

令和5年9月8日(金).9日(土)実施
文化庁京都移転記念事業 Opening Celebration

「きょう ハレの日、」

食文化魅力発信ブース出展(出店)要項
南部会場：萬福寺(宇治市)



令和5年7月
文化庁連携プラットフォーム

南部会場実施概要

名 称	文化庁京都移転記念事業 Opening Celebration「きょう ハレの日、」 食文化魅力発信(南部会場)
趣 旨	文化庁京都移転を記念し、府内各地で、未来に伝えたい「日本の美と心を」テーマに日本文化の魅力を広く国内外に発信する。
内 容	山城地域の食文化の魅力を発見・体験
日 程	令和5年9月8日(金)、9日(土) ※出展(出店)に関しては、原則9月9日(土)のみ
会 場	萬福寺(宇治市)

同時開催

<南部会場>

①スペシャルライブ

日時：令和5年9月8日(金)18:00~19:30

会場：月台特設ステージ

内容：宇治市観光大使の「宇治会」によるトーク&音楽ステージ

②パブリックビューイング

日時：令和5年9月8日(金) 16:30~17:30、19:30~20:00

会場：大雄寶殿前もしくは月台特設ステージ周辺

内容：ロームシアターにて行われる記念式典等のパブリックビューイング

③多彩なワークショップ

日時：令和5年9月9日(土) 10:00~16:30

会場：西方丈スペース、天王殿横回廊スペース、齋堂内

内容：①抹茶アートワークショップ、②マンガワークショップ、③キッズ茶道教室、④伝統工芸体験、
⑤親子座禅など ※予定

④文化ステージ

日時：令和5年9月9日(土)10:00~16:30※予定

会場：月台特設ステージ

内容：地元伝統芸能・学生等によるステージ

⑤山城地域の文化情報の発信

日時：令和5年9月9日(土)10:00~16:30※予定

会場：天王殿前スペース

内容：山城地域で開催される文化イベントのPR

※京都市会場と北部会場でも多彩なプログラムを実施。



出展(出店)に関してのご案内

□出展(出店)ブース

□出展(出店)内容について

①ハレの日ブース

郷土料理・行事食など山城地域の食文化の魅力が伝わる料理(飲料)をお願いいたします。

②お茶ブース

宇治茶を活用した料理(飲料)をお願いいたします。

③地元食材ブース

山城地域の食材を使った料理(飲料)、特にこれからPRしていきたい商品をお願いいたします。

□出展(出店)場所

萬福寺(宇治市) ※P2参照

□出展(出店)ブースの仕様

①市町推薦の物販含む飲食ブース：月台前 両サイド 2間×3間テント(約3.6m×5.4m)の半分

●テント1張につき付帯する設備

机(600×1800) 2台

椅子 4脚

2000W コンセント 2口(申込者のみ)

●その他 ※その他必要な設備などは出店者様でご用意ください。

尚、安全管理の都合上、発電機の持ち込みは禁止とさせていただきます。

②キッチンカーでの出店

・最大2000Wコンセント 2口(申込者のみ)

出展(出店)に関してのご案内

□出展(出店)スペースの利用について

① 出展(出店)条件

- ・出展(出店)料無料
 - ・9日(土)の出展(出店)が可能であること。※8日の出展(出店)もご相談することがございます。
 - ・P6に記載の禁止事項に該当しないこと。
 - ・常時、1名以上の配置が可能であること。
- ※応募数が多数の場合、事務局の選考により出店できない場合がございます。

② 利用方法

- ・出展(出店)場所は事務局にて決定させていただきます。
- ・1利用申込者は、出展(出店)スペース利用者の代表として、利用についての責任を負い、事務局への必要な申請を行ってください。

③ 火器取扱いについて

※南部会場は火気使用禁止。キッチンカー内のみ火器使用可とする。

- ・火器(コンロ、電気加熱機等)を使用される場合は、出展(出店)者において**必ず火器の下に耐火ボードを敷き、消火器を必ず設置してください(準備が無い場合は当日の消防検査に合格する事が出来ません)。**
※消防署の検査時間は追ってご連絡します。必ず立ち合いをお願いします。
- ・プロパン一つに対して火器は1つとしてください(二股禁止)。
また、**プロパンは必ず転倒防止の為の固定を行ってください。**

④ 電気の利用について

- ・事前に申し込みをいただいた場合、最大2000Wのコンセントを利用できます。
- ・2000Wを越える電気の使用は出来ません。
- ・通電時間は、9日(土)8:00~18:00です。※24時間通電は行いません。
- ・予定している容量を超えた場合、ブレーカーがダウンします。
他展のご迷惑になりますので、使用する電気容量については、申請内容を厳守願います。
- ・**事故防止の為、自家発電機の持込み・使用はできません。**
電気設備は主催者が用意します。電気使用を希望される場合は申請書類に記入をお願いします。

⑤ 上下水道の利用について

- ・会場内に給排水所を設置しております。出展(出店)者の皆様にシンクを共有していただくようお願い致します。
 - ・汁物等の残飯処理については事務局の指示に従っていただきますようお願い致します。
- ※一般来場者の手洗いも兼ねておりますので水以外の排水(油等)は各自で処理をお願いします。

⑥ 廃棄物処理について

- ・ブース内で出たゴミについては各出展(出店)者様にて全てお持ち帰りください。
- ・残飯のみ処理場を設けますので事務局の指示に従っていただきますようお願いいたします。

⑦ 申請書類提出期限

- ・「申請書類①」もしくは各種営業許可証の写し : 令和5年 7月21日(金)必着
- ・メインメニュー(商品)写真 : 令和5年 7月21日(金)必着
- ・「申請書類②-1、②-2、②-3」 : 令和5年 7月28日(金)必着

⑧ 衛生管理について

- ・販売物の調理方法等によっては、保健所の指導により出展(出店)できない場合があります。
- ・商品温度管理・手指消毒・手洗い等を徹底し、事故・苦情が発生しないようご注意ください。
- ・キッチンカーでのご出展(出店)の場合は京都府車両営業許可証の写しを提出してください。
- ・露店営業許可をお持ちの場合は露店営業許可証の写しを提出してください。
- ・露店営業許可を取得していない場合は主催者より営業許可申請を当該保健所へ提出しますので提出書類に必要事項を記入し提出をお願い致します。

これ以外の営業に係る許認可、届出等が必要な場合は出展(出店)者様において行ってください。

- ・保健所への届出は事務局にて取りまとめて一括で申請を行います。エクセル様式申請書類②-1及び②-2に必要事項をご記入いただき、メールにて**7月28日(金)必着**で提出ください。

この日までに事務局に書類が未着の場合、出展(出店)することができませんのでご注意ください。

■ 運営事務局 (担当：岡林)

FAX : 075-231-4677 mail : m-okabayashi@kanko-ad.co.jp

- ・検食については、以下の事項を厳守してください。

- ①同一の献立を1回に300食以上、又は1日に750食以上調理する場合は原材料及び調理済みの食品を食品ごとに50グラム程度ずつ清潔な容器に納め、密封して零下20度以下で2週間以上保存してください。
- ②同一の献立を1回に20食以上製造、又は調理する場合は調理済みの食品を食品ごとに50グラム程度ずつ清潔な容器に納め、容器を密封して、72時間以上冷蔵又は冷凍設備で保存してください。

⑨ 調理工程について

- ・食中毒防止の為に、カットし冷蔵した食材を持ち込み現場にて火を入れて調理する事を基本としてください。やむを得ない事情で、前日までに調理した料理を持ち込む場合はウェルシュ等の細菌の増殖を防止する為、**10度以下又は65度以上で管理を行ってください。**

⑩ 白米について

- ・食中毒防止の為に、当日会場でご飯を炊く(炊飯器のスイッチを入れる)事を推奨します。尚、会場で白米を研ぐのは衛生上の理由で禁止としますので、無洗米もしくは洗った後のお米をお持ち込みください。

⑪ 従事者について

- ・下痢等の消化器症状のある者は直接食品に触れる業務に従事しない。
- ・清潔な作業衣を着用する。
- ・手の爪を短く切る。
- ・調理等に際しては、指輪や時計等をはずす。
- ・できるだけ食品に直接触れないよう使い捨て手袋を着用する。特に、手指に傷のある者は必ず着用する。
- ・調理前及び用便後には、手洗い、消毒を励行する。※出展(出店)者様で必ず消毒スプレーを用意してください。

⑫ 食品の取扱い

- ・食品の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等を点検する。
- ・食品は必要に応じ冷蔵保管する等、品質の低下や外部から汚染を受けないよう衛生的に管理する。
- ・食品を加熱する場合にあっては、中心部まで十分に加熱する。調理後の食品はできる限り速やかに提供するとともに速やかな喫食を呼びかける。
- ・予め容器包装に入れられた食品を販売する場合にあっては、適正な表示をする。
- ・**容器やカトラリー、食材を不特定多数の来場者が触れられる状態にしないでください。**
例)・包装されていないトッピング類をお客様が盛り付ける。
・スプーンなど直接お客様が容器から取り出す。

⑬ 施設等

- ・当日の調理、加工行為は、必要最小限とする。下準備等については、調理器具等が備わった衛生管理の行き届いた施設内で行う。
- ・使用する容器及び調理器具等は清潔なものを使用する。
- ・提供食品に応じて保冷設備を設ける。
- ・食品取扱設備及び施設を清潔に保つとともに、使用済みの食器等廃棄物の処理を適正に行う。

⑭ その他の注意事項

- ・会場には出展(出店)者用の控室はございません。
- ・商品及び売上金は、各自の責任において管理し、販売員は売り場を無人にしないでください。
- ・出展(出店)場所における各種事故、盗難、展示物の損害等について、事務局は一切責任を負いません。
- ・販売後の返品・苦情等は責任を持って速やかに対応してください。
- ・会場内での喫煙はご遠慮ください。
- ・開催中の買い物客の混雑は、出展(出店)者様にて整理にあってください。

⑮ 禁止事項

- 以下に該当する団体、内容については、出展(出店)をお断り・中止いたします。
- ・法令により禁止され、または関係各庁から活動(販売)中止命令がでている団体。
 - ・政治的、宗教的、思想的活動に関するもの、公序良俗に反する内容のものの実施。
 - ・暴力団関係者による出展(出店)。
 - ・衛生上問題のある食物等の取り扱いがあるもの。
 - ・運営上及び防災上危険の生じる恐れのあるもの。
 - ・大音量を発するもの。
 - ・使用の権利を第三者に譲渡したり転貸すること。
 - ・この規定に基づく運営本部の指示に従わなかったとき。
 - ・申し込み内容の記載事項に虚偽があったとき。
 - ・コピー商品、危険物の展示及び販売を行うとき。
 - ・主催者が出展(出店)に適切と認めないと判断した場合。

⑯ イベントの中止について

- ・主催者は、天災その他不可抗力の原因により会期を変更し、また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出展(出店)スペース利用者の損害は補償しません。

出展(出店)に関してのご案内

□設営・撤去についての注意事項

① 設営について

- ・搬入出、設営、展示、撤去等の作業を行う際は、事故の発生防止に努めてください。
出展(出店)者様の行為によって発生した事故または損傷については、当該利用者の責任となります。
- ・出展(出店)スペース利用者が事務局を経ずに手配した設営物に関する事故(看板が倒れ来場者が負傷したなど)は出展(出店)スペース利用者が賠償責任を負うものとします。

② 車輛搬入出について

会場内では時間厳守の上、安全を第一として車両の配置・撤収を行って下さい。

□南部会場

	搬入時間	搬出時間
9月9日(土)	8:00~9:30	17:00~18:30

※上記搬入出時間目安とし、は来場者の状況などにより事務局が判断を行います。
(現状の予定時間ですので、出店決定後、改めてご連絡いたします。)

- ・開催時間までに開店準備を完了させてください。
- ・指定時間以外の車両搬入はできません。
- ・イベント開催時間中にキッチンカーを動かす事は出来ません。
- ・台車や手運びでの搬入作業は本番時間内でも可。但し、来場者の妨げになる恐れがある場合は作業をお断りする場合があります。
- ・車両証の掲示が無い場合は進入できません。必ず事前に申請をしてください。
- ・会場内及び会場周辺での車両の停め置きは一切不可です。
- ・作業中はスタッフ・警備員の指示に従っていただきますようご協力お願いします。

③ 車の駐車について

- ・キッチンカー以外の車両については大駐車場(P2参照)をご利用ください。

④ その他の注意事項

- ・設営及び撤去において発生したゴミについては出展(出店)者様にてお持ち帰りください。

出展(出店)に関してのご案内

□南部会場 車両搬入出時一時停車場所・駐車場所

後日、ご案内させていただきます。

文化庁京都移転記念事業 Opening Celebration
「きょう ハレの日、」
食文化魅力発信ブース
南部会場：萬福寺(宇治市)

出展(出店)申し込み提出書類

書類	内容	提出期限
申請書類①	出展(店)者・電気申請・持込機材等	7月21日(金)
メインメニュー(商品)写真	ホームページ、パンフレット、看板等で使用	
申請書類②-1	京都府車両営業許可証もしくは露店営業許可証の写し または 衛生責任者・販売従事者情報	7月28日(金)
申請書類②-2	火器・衛生管理備品等配置図 ※テントの場合	
申請書類②-3	車両サイズ・火器・衛生管理備品等配置図 ※キッチンカーの場合	

※テントの場合は①と②-1、②-2、キッチンカーの場合は①と②-1、②-3とを必ず全てご提出ください。

お問合せ・申込書送信先

運営事務局 担当：岡林

T E L : 075-212-5221 (受付は平日10:00-18:00)

E-mail : m-okabayashi@kanko-ad.co.jp

運営事務局 担当：岡林 TEL075-212-5221
E-mail:m-okabayashi@kanko-ad.co.jp

フリガナ		責任者	フリガナ	
出展(店)者名 (屋号)	※小間サイン板・パンフレット等に記載		氏名	
			電話番号	
			FAX番号	
		メール		

住所	〒		
----	---	--	--

フリガナ 当日 担当者		携帯番号	
-------------------	--	------	--

看板に表記するメインメニュー名	
-----------------	--

当該品目(メニュー)にかかる歴史・文化・地域とのつながり・特徴・魅力、企業PR等の説明
(会場やホームページでそれらの内容を紹介予定)

『①ハレの日ブースメニュー』に沿った販売品目			販売価格	数量
『②お茶ブースメニュー』に沿った販売品目			販売価格	数量
『③地元食材ブースメニュー』に沿った販売品目			販売価格	数量

※上記項目にて書ききれない場合は別途メニューリストを作成しお送り下さい。

電気使用	□する		□しない	
電気使用機器	機器①	最大消費電力(2000Wまで)		
	機器②	合計		
	機器③	W		

ガス使用 (キッチンカーのみ、出店者持込)	□する		□しない	
ガス使用機器	機器①	持込ボンベ容量		
	機器②	kg		
	機器③	本		

※テント出店での火気の使用は出来ません。

搬入車両	□有り		□無し	
日程	車種	車両番号	運転手名	運転手携帯番号
9日(土)				

※事務局使用欄

確認日		小間番号		・写真データ <input type="checkbox"/>
				・申請書類② <input type="checkbox"/>

出店 者名	
----------	--

運営事務局 担当：岡林 TEL075-212-5221
E-mail:m-okabayashi@kanko-ad.co.jp

■保健所提出書類 ※当日調理が無い場合は「当日調理無し」と調理工程欄ご記入下さい。

京都府車両営業許可もしくは露店営業許可を取得されていますか？

取得済み

各営業許可証の写しを提出してください

未取得

以下の書類に記入を行い提出してください。

提供食品の内容

提供食品	提供予定数量	食品衛生上の責任者名	従事者数

調理工程について

取扱品目名	調理工程(下処理または予製を含む)

※枠内で記入できない場合は別紙(白紙等)にて記入を行いご提出をお願い致します。

出展
(出店)
者名

運営事務局 担当：岡林 TEL075-212-5221
E-mail:m-okabayashi@kanko-ad.co.jp

■保健所・消防署提出書類

※調理台、衛生関連備品などの設置位置をご記入ください。
間口2.7m 奥行き3.6m

(前)

(後)

可能な限り正確にご記入願います。
最終版は、手洗いシンクを加えて、事務局にて清書します。

販売台、調理台、電気調理器等を明記してください。

手洗い用消毒液など、食品衛生上必要な備品も記入してください。
調理器具、保温庫・冷蔵庫・冷凍庫、保冷BOX等も記入してください。

出展
(出店)
者名

運営事務局 担当：岡林 TEL075-212-5221
E-mail: m-okabayashi@kanko-ad.co.jp

■ 保健所・消防署提出書類

※調理台、火気器具、衛生関連備品などの設置位置をご記入ください。

※キッチンカーのサイズ、備品配置図を記入して下さい。

(前)

可能な限り正確にご記入
願います。

販売台、調理台、ガス調
理器・電気調理器・耐火
ボード・消火器等を明記し
てください。

手洗い用消毒液など、食
品衛生上必要な備品も記
入してください。

調理器具、保温庫・冷蔵
庫・冷凍庫、保冷BOX
等も記入してください。

火気を伴う調理器具を使
用する場合は、テーブル上
に耐火ボード、車輻内に消
火器が必要ですので、必ず
記入してください。

mm

mm

(後)