43,200円 (税込)</p>	 <p>サイズ : W400×D450×H290 容量 : 11ℓ 重量 : 27kg ガス消費量 : 0.42kg/h レンタル料金 : 18,360円 (税込)</p>	 <p>サイズ : W925×D770×H900 (鉄板部) W900×D550 重量 : 60kg ガス消費量 : 0.68kg/h レンタル料金 : 18,360円 (税込)</p>	 <p>※3連バーナー コンロ下スレート板付 サイズ : W690×D450×H195 重量 : 19kg ガス消費量 : 0.95kg/h レンタル料金 : 5,400円 (税込)</p>
ガスボンベ (5kg/10kg)	防火スレート板	消火器	床養生シート
 <p>※調整器・ホース1m付 (設置料込) レンタル料金 : 5kg... 7,020円 (税込) 10kg... 14,040円 (税込)</p>	 <p>※長テーブル天板1本分サイズ サイズ : W1,800×D450 厚さ : 4mm レンタル料金 : 1,620円 (税込)</p>	 <p>※10号サイズ サイズ : φ125×H442 重量 : 5.3kg レンタル料金 : 2,160円 (税込)</p>	 <p>※テント1小間床全面分サイズ ※作業費込 サイズ : W3,600×D3,600 厚さ : 0.2mm レンタル料金 : 3,240円 (税込)</p>

〈電源供給/使用料〉 ※電源を使用する機器と併せてお申込みください。

●100V/1kw毎 (コンセント2穴付) ... 14,040円 (税込)

※レンタル料は期間料金です。
※レンタル料には配送・設置費を含みます。
※会期中および期日を過ぎて追加・変更が生じた場合は、別途送料がかかります。

搬入出について

出店者による搬入出については、下記のスケジュールを予定しております。

日	時	スケジュール
9月6日(金) 前日搬入・設営	13:00~18:00	出店者搬入・設営
	13:00~	通電予定
9月7日(土) 会期中搬入	8:00~ 8:30	出店者搬入時間 ※函館朝市会場のみ~9:00
	10:00~17:00	開催時間 ※開催時間後の搬入は18:00まで
9月8日(日) 会期中搬入	8:00~ 9:00	出店者搬入時間
	10:00~16:00	開催時間
	17:00~20:00	出店者撤去・搬出

※現状の予定につき、変更になった場合は事務局より改めてお知らせいたします。

宅配便について

会場出店ブース宛てに宅配便で荷物をお送りいただくことが可能です。

ただし、荷物の受取は必ず出店者自身でお受取りください。(主催者・事務局では荷受代行をいたしません)

申込時に必ず受取が可能な日時を指定してお送りください。

また、撤去時の配送手配は、主催者では行いませんので各自でご手配ください。配送先住所については、ブースレイアウト確定後にお知らせいたします。

車両乗り入れについて

会場内への車両の乗り入れによる搬入出は、上記搬入出時間に限り可能です。

但し、スペースの都合、乗り入れ台数が制限されていますので、車両乗り入れの際時間制限をさせていただきます。

下記注意事項をご確認の上、提出書類(書式No.12)にて、車両の有無と搬入希望時間についてご記入ください。

1. 乗り入れ可能車両は「1出店者あたり最大2台まで」とさせていただきます。申請いただいた台数分の「車両証」を事務局より発行いたします。
2. 搬入時は、事前に郵送にてお送りする「車輛証」を必ずご提示ください。
3. 「車両証」をお持ちの搬入車両は、出店ブース前まで乗り入れが可能です。
※なお、混雑時など会場の状況によって、ご希望いただいた時間からお待ちいただく場合がございます。予めご了承ください。
4. 荷降ろし後速やかに車の移動をお願いします。荷下ろし時間は最大30分を目安に作業を終えてください。
5. 搬入出車両は「最大4t車まで」とさせていただきます。
6. 車両の移動時は、場内の安全確保のため、スタッフの指示に沿って撤去・搬出を行ってください。
7. 出店者用の駐車場については、現在調整中です。決定し次第後日お知らせいたします。

販売サポートについて

販売サポートとして、下記については事務局から現地業者をご紹介することが可能です。
ご要望がある場合は、事務局出店担当までお問い合わせください。

◆サポート可能内容

- ①販売補助スタッフ派遣
- ②氷の手配
- ③食材の手配（カット食材・炊飯を含む）
- ④割箸や使い捨て容器などの資材の手配
- ⑤食品の保管（常温・冷蔵・冷凍）

③～⑤については、実行委員会から委託する仲業者を通じての発注が可能です。
条件詳細については、別添資料「**仲業者による食材手配・食品保管について**」で諸条件をご確認の上、期日までにお申しください。

※出店者と現地業者にて発注内容の確認、ご精算をお願いしております。

※内容、発注時期によりご要望にお応えできない場合もございます。お早めにお問い合わせください。

ブース装飾について

1. 基礎設備以外の装飾を行う場合は、自ブースの間口で収まるサイズかつテントの高さまでとし、来場者や他のブースに迷惑をかけないようにしてください。
2. のぼり、看板、メニュー等の装飾物は、夜間の風対策のため閉店後必ず撤去してください。
3. 強風などの荒天時のほか、自ブースからはみ出して設置されている場合や、安全性や設置方法において事務局が危険と判断した場合は、撤去または補強いただく場合があります。また、過度の表現や紛らわしい表現等、イベントの趣旨にそぐわないと事務局が判断した場合は、訂正または撤去を指示させていただきます。

運営について

1. 販売列ができた場合は、各出店者自身で整列・インフォメーションをしていただき、近隣のブース、通行の妨げにならない様に対応できるスタッフ人数を用意してください。
2. 過度な客引き行為や、ブース内や近辺での喫煙は禁止いたします。
その他、来場者や他の出店者へ不快感を与える行為も禁止いたします。
3. 騒音、臭気、安全性が保たれないPR行為、展示・実演は禁止致します。開催中に発見・判断した場合は、改正されるまで中止または撤去いただく場合があります。

賠償責任等

1. 出店者による過失により賠償責任が発生した場合は、出店者が負うものとします。
出店者は各自で損害保険（生産物賠償責任保険含む）に加入してください。
2. 荒天、事故、天変地異等により主催者が危険または開催に問題があると判断した場合は、設営期間を含め開催を中止する場合があります。
3. 上記による中止の場合、既に納入された出店料は返金できませんのでご了承ください。
また、荒天、事故、天変地異等による補償等、出店者が被る食材や準備にかかった費用などの損害に関しても、主催者は一切の責任を負いません。
なお、出店者の都合によるキャンセルの場合、既に納入された出店料はいかなる理由があっても返金できませんのでご了承ください。



中止等

1. 荒天、事故、天変地異等により開催を中止せざるを得ない場合、原則として開催前日の12時までに決定し関係者に連絡いたします。
2. また、当日の天候や運営上の都合により、開催時間を変更する場合があります。

その他

店舗の支払い方法について

店舗での支払い方法として、これまでの現金決済でのやりとりに加え、キャッシュレス決済システムの導入を検討中です。事務局として利用者および出店者の皆様の双方の利便性向上を目的としており、別途キャッシュレス決済システムの事業者から登録についてのご案内をさせて頂く可能性がございます。なお、登録等は各出店者様の任意によるご判断にてお願いする形となります。詳細につきましては、決定次第、改めて事務局よりご連絡いたします。

クーポン券について

会期中に営業時間内でお使いいただけるクーポン券を発行する予定です。ブースで利用される際、金券としてのご対応となります。詳細につきましては、開催前にお送りする「出店の手引き」にてお知らせいたします。

実行委員会・出店者交流会について

開催初日 9月7日（土）閉場後に、今年も交流会の開催を予定しております。

ご出店いただいた皆様の連携交流を深め、今後より一層、地域の観光振興へと繋げていくため、是非ご参加いただきますようお願いいたします。

◆開催日時／9月7日（土）18：30～
※受付／18：00～

◆会場／ホテル函館ロイヤル
函館市大森町16番9号

◆会費／お一人様 4,000円（税込）
※当日受付にて承ります。

◆備考／ネームプレート用に名刺をご持参願います。

◆幹事／はこだてグルメサーカス実行委員会事務局
函館市観光部：成田・澤村
北海道新聞函館支社営業部：山本・溝井



出店料について

出店料は「前払い制」となります。

出店申込確認後、6月下旬～7月上旬に実行委員会より請求書を送付させていただきます。

下記期日までに下記へお振込みください。

◆出店料お振込み期日／**8月21日(水)まで** ※厳守

◆出店料振込口座／
銀行名：北洋銀行
支店名：五稜郭公園支店
口座番号：普通預金 4108255
口座名義：ハコダテグルメサーカスジッコウイインカイ

※その他オプションレンタル等は、イベント終了後に事務局よりご請求させていただきます。

提出書類一覧

ご出店にあたり、下記の書類の提出をお願いいたします。

出店区分により提出が必要な書式・提出先が異なりますので、下記ご確認のうえ、期日までにメールまたはFAXにて、ご提出ください。

■自治体様提出用

No.	書式名	提出期日	提出先
01	参加意向確認書	6月12日(水)	実行委員会(函館市)
02	ステージ管理表	7月17日(水)	運営事務局 ステージ担当
03	サンプリング管理表		
04	ステージ・サンプリング告知物掲載内容確認書		

※No.02～04の書式は下記、運営事務局ステージ・サンプリング担当までご提出ください。

運営事務局
ステージ・
サンプリング担当

(株)アイエヌジー
担当：青山 邦明

MAIL → gc@ing-corp.jp
FAX → 011-717-1819
TEL → 011-717-1817

■出店者提出用 ※お申込みいただいた出店区分の●印に該当する書類をご提出下さい。

No.	書式名	提出期日	飲食出店	物販出店	PR出店
05	出店申込書	6月26日(水)	●	●	●
06	ブースレイアウト／持込機材確認書	7月17日(水)	●	●	●
07	オプション設備申込書		●	●	●
08	【飲食】販売物詳細票 a		●	—	—
09	【物販】販売物詳細票 b		—	●	—
10	ブース紹介告知物掲載内容確認書		●	●	●
11	交流会出欠確認書	7月29日(月)	●	●	●
12	搬入出確認・各種ID申込書	8月 5日(月)	●	●	●

-	【販売サポート】 食材・資材手配／食品保管申込書	7月24日(水)	サポートご希望の方は お早めにお問合わせください		
-	道路占有・使用許可申請書	8月 5日(月)	該当者のみ後日ご案内		
-	麺類販売に関する確約書		該当者のみ後日ご案内		
-	酒類販売申請	8月23日(金)	出店者自身で税務署へ		

※No.05～12の書式は下記、各エリアごとの運営事務局出店担当宛てにご提出ください。

【道外エリア】
運営事務局 出店担当

(株)アイエヌジー
担当：樋口奈央

MAIL → gc@ing-corp.jp
FAX → 011-717-1819
TEL → 011-717-1817