

「古河さくらまつり2024」出店参加申込書

古河さくらまつり実行委員会  
委員長 峰 英雄 様

団体名または事業所名  
郵便番号  
住 所  
代表者名  
T E L

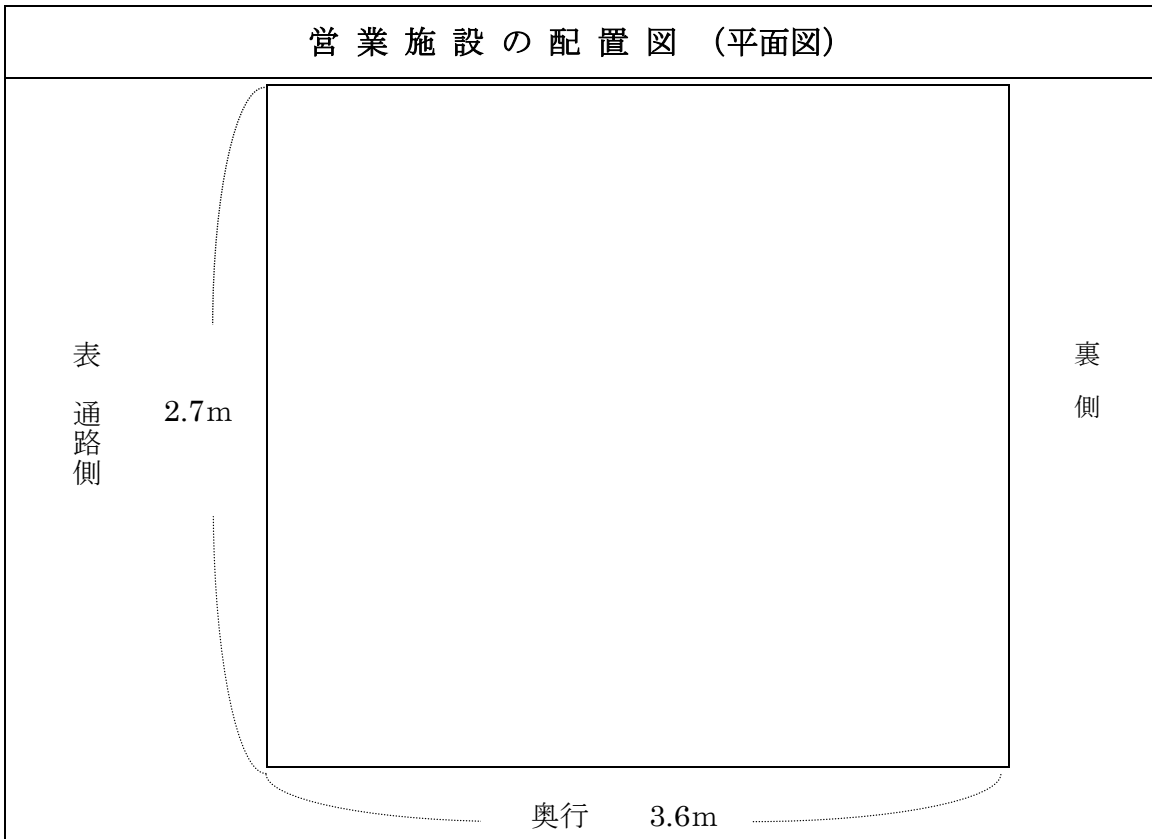
⑩

コーナー名：(店舗名)	
責任者	当日連絡先(TEL )
※食品を販売する場合は販売品すべてを下記にもれなく記入してください。	
販売品目	1 ( ) 4 ( )
	2 ( ) 5 ( )
	3 ( ) 6 ( )

日 程			出店時間	
3月30日(土)・31日(日)			<u>午前9:00~午後4:00</u>	
項 目	単 価	数 量	計 (円)	備 考
テント	12,000 円	コマ		1コマ(間口2700mm奥行3600mm)
テーブル	2,000 円	台		幅1,800mm×奥行600mm
イス	500 円	脚		折りたたみイス
合計				

出店要項確認の上、同意します。(チェックマーク記入)

営業施設の配置図（平面図）

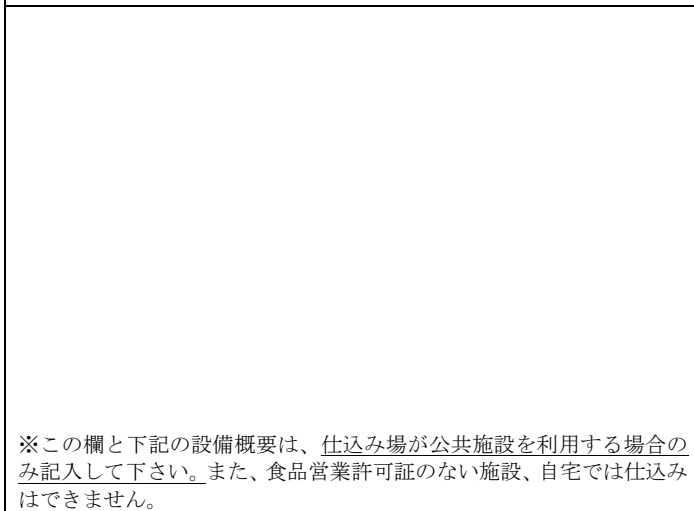


<設備の概要> ※該当するものに○又は記入して下さい。

- |                     |              |
|---------------------|--------------|
| 1. 設置位置（屋外・屋内）      | 5. 盛付け器具名（ ） |
| 2. 給水設備（水道・タンク・その他） | 6. 冷蔵設備（有・無） |
| 3. ハンドソープ（有・無）      | 7. 熱源（ガス・電気） |
| 4. 消毒液（有・無）         |              |

仕込み場配置図

営業設置配置図記載例



※この欄と下記の設備概要は、仕込み場が公共施設を利用する場合のみ記入して下さい。また、食品営業許可証のない施設、自宅では仕込みはできません。

<設備の概要> ※該当するものに○又は記入して下さい。

- |                |
|----------------|
| 1. 給水（水道・その他）  |
| 2. ハンドソープ（有・無） |
| 3. 消毒液（有・無）    |
| 4. 盛付け器具名（ ）   |
| 冷蔵設備（有・無）      |

**\*調理をおこなう出店者は、必ず手洗い場を設置してください。**

# 取扱食品一覧

No. \_\_\_\_\_

出店名			住所 氏名 電話番号			
販売品目	原材料名	購入先	調理等の方法		仕込みの有無	現場調理の有無
【注意】 ・出店参加申込書と同じ品目と予定食数を記入		【注意】 ・店名、市町村名を記入	【注意】 ・仕込み、現場調理を分けて調理方法を記入 ・仕込み、現場調理が必要ない販売は未記入		【注意】 ・有無を記入	
品目 _____			仕込み		有	有
予定食数 _____ 食分			現場調理		・ 無	・ 無
品目 _____			仕込み		有	有
予定食数 _____ 食分			現場調理		・ 無	・ 無
品目 _____			仕込み		有	有
予定食数 _____ 食分			現場調理		・ 無	・ 無
品目 _____			仕込み		有	有
予定食数 _____ 食分			現場調理		・ 無	・ 無
品目 _____			仕込み		有	有
予定食数 _____ 食分			現場調理		・ 無	・ 無
仕込み場	許可業種名 許可番号 名称 住所					
※公共施設は、名称・住所を記入						

【注意】①食品営業許可証のない施設、自宅では仕込みはできません。

②仕込み場所が県外の営業施設にあっては食品営業許可証の写しを添付すること。