

熊谷うまいもんカップ^{にせんじゅうきゅう}2019

開催要領

1 趣 旨

市民の皆様をはじめ、多くの方々に愛され、育まれてきた「熊谷B級グルメ大会」がパワーアップして、熊谷に“うまいもん”が大集結！『熊谷うまいもんカップ2019』を開催いたします。

また、今年はいよいよラグビーワールドカップ2019が開催されます。「ラグビータウン熊谷」を“うまいもん”で応援していきます。

2 開催日時・会場

平成31年5月26日（日）10：00～15：00（売切れ次第終了）

【開会式】9：45～（予定） 【表彰式】15：00～（予定）

熊谷スポーツ文化公園・にぎわい広場（埼玉県熊谷市上川上300）

3 出店部門及び各部門出店資格

(1) 熊谷うまいもんカップ2019

ラグビーワールドカップを目前に控え、ここ熊谷市も開催会場として注目を浴びている今、これぞ熊谷を代表する自慢のうまいもんだ！という逸品を提供していただきます。来場者の投票及び実行委員会の審査により『熊谷うまいもんNo.1』などの賞を決定します。

販売品目は1種類のみとします。ソフトドリンクの販売は可能ですが、**アルコール類の販売は禁止**です。

※出店には審査を行います。応募イコール出店ではありません。ただし、審査に漏れてしまった場合は、(2)市内うまいもんコーナーへの出店ができます。

出店資格

- ①市内に店舗を構え、かつ週4日以上営業する店舗。
- ②自家出店であること。
- ③経営者もしくは従業員が最低2名以上従事すること。（応相談）
- ④料理のコンセプト等に15（ラグビーの選手の数・フィフティーン）という数字が盛り込まれていること。

(例) 15種類の〇〇を使って・・・
△△を15時間煮込んで・・・ } した料理です。
15cmの□□を・・・・・・・・

(2) 市内うまいもんコーナー（調理あり・調理なし）

市内の飲食店等で提供しているメニューや新作料理、自慢のおつまみや創作スイーツなど各店自慢のメニューを提供していただきます。また、古くから親しまれている特産品、土産品など、市内で販売されている物産を提供していただきます。

「調理あり」で出店される場合、販売品目は1種類のみとします。ソフト

ドリンクの販売は可能ですが、**アルコール類の販売は禁止**です。

※会場の都合上、出店数を制限させていただく場合があります。その際は、提出書類を不備なく提出した順番とさせていただきます。御了承くださいますようお願い申し上げます。

出店資格

- ①市内に店舗を構え、かつ週4日以上営業する店舗。
- ②自家出店であること。
- ③経営者もしくは従業員が最低2名以上従事すること。(応相談)

(3) 特別コーナー (予定)

熊谷ラグビー場で試合をする6か国(ロシア、サモア、ジョージア、ウルグアイ、アルゼンチン、アメリカ)の料理を提供します。ラグビータウン熊谷の機運醸成を図ると同時に、異国の食文化に触れる場の提供を行います。

出店資格

熊谷うまいもんカップ実行委員会で企画します。

4 出店規格

(1) 基礎小間サイズ

熊谷うまいもんカップ・市内うまいもんコーナー(調理あり)

※2間(3.6m)×3間(5.4m)のテント内を仕切って2店舗で使用します。

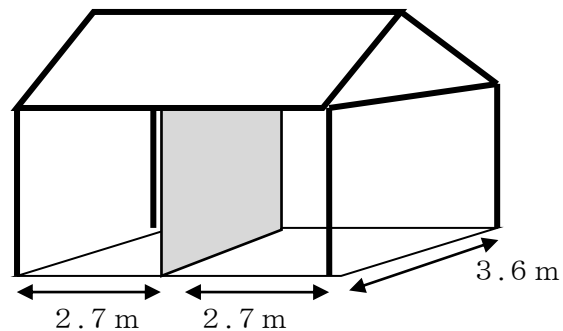
※テント内1小間9.72㎡(幅1.5間(2.7m)×奥行2間(3.6m))。

※配置箇所(端等)によっては、1.5間×2間のテントになります。

※販売窓口は1.5間(2.7m)です。

●基礎小間備品

- ・テーブル 3台
- ・パイプ椅子 3脚
- ・案内板 1枚



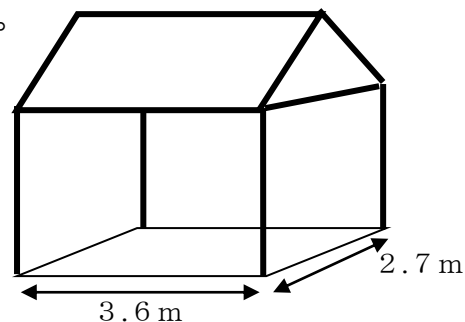
市内うまいもんコーナー(調理なし)

テント9.72㎡(幅2間(3.6m)×奥行1.5間(2.7m))

※販売窓口は2間(3.6m)です。

●基礎小間備品

- ・テーブル 3台
- ・パイプ椅子 3脚
- ・案内板 1枚



※出店者は、会場タイルを汚すことのないよう、必ずテント床面の養生を行ってください。なお、汚損があった場合は、清掃作業をしていただきます

ので、御了承願います。指示に従わない場合は、今後の出店をお断りいたします。

5 出店料等

(1) 出店料

①熊谷うまいもんカップ
②-a 市内うまいもんコーナー（調理あり） } . . . 出店料 10,000円
（※共益費も含む）

②-b 市内うまいもんコーナー（調理なし） 出店料 8,000円
（※共益費も含む）

(2) 出店者負担

- ・ 出店料
- ・ 共益費（会場内ごみ処理・清掃費用の一部として）
- ・ その他：電気・ガス代等：実費

(3) 主催者負担

- ・ テント設営・小間装飾費、会場設営費、警備関係費等の会場共通経費

6 本イベントの進め方

(1) 共通事項（熊谷うまいもんカップ及びそれ以外のうまいもんについて）

①料理の提供方法について

- ・ 販売うまいもん数は500食程度。（努力目標）
- ・ 多くのうまいもんを食べてもらえるよう、調理するうまいもんは原則として少量としてください。
- ・ 販売は1人に大量販売しないでください。
店舗ごとに販売個数に制限を設けることは自由としますが、その場合は、出店テントに「お一人様、〇個まで」などの表示をするなど、お客様への案内を必ず行ってください。
- ・ 容器、はし等については店舗ごとに御用意ください。

②料金設定について

- ・ 販売金額は、店舗ごとに設定してください。

③出店ブースの装飾、拡声器及び鳴り物等の使用について

- ・ 各店舗がブース周辺で、のぼりや看板等により装飾することは可としますが、風で飛ばされることがないように、しっかりと固定してください。
ただし、他のブースや通行の妨げになるような過大な装飾は不可とします。
- ・ 各店舗のテント以外の会場の構造物や樹木などに宣伝広告を掲出することは禁止します。
- ・ 拡声器（マイク）及び鳴り物等は使用禁止とします。

④衛生上の注意について

- ・ 手は十分に消毒するなど、衛生面には細心の注意をはらってください。
- ・ 別紙の「臨時出店における注意事項（抜粋）」を遵守してください。
- ・ 臨時出店届の提出にあたっては、調理工程を詳細に記載してください。
- ・ 開催当日は、検体用として販売品目の提出をお願いします。

⑤売上金などの管理について

- ・金銭管理は、各店舗が責任を持って行ってください。主催者は一切責任を負いません。
- ・イベント当日は、本部で両替は行いません。つり銭は十分用意してください。

⑥開催の変更・中止、開催要領等の変更について

- ・主催者は天災地変その他不可抗力その他主催者の責めに帰しえない原因により、日時を変更、または開催を中止することがあります。
- ・主催者はこれによって生じた各店舗、その他の損害については、責任を負いません。
- ・主催者は、やむを得ない事情があるとき、この要領及び運営内容等を変更することがあります。
- ・出店店舗及び関係者は、変更後の要領及び運営内容等を遵守してください。

(2) 熊谷うまいもんカップ2019の投票及び順位の決定について

- ・うまいもん販売時に、1商品購入につき1投票券を渡し、来場者に会場に設置の投票箱（各店舗ごとのもの）に投票してもらい、総得点で順位を決定します。（なお、投票方法については変更になる場合があります。）
- ・各店舗のスタッフが自身の出店うまいもの投票券を渡してください。
- ・来場者は、投票券の数だけ自由に投票できます。
- ・もっとも得点数が多かった店舗及び実行委員会が選考する店舗を表彰します。なお、出店者による不正な投票行動等があった場合には失格とします。

7 火気の取扱いについて

- ・火気を使用する場合は、必ず業務用の消火器（10型以上を推奨）を設置するとともに機器やホース等の劣化がないか点検し、安全な状態を保つようお願いいたします。
- ・ガソリン等の燃料類は、冷暗所に適切に保管し、暴発等が発生することのないようにしてください。

8 大会開催記念キャンペーンについて

イベント当日だけでなく、開催と前後して各店舗への誘客のため、大会当日用チラシ（市報5月号で全戸配布予定）にクーポンを付けて大会開催記念キャンペーンを実施します。参加いただけるよう各店舗の協力をお願いします。

9 問合せ先

熊谷うまいもんカップ大会実行委員会事務局（（一社）熊谷市観光協会内）

電話 048-594-6677

FAX 048-598-4510

Email info@oideyo-kumagaya.com

臨時出店における注意事項 (抜粋)

学園祭、夏祭り、バザー等で臨時出店し、食品を提供するときは、最寄りの保健所に相談の上、届出をしてください。(届出用紙については、保健所に用意されていますので、取扱い等についての助言を受けてください。)

臨時出店でも食中毒などの事故があったときには、許可業者と同様、責任を伴うことを自覚し、下記の事項を遵守して衛生的な食品を提供することが必要です。

1 食品を取り扱う人は

- (1) 下痢をしている人、手指に傷のある人は、食品の調理販売に携わらない。
なお、調理に直接従事される人は、検便(腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ属菌、赤痢菌など)を実施し、陰性であることを確認することをお勧めします。
- (2) 爪は短く切り、作業前や用便後は入念に手を洗い、消毒する。
- (3) 清潔な衣類、帽子、履物を着用する。
- (4) あらかじめ決められた人以外は、調理販売に携わらない。
- (5) 施設が無人となることがないようにする。

2 食品の取り扱いは

- (1) 前日に、提供する食品の前処理や調理は絶対にしない。
- (2) 調理は提供の直前に行い、作り置きはしない。
- (3) 食品や原材料は、鮮度及び表示に注意して、できるだけ当日に購入する。
- (4) 食品は衛生的に保管し、冷蔵庫、クーラーボックス等で低温保存する。
- (5) 加熱は十分に行い、半煮え、生焼きの食品は絶対に提供しない。
- (6) 調理した食品は、会場内で早めに食べてもらうようにする。
- (7) 調理後、長時間(3～4時間以上)経過した食品は、提供しない。

3 器具等の取り扱いは

- (1) バット、まな板、ふきん等はよく洗い、漂白剤(次亜塩素酸系)で消毒してから使用すること。
- (2) 食器(箸、皿、コップ等)は、使い捨ての物を活用する。

4 その他

- (1) 食品に異常な色、臭い、味等を感じたり、不審な食品を発見したら、直ちに提供を中止し、主催者を通じて最寄りの保健所又は警察署に連絡すること。