

いかに～南風によって、沖縄の食・音・踊が高崎にやってくる!

琉球の風

群馬県高崎市で
沖縄祭り
をしたい

宮沢 和史
[ex-THE BOOM]

平川 美香

金城 色

2024
7/21
日
11:00～19:30

創作芸団レキオス
[from 沖縄]

②グルメ【テント】出店概要

琉球の風～沖縄祭りin高崎

開催期間 2024年7月21日(日)
開催時間 11:00～19:30
開催場所 もてなし広場（群馬県高崎市高松町1）
開催規模 テント出店 8 キッチンカー出店 6（予定）
想定来場者数 5,000人



主催 琉球の風実行委員会

出店エリア担当 まきばプロジェクト 080-5089-3996（秋山） / メールアドレス info@makiba.life



- 出店料 1ブース ¥40,000 (税込)
指定の銀行口座に期日までにお振込みいただきます。

テント (ウエイト付) は主催側でご用意いたします。

広さ: 2.7m×3.6m (販売面2.7m)

- 備品 長テーブル及び椅子はレンタル手配が可能です。(レンタル代別途要)

長テーブル 1台 ¥1,000 (税込)

椅子 1脚 ¥500 (税込)

- 電源貸出 電源を使用される場合、有料となります。

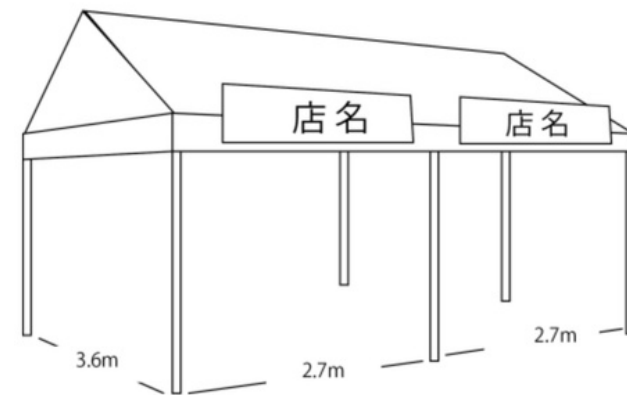
1口 100v 消費電力合計が1500W以下 ¥2,000 (税込)

※備品レンタル、及び電源貸出については、業者発注の都合上、6月30日を締め切りとさせていただきます。

※プロパンガスのレンタル手配はございません。利用される場合は各自ご準備ください。

※装飾は各ブース毎にお任せいたします。のぼり旗やタペストリー、看板などの設置は、必ず風対策を施し、近隣ブースや来場者の迷惑にならないよう配慮や工夫をお願いいたします。

- 必要設備 消火器を必ずご持参ください。(消防の立ち合い検査あり) (簡易版消火器は不可)



■ 提出書類：以下の必要書類のコピーを **6月30日までにご提出ください。**

- ① 営業許可書（仕込場所）
- ② 食品衛生責任者以上の資格を有することを証明できるもの（例：黄札など）
- ③ 腸内検査成績表（2024年4月以降のもの）
- ④ 出店内容申告書（別紙3）

※テント出店で調理行為を行う場合、保健所からの指導に基づき、販売メニューは 1 商品 / 同工程のみに限ります)

■ 取り扱う食品について

- すし、さしみ等の生食する食品で衛生上の危害発生の恐れの高いものは取り扱わないこと
- 生クリーム等の泡立て行為は行わないこと
- 原材料の細切等の仕込み行為はその場で行わないこと
- 仕込みの必要な原材料を使用する場合は、清潔な調理、加工施設等で仕込みを行い、必要に応じて使用（調理）直前まで冷蔵保管すること
- かき氷には食品製造用水を製氷したものを使用し、削氷を行う際は、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用い、盛り付けは衛生的な器具を用いること
- 事前相談で、食中毒となる可能性が高いと指導を受けた食品は取り扱わないこと

■調理、製造に従事する人について

- 爪を短く切り、食品を取り扱う前及び用便後には、必ず手指の洗浄・消毒を行う
- 身体を清潔にし、清潔な衣服を着用する
- 手指に傷のある人、下痢・吐き気などの症状のある人は、調理、製造に従事しない

■その他

- 当日に調理すること（前日調理は行わないこと）
- 現場で簡単に調理（焼く、揚げるなど）できる食品とすること
- 調理済みの食品は、長時間室温で放置しないこと
- 食品表示法に基づき表示基準のあるものについては、基準を遵守して販売すること
- 食品の飲食は、持ち帰りを禁止とし、必ずその場で飲食するように関係者・来訪者に呼びかけてください

●出店者は、食品を提供することのリスクと責任の所在を明確にし、安全で衛生的な食品の提供に努めてください。

■参照

【別紙1】食べ物を調理・試食・販売する皆さんへの注意事項

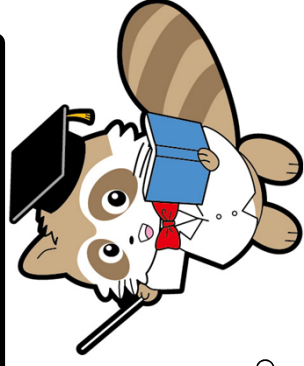
【別紙2】高崎市催事取り扱い可能品目

【別紙3】出店内容申告書

取扱者名 店名	取扱 品目	原材料	仕入先	仕込場所 <small>許可又は届出施設の場合は、製造所の名称、所在地並びに許可番号または届出番号</small>	仕込方法 (下処理方法) <small>完成品の販売の場合は、斜線</small>	現地での 調理方法	食品・器具保管庫		ふた付 廃棄物 容器
							食品	器具	
記入例 ○○屋	焼きそば	めん	××スーパー	○○レストラン 高崎市 高崎市司令生活衛生課 第1-○○○号 飲食店営業(レストラン)	野菜の皮むきをし、 カットする (冷蔵保存)	焼く	保冷保管庫 (クーラーボックス)	専用容器	あり
野菜		△△青果店							
豚肉		○○精肉店							
記入例 ○○屋	幕内 弁当		自社製品	○○弁当○○工場 高崎市 高崎市司令生活衛生課 第1-○○○号 飲食店営業(弁当)	/	完成品 の販売	・専用容器 ・保冷保管庫 (冷蔵ショー ケース)	/	なし
記入欄							・専用棚 ・専用容器 ・保冷保管庫 () ・その他 ()	・専用棚 ・専用容器 ・その他 ()	

食品の取り扱いについて

- ・ 寿司、刺身等、生食する食品で衛生上の危害発生の恐れの高いものは販売できません。
- ・ 原材料の細切等の仕込み行為はその場で行えません。
仕込みが必要な原材料を使用する場合、清潔な調理、加工施設等で仕込みを行い、必要に応じて使用(調理直前)まで冷蔵保存してください。
- ・ かき氷を提供する場合、かき氷には水道水または飲用に適する水を製氷したものを使用し、削氷を行う際は、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用い、盛り付けは衛生的な器具を用いてください。
- ・ 生めん茹で行為等、その場での製造、加工及び調理に大量の水の使用を必要とするものは取り扱えません。
- ・ 客への提供直前に加熱処理が行えるものを提供してください。(かき氷、ところてん、清涼飲料水、及び酒類、並びにクレープ、団子、果実チョコ等のトッピング、からめ等を行うものは除く)



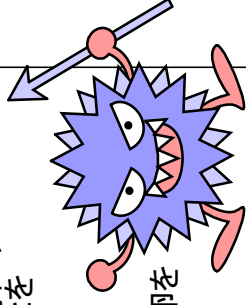
以下のポイントを守って、
安全な食べ物を提供しましょう！
手洗いは、大切です！

1. 自分の体調管理

体調が優れない方、特に下痢症状があったり、吐き気がある方は食べ物の調理・試食・販売に従事しないでください。

2. 身だしなみ

- ① 着衣(エプロン・白衣・帽子・三角巾)
食べ物を作ったり、運ぶときに毛髪などの異物を混入させないため、清潔な服装を身につけてください。
- ② 手・指・爪
調理する、販売する、できあがった食品を運ぶなど、すべての方が手荒れや傷がないこと、指輪や腕時計をはめていないこと、爪は短くしてあることを作業前に確認してください。



3. 手洗い

- ① 調理を始める直前、調理中に他の作業を行った時(冷蔵庫を開ける、卵を割るなど)、トイレ使用后、食品を運ぶ前には必ず手を洗ってください。
- ② 手洗いには消毒効果のある液体石けんを使用してください。
また、手ふきにはペーパータオルを使用してください。

会場での調理・試食・販売を行う時の注意事項

- ① 原材料は、衛生的なフタ付き容器等に保管するなどして、異物混入の防止を図ってください。また、冷蔵・冷凍保管が必要な原材料などの管理は特に注意を払ってください。
- ② 現場では、包丁、まな板の使用はできませんので、予め洗浄設備が整った衛生的な施設で処理したものを用意してください。
調理に使用する器具や容器は、使用前よく洗浄し、必ず殺菌してください。また、原材料用、調理済み食品用、野菜用、肉用などを区別して使用してください。
- ③ **加熱するものは、中心部まで確実に加熱してください。**
- ④ 温めて出す汁ものなどは、十分にかき混ぜながら再加熱し、**中心まで温度を上げるよう心がけてください。**
- ⑤ 盛りつけする際は、必ず使い捨て手袋(又はトングや盛りつけ用ハシ)を使用し、直接調理済みに触れないようにしてください。
- ⑥ 調理が済んだものは長期放置せず、速やかに提供してください。
- ⑦ あらかじめ包装された食品の販売を行う場合、正しい表示であることを確認してください。また、冷蔵・冷凍保管が必要なものの取扱いには特に注意を払ってください。
- ⑧ 弁当そうざい等、消費期限の短い食品は、**科学的データから消費期限を設定し、期限内に消費されるよう販売してください。**

高崎市催事等取り扱い可能品目

分類	品目の範囲	品目例
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。 事前に仕込み（細切等）し冷蔵した具を、その場で焼いたもの。 焼き肉、焼きとり類にあっては、その場で加熱が十分できる大きさ（一口サイズ等）に事前に加工したもの。	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁 焼き肉、焼きとり、焼き魚、焼き貝、いか焼き、焼きまんじゅう
焼物類	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。 許可施設等で製造されたピザ生地に、事前に細切した具をのせて、その場で焼いたもの。	お好み焼き、たこ焼き ピザ
焼めん類	事前に仕込みした具とめん類を、その場で炒めたもの。	焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン
茹で物類 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、蒸したものの。	じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシチュー ウマイ
揚げ物類	事前に仕込みした具や、既製品、そうざい半製品をその場で油で揚げたもの。	串かつ、フライドチキン、 フライドポテト
めん類 (原則、最終加熱があるもの。)	事前に仕込みした具、汁、ソース等を、その場で茹でるか炒めためんに盛り付けたもの。または、めんと合わせて炒めたもの。	うどん、そば、らーめん、 スパゲティ
ドック類	ホットドッグ類、ハンバーガー類については、市販のパンにその場で加熱調理したソーセージ類やパティをはさんだもの（生もの（野菜等）をトッピングすることは原則不可。）。	ソーセージ類をそのまま、若しくは衣をつけて焼くか油で揚げたもの、 ホットドッグ類、ハンバ・ガ類
酒類	その場でコップ等に注いで提供するもの。	日本酒、ビール、焼酎、ワイン
米飯類	事前に加熱調理された食品（レトルト食品を含む。）を、その場で加温して米飯に盛り付けたもの。	カレーライス
飲料	飲料、茶葉、甘味食品。	清涼飲料水、甘酒、コーヒー、紅茶
軽食類		
かき氷類	その場で水を削氷機で削り容器に盛り付け、市販のシロップ等で調味したもの。	とろろてん、しるこ かき氷
アイスクリーム類	カセット式アイスクリーム類に限る。（汚染があれば、その都度、機械・器具等を洗浄すること。）	
焼菓子類	許可施設等から仕入れ冷蔵したあん類等を、その場で水に溶いた小麦粉等と合わせて焼いたもの、又はその場で焼いたクレープで包んだもの。	今川焼き、たい焼き、クレープ（生クリームは既製品に限る。）、ペビーカ ステラ、五平餅、焼き餅
揚菓子類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で油で揚げたもの。	ドーナツ、大学芋
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をした具をからめたもの。	草団子、焼き団子
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の。	蒸まんじゅう
もち菓子類	事前についたもちに、事前に仕込みした具をからめたもの。	あんもち、きなこもち
あめ菓子等	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。	べっこう飴、果実飴、カルメ焼
	事前に仕込みした具に、その場で簡単な加工を行って作る菓子。	果実チョコ
その他	高崎市長が衛生上支障がないと認めた品目	