

出店調査票等の提出について

1. 出店調査票等の提出

(1) 提出書類（ファックスや郵送等でご提出ください）

- ・ 第7回熊谷B級グルメ大会出店調査票・設備申込書（別紙①）
- ・ 当日販売するグルメの写真データ（jpgファイル、1MB以上）
- ・ 臨時出店届（臨時出店の概要）（別紙②-1）
- ・ 保菌検査成績書（コピー）

※平面図は、各店舗の設営物の配置図などを記載してください。

食品の取扱方法は、詳細に記入してください。

なお、保健所の指導により、出品グルメや調理方法等を変更していただく場合がございます。

保菌検査成績書は、直近のものを提出してください。

(2) 提出期限 平成29年3月17日（金）

(3) 提出・問合せ先

熊谷B級グルメ大会実行委員会事務局

（熊谷市産業振興部商業観光課観光振興係）

電 話 048-524-1111（内線312、313）

F A X 048-525-9335

メール shogyokanko@city.kumagaya.lg.jp

2. 備品等について

給排水設備は、会場内に共同利用の仮設設備を設営します。

(1) 基礎備品

- ・ テーブル 3台
- ・ パイプ椅子 3脚
- ・ 案内板 1枚

※テーブルの追加を希望される場合は、別紙①-2にてお申込みください。

(2) ガスボンベ

- ・ 各店舗で持参いただくか、主催者での手配を希望される場合は別紙①にてお申込みください。（※実費負担）

(3) 発電機

- ・ 各店舗で持参いただくか、主催者での手配を希望される場合は別紙①にてお申込みください。（※実費負担）

連 絡 票

(※このままファックス送信票としてご利用ください。)

宛 先：熊谷B級グルメ大会実行委員会事務局 行き
住 所：熊谷市宮町二丁目47番地1
FAX：048-525-9335
提 出：3月17日(金) 厳守

出店申込の前にもう一度、ご確認ください。

出店申込に必要な書類 (✓をご記入願います)

- 第7回熊谷B級グルメ大会出店調査票(計2枚)
- 当日販売する品目の写真データ
- 臨時出店届(「臨時出店の概要」)
- 保菌検査成績書のコピー

すべてに✓が入りましたか。

出店意向調査票をお送りいただく前に、記載いただいた内容、

添付する資料等に不備が無いかももう一度、ご確認ください。

出店料 (共益費)	くまが屋・オブ・ザ・イヤード部門 } 10,000円 市外B級ご当地グルメ部門 } 物産甘味処「くまが屋」部門 8,000円 (※ごみ処理及び会場内の清掃費用に充当します。)
ガスボンベ	申込希望 あり ・ なし (希望ありの場合) 【容量】10k 【ボンベ申込本数】 _____ 本手配希望 【調整器】・1口調整器 _____ 本手配希望 ・2口調整器 _____ 本手配希望 ・ガスボンベのみ希望 ≪使用料・実費≫1本あたり 4,000円
コンロ	申込希望 あり ・ なし (希望ありの場合) 【業務用3連コンロ】 _____ 個手配希望 ≪使用料・実費≫1個あたり 1,500円
発電機	申込希望 あり ・ なし (希望ありの場合) 【申込台数】 _____ 台手配希望 ≪使用料・実費≫1台あたり 3,000円 ※延長コード等は各店舗でご用意ください。
追加テーブル (テーブルクロス付)	申込希望 あり ・ なし (希望ありの場合) 【申込台数】 _____ 台手配希望 ≪使用料・実費≫1台あたり 500円
お支払方法に 関して	出店者向け説明会若しくは大会当日、係員が伺います。 現金でお支払いください。 【領収書宛名】 _____ ※釣銭のないようご協力をお願いいたします
キャンペーンへの 参加について (市内店舗のみ対象)	参加希望 あり ・ なし (希望ありの場合) [_____] ※具体的にご記入ください。 ≪例≫ ・ 全品10%OFF ・ 粗品進呈 ・ 宴会予約の場合、飲み放題1時間延長 など

※太線の枠内を全てご記入ください。

別紙②-1

臨時出店の概要

臨時出店者	
取扱食品	
食品の取扱方法 (調理工程・販売等)	
店 舗 平 面 図	
設 備 概 要	
<p>1 設置位置 (屋内 ・ 屋外)</p> <p>2 冷蔵設備 (冷蔵庫 ・ アイスボックス ・ その他)</p> <p>3 給水設備 (水道 ・ 貯水タンク ・ その他)</p> <p style="text-align: center;">※会場内</p>	

従 事 者 名 簿		
氏 名	従事内容 (調理・販売等)	検便実施の有無

【記入例】

臨時出店の概要

臨時出店者	有限会社熊谷商店
取扱食品	やきうどん
食品の取扱方法 (調理工程・販売等)	(下処理・前日) 材料の野菜類等は裁断のみ行う。 (調理工程) 〇〇℃に熱した鉄板で、野菜類と市販品の麺を焼く。 ※詳細に御記入ください。
店舗平面図	
テント	
設備概要	
1 設置位置	(屋内 ・ 屋外)
2 冷蔵設備	(冷蔵庫 ・ アイスボックス ・ その他)
3 給水設備	(水道 ・ 貯水タンク ・ その他)

従事者名簿

氏名	従事内容 (調理・販売等)	検便実施の有無
熊谷 太郎	調理担当	有
大里 太郎	調理担当	有
妻沼 太郎	調理補助担当	有
江南 花子	販売担当	無