

ウクレレパイナ 2018  
 「ハワイアンマーケット（ドリンク&フード）」  
 飲食店出店申込書

ウクレレパイナ実行委員会  
 実行委員長 藤本美和 様

募集要項、及び出店規約に従い「ウクレレパイナ 2018」に出店を申し込みます。

店舗名・法人名	
代表者名	⑩
住所	〒 -
TEL	( ) -
FAX	( ) -
携帯電話	- -
E-mail	@ <small>※原則的にご連絡はメールで行います。「ukulelepaina.hkr@gmail.com」からのメールを必ず受信できるよう設定ください。</small>

ご担当者が上記と異なる場合、以下をご記入ください。

ふりがな ご担当者名	
携帯電話	- -
E-mail	@

■添付書類

・(様式2) 企画書・個別メニュー表、(様式3) 調理器具使用届、(様式4) 模擬店届

■長テーブルのご予約台数  台 × 1,500 円

■指定有料駐車場の予約 (1,000 円・1店舗1台まで)  有 /  無 (□に✓を記入)

■移動販売車のサイズ  M ×  M (営業できる状態のサイズをご記入願います。)

[様式2]

## 企画書・個別メニュー表

項目		内容	備考
1	メニュー名		
2	価格	円	税込
3	使用する食材内訳 (主なもの)		
4	調理方法 提供方法		
	PRポイント		

項目		内容	備考
1	メニュー名		
2	価格	円	税込
3	使用する食材内訳 (主なもの)		
4	調理方法 提供方法		
	PRポイント		

※足りない場合はコピーして使用すること

## 企画書・個別メニュー表

項目		内容	備考
1	メニュー名	ロコモコプレート	
2	価格	500 円	税込
3	使用する食材内訳 (主なもの)	挽肉、玉ねぎ、トマト、レタス 白米、卵	
4	調理方法 提供方法	事前に煮込んでおいたハンバーグを冷蔵で 持ち込み、ブース内で温める。目玉焼きを 焼き、使い捨て紙皿で提供。	調理器具 (冷蔵庫 200W、 電子レンジ 1000W、ホッ トプレート 1300W)
5	PRポイント	ハワイで好まれるワンプレートランチを会場で 再現。時間を掛けて煮込まれたハンバーグの味に 自信があります。	

項目		内容	備考
1	メニュー名	ハワイアントロピカルかき氷	
2	価格	300 円	税込
3	使用する食材内訳 (主なもの)	氷、シロップ、練乳	
4	調理方法 提供方法	製氷店から仕入れた氷をブース内で削り、使い捨 て容器で提供	調理器具 (電動力キ氷 機 200W、冷蔵庫 300W)
5	PRポイント	色とりどりのレインボーカラーのかき氷。子供た ちのハートを掴みます！	

※足りない場合はコピーして使用すること

[様式 3]

## 調理器具使用届

使用器具名称	電力量 (W) ※最大時を記入	備考・詳細等

全店舗の消費電力を精査し電力量が足りない場合、使用電力の多い店舗には調理器具を調整して頂く場合がありますので、予めご了承願います。

## 調理器具使用届

使用器具名称	電力量 (W) ※最大時を記入	備考・詳細等
ホットプレート	1500W	
冷蔵庫	300W	
炊飯器	1300W	※ただし、保温用として使用するので、 実際の消費電力は200Wです。
カセットコンロ		
IH調理器	1200W	
ミキサー	300W	

全店舗の消費電力を精査し電力量が足りない場合、使用電力の多い店舗には調理器具を調整して頂く場合がありますので、予めご了承願います。

[様式 4]

平成 30 年 月 日

(あて先)金沢市保健所長

住 所 金沢市若松町セ 104-1w4

氏 名 ウクレレパイナ実行委員会  
代表 藤本美和 ㊞

(行事の主催者住所・氏名)

## 模 擬 店 届

行事で食品を取り扱いたいので、下記のとおり模擬店届を提出します。

### 記

期 間 (6 日間以内)	平成 30 年 8 月 25 日 (土) 9 時から 8 月 25 日 (土) 21 時まで
実施場所の所在地	金沢市広坂 2-1-1 しいのき迎賓館
行 事 の 名 称	ウクレレパイナ 2018
行事の責任者氏名 及 び 連 絡 先	ウクレレパイナ実行委員会 マーケット担当 長井晃 TEL 090-7747-5671

※出店者に関する記載は別紙

※出店者が多数の場合は、一覧表を添付の上、1 店舗ごとに別紙に記載してください。

受	
付	
印	

## ◎出店者に関する記載

出店者氏名（許可営業者にあっては屋号も併せて記載）	食品取扱い責任者氏名

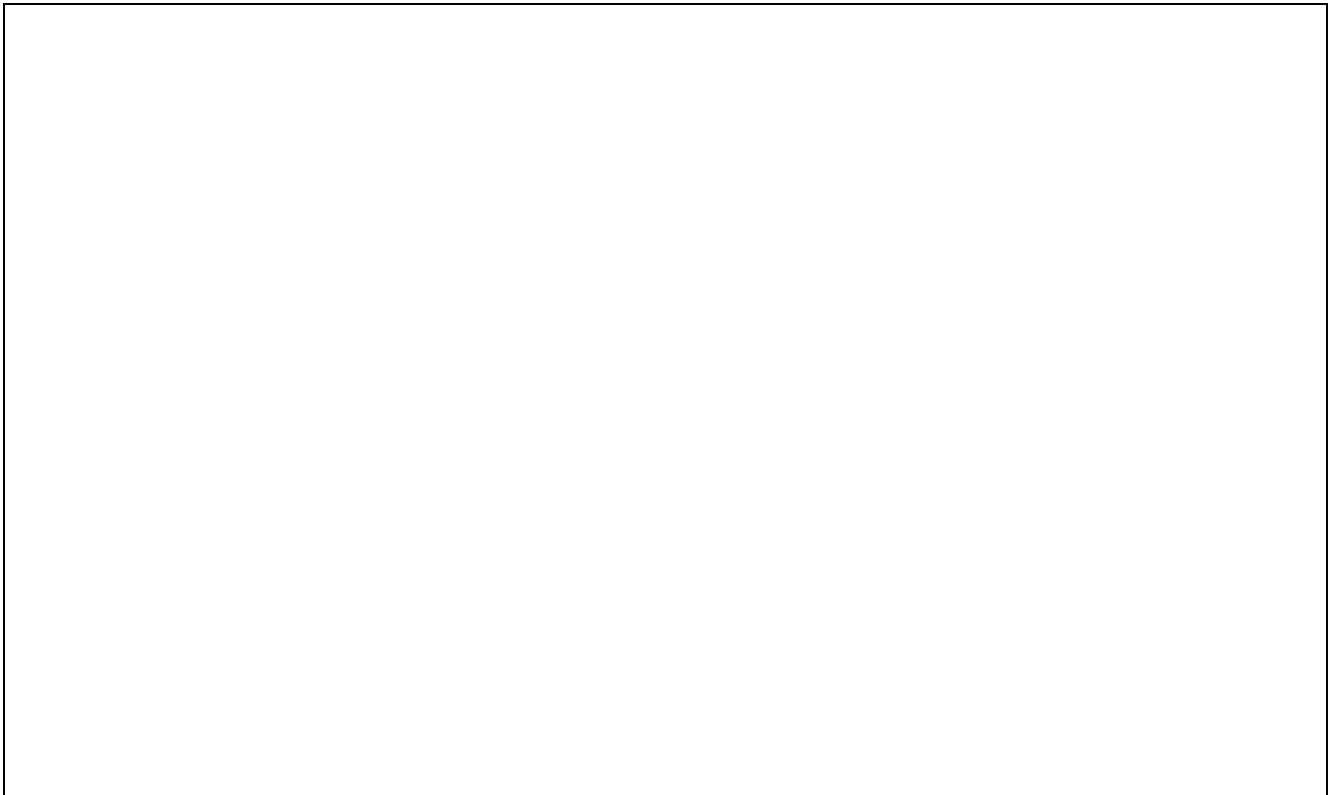
## ◎ 主な提供品目と調理手順

提供品目	調理手順

## ◎ 全体の配置図（手洗い、トイレ、他のブース等、全体の配置がわかる見取り図）

主催者側で別紙にて提出

◎ ブース内の見取り図



※ 別添でも可

注意事項

模擬店は通常の飲食店に比べ、シンクや手洗い等の設備が不十分だったり、普段調理に慣れていない人が調理を行うなど、食品を衛生的に取扱うことが困難です。そのため提供品目については以下のことを守ってください。

**原則、提供直前に加熱調理したもののみ提供可能です。**

- ・ 刺身、寿司、サラダ、流しそうめん、冷そば、冷うどんなどの、直前に加熱されていない食品を調理し提供することはできません。
- ・ おにぎりを握る、弁当を盛り合わせることはできません。
- ・ 例外として、かき氷、押し出し式ソフトクリーム、ディッシュアップ式のアイスクリームやジェラート、清涼飲料水、酒類は提供可能です。
- ・ 模擬店では材料を切る等の下処理はできません。あらかじめ営業許可を受けた施設又は清潔な調理、加工施設で下処理したものを使用してください。

模擬店では取り扱えない食品を提供したい場合は、石川県食品衛生法施行条例の施設基準に基づいた施設を造り、営業許可を取得してください。