

## 第9回 きらむぎ食マルシェ 出店概要

開催日時 2018年5月27日(日)・10:00~15:00  
※出店者の8:00より搬入可能。  
※9:00に出店者の顔合わせ及び出店料の回収。

開催場所 〒329-3147  
栃木県那須塩原市東小屋字砂場368  
パン・アキモト石窯パン工房「きらむぎ」敷地内

出店数 <飲食> 8~10店舗 ※取扱食品概要書(別紙)の提出が必要です。  
<雑貨> 2~5店舗

| 第9回 きらむぎ食マルシェ 出店料 |        |
|-------------------|--------|
| 1店舗あたり(税込)        | ¥3,000 |

※各自テントおよび必要備品をご持参お願い致します。  
(テントサイズは3m×3m上限)

### 電気の使用について

電気設備は事務局で準備が可能ですが、別途500円の追加費用を頂戴いたします。  
※電気設備仕様の際には、どのような電気設備を使用になるか、何kw使用するか  
をご連絡下さい。(目安として、1ブース当たり500w)

### イベント主旨

「地元産こだわりの食材」を集め、安心安全の食材を使い、  
「本物」をお客様へ提供したいとの想いを形にした「きらむぎ食マルシェ」  
食材だけでなく、おしゃれなハンドメイド品などの店舗も並び、  
既製品には無い、手づくり品の良さを感じることが出来ます。  
「食」を通して人々の交流や地域情報の発信、  
地元の魅力を伝える・感じられるコミュニティの場を目指します。

### 出店募集内容

イベント主旨に基づき、安全・安心で美味しい農・水・畜産物や、  
それを原料にして作った加工食品、  
そして、素材の持ち味を活かし、作者が心を込めて作成した手作りの品等、  
ご一緒に「きらむぎ食マルシェ」を盛り上げてくださる方をお待ちしています。  
詳しくは、お問い合わせ下さい。

<お問い合わせ窓口>

きらむぎ食マルシェ 実行委員  
実行委員長 秋元信彦

TEL 0287-65-3351 / FAX 0287-65-3353

Mail [info@panakimoto.com](mailto:info@panakimoto.com)

# 第9回 きらむぎ食マルシェ 出店申込書

**FAX 0287-65-3353**

日時：2018年5月27日(日)・10:00~15:00

場所：パン・アキモト石窯パン工房「きらむぎ」敷地内

記入日 年 月 日

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| 出店名<br>(屋号・ショップ名)           |   |
| 代表者名<br>(フリガナ)              |   |
| 住所                          | 〒   |
| TEL・FAX                     | TEL FAX   |
| メールアドレス                     |   |
| ホームページ<br>Facebook<br>ブログ 等 | * ホームページで出店者の皆さんそれぞれの紹介をします。お店や商品の 写真がある方はデータを info@panakimoto.com へお送りください。                                |
| 出展方法                        | <input type="checkbox"/> テント <input type="checkbox"/> 車 (自動車販売許可有りの場合のみ可)                                   |
| 什器持込                        | 例：冷蔵ショーケース等   |
| 設備等について                     | 電気の使用 <input type="checkbox"/> 無し <input type="checkbox"/> 有り ※有りの場合は使用器具と使用容量を明記下さい。<br>使用器具( )<br>使用容量( ) |
| 販売品目<br>(できるだけ詳しく)          |   |
| 備考                          |   |

※出品物が飲食物の場合、下記項目にお答え下さい

|        |   |
|--------|---|
| 保健所の許可 | <input type="checkbox"/> 無し<br><input type="checkbox"/> 有り ※初回出店者のみ保健所の許可書のコピーと別紙「取扱食品概要書」をご提出ください。 |
| 火気の使用  | <input type="checkbox"/> 無し<br><input type="checkbox"/> 有り ※別紙「取扱食品概要書」の店舗平面図を提出ください。               |

## 取扱食品概要書

出店者 住所  
氏名  
電話番号

- 1 行事の名称
- 2 出店期間
- 3 食品取扱責任者の氏名
- 4 取扱食品の概要

| 取扱食品 |    | 原 材 料 |     |    |      | 調理方法・販売方法<br>(具体的に記載) |
|------|----|-------|-----|----|------|-----------------------|
| メニュー | 食数 | 原材料名  | 仕入先 | 数量 | 保存方法 |                       |
|      |    |       |     |    |      |                       |

5 店舗の概要（該当するものに○をつける）

(1) 設置場所 【 屋内 ・ 屋外 】

(2) 給水設備 【 水道 ・ 貯水タンク ・ その他（ ） 】

(3) トイレの有無 【 有 ・ 無 】

《店舗の平面図》

