「KITA-RE MARKET」出店募集要項

【開催概要】

■名 称

催し全体：　キターレの日。

そのうちの販売を伴う出店者を募るもの：　KITA-RE MARKET（キターレマーケット）

■概 要

　キターレでは、2 か月に 1 度「キターレの日。」と題して、キターレという施設を多くの方に知ってもらうきかっけづくりの日を偶数月の第 2 土曜日に開催します。

きっかけをつくるメイン企画として、食べる・買う・体験するをコンセプトにした「KITA-RE MARKET」のエリアを設け、そこに出店してくれる方を募集します。

　出店者には販売してもらうだけではなく、体験する場づくりや、厨房スペースを活用してもらうなどします。主催者と一緒に販売している商品が生きる仕組みをつくり市内外に発信していきます。

出店者への聞き取りや、タイムセールの導入など、出店者とお客様の距離を縮められるような運営を目指していきたいと思います。

■目 的

　生産者と消費者の直接的な接点を増やす機会と場所を中心市街地につくります。

「出店者」には自分が作ったものを直接消費者に売り込む場と機会を、来場したお客様には顔の見える相手から商品を購入する安心感と楽しさを提供しながら、地域の隠れた魅力を発信する場所を目指します。

様々な形で多くの方にキターレを利用してもらい、そこから生まれた「声」を、今後のキターレの運営にも生かしていきたいと考えています。

■主 催（事務局）

株式会社 BASE968（キターレ指定管理会社）

〒941-0061 糸魚川市大町 2-2-19（キターレ内）

電話：025-556-8200

FAX：025-556-8201

Mail：kita-re@air.ocn.ne.jp

■開催日時

偶数月の第 2 土曜日　午前 10 時 00 分～14 時 00 分

■開催日時および出店募集期間

回	開催日時	募集期間
第 11 回	令和 3 年 6 月 12 日(土)10:00～14:00 **※パンに関する商品の販売をして頂ける方を大募集！** ※雑貨などの出店も募集します！	4 月 13 日(火)～5 月 10 日(月)
第 12 回	令和 3 年 8 月 14 日(土)未定 **※詳細は未定です。** **※夜マーケットを企画中。**	6 月 15 日(火)～7 月 12 日(月)
第 13 回	令和 3 年 10 月 9 日(土)10:00～14:00 **※詳細は未定です。**	8 月 17 日(火)～9 月 10 日(金)

■開催場所

駅北広場「キターレ」　糸魚川市大町 2-2-19

※屋外広場（キターレ敷地内の屋外部分）を中心に展開します。

※雨天の場合は屋内での販売も検討しています。

【出店募集について】

■応募条件

- キターレの日。の目的、概要に賛同して頂ける事業者、個人、グループ。
- 駅北エリアで新規創業を考えている方。
- 駅北広場「キターレ」の活用を一緒に考えてくださる方、応援してくださる方。
- 新しいことにチャレンジしてみたい方。

■募集数

10 店舗程度(キターレ屋外広場に収まる程度を予定)

※出店形態（スペースの問題等）により、募集数が変動する場合があります。

※予定数を超えた場合は、締切日前でも募集を終了する場合があります。

※主催者の推薦店舗が出店する場合があります。

■販売品目

①飲食(テントまたはキッチンカー)

②スイーツ、食品販売

③地場の農産物

④手作り雑貨

⑤日用品、衣類等
⑥サービス、体験(ネイルやマッサージなど、クラフトの体験)
⑦その他、主催者が認めたもの

■出店区画

- 1 区画のサイズは３m× ３ｍです。
- 原則として 1 出店者 1 区画のみご使用いただけます。

■販売方法、備品について

- 午前１０時００分から販売ができるように、各自で販売の準備を進めてください。
- 販売方法はそれぞれにお任せします。

※販売方法、準備物などは、予め主催者にご相談ください。
※出店者同士が協力して売り場を作るマーケットを目指します。
※販売時間はそれぞれの月により異なります。

■出店申し込み方法

所定の出店申込書にて、締切日厳守で主催者にお申込みください。
(締切日は募集概要及びキターレホームページ、SNS 等でご確認ください)

【キターレの日。特設サイト】
https://www.kita-re.jp/kita-renohi

【料金について】

■出店料(販売終了後にお預かりします)
当日の売上から 5%を頂きます。(自己申告制)
その月のシェアキッチン利用者は無料となります。

■器材のレンタル
出店に伴う長机、テントなど必要な機材については出店者でご用意ください。
なお、テントのみ有料でレンタルすることができます。
ご希望の場合は出店申込書に記載してください。

一般用テント（3m×3m）おもり 2 個付き	1,000 円
食品販売用テント 横幕付（3m×3m）おもり 2 個付き	1,500 円

注)出店料とレンタル料は開催当日にできるだけ釣銭がないよう納入してください

【KITA-RE MARKET 出店までの流れ】

1. 出店申込み

下記書類を各回の締切日までに主催者へ提出してください。

★食品販売以外の方

①KITA-RE MARKET **出店申込書**

（お申込みの際に本人確認証明書類を確認させて頂きます）

★その場で調理して販売を行う方

①KITA-RE MARKET **出店申込書**

（お申込みの際に本人確認証明書類を確認させて頂きます）

②**申請書 A 1～3(3 枚)**

③検便の検査成績書(写し)

開催日 6 カ月以内に検査したもの(３項目)

(サルモネラ菌、腸管出血性大腸(０-157)、赤痢菌)

★料理を伴わない食品販売の方

①KITA-RE MARKET 出店申込書

（お申込みの際に本人確認証明書類を確認させて頂きます）

②**申請書 B 1(1 枚)**

★キッチンカーで出店の方

①KITA-RE MARKET **出店申込書**

（お申込みの際に本人確認証明書類を確認させて頂きます）

②キッチンカーの営業許可証の写し

※新潟県以外での許可の場合は、その場で調理して販売を行う方と同様の手続きが必要です。

2. 出店者決定

応募数、販売品目、KITA-RE MARKET の目的などの適合性により主催者で決定します。

出店見送りの場合のみご連絡させて頂きます。

3. 後日書類送付

① 出店許可書ならびに車両の「駐車許可書」

② 出店配置図

③ キターレの日。当日のご案内

郵送にて送付いたしますのでお確かめください。

4. 前日準備

基本的に前日準備はできませんが、搬入に時間がかかるものは事前にご相談ください。

【その他】

■出店配置について

出店配置については、商品内容などから、主催者で決めさせていただきます。
出店者同士で場所の変更はしないでください。

■販売表示について

販売している商品や金額が分かりやすいように、表記をお願いします。

■中止について

不測の事態が生じた場合、主催者は、KITA-REMARKET の全部または一部の開催を中止、一時中断、再開（以下「中止等」とします。）できるものとします。出店者はこの決定に従うものとのし、主催者はこれによって生じた出店者および関係者の損害を補償しません。

※中止等の協議対象となる事象の事例

- 気象状況悪化（台風上陸、暴風、暴雨、雷などの警報・注意報が発令された場合等）
- 熱中症・食中毒などの集団発生（関係者の行政指導があった場合等）
- その他、主催者、各関係者が危険または実施不可能と判断する事象が発生した場合の中止、一時中断、再開の決定時期は次に掲げる通りとします。

※開催中止等の決定時期

- 開催日 2 日前の第 2 木曜日までに、主催者が状況に基づき判断します。

↓

- 申込書記載の緊急連絡先へ、中止等について連絡します。

※当日の販売中の中止等については、適宜状況により判断します。

■トラブルの対応について

①来店者とのトラブル・クレームは、各店において対応をお願いします。
お客様の苦情に対しては、各出店者が責任を持って対応していただくようにお願いいたします。また、万一のトラブル（食中毒など）に対しての責任は出店者が負ってください。
主催者は一切の責任を負いません。

② ルールを守って楽しく出店しましょう！

ルールを逸脱した行為や衛生上の問題の発生等、主催者が出店継続不可能と判断した場合は、出店を中止していただく場合があります。その場合、出店に関係する経費の補償は一切いたしません。

↑上記の問題等が発生した場合は、主催者への報告をお願いします。

■注意事項等

※会場に給水設備を用意しますが、下水道への接続がありません。
調理器具等を洗うことができませんので、ご注意ください。

※KITA-RE MARKET 及びキターレの日。の様子を記録用として、主催者が動画や写真等撮影させていただく場合がございます。写真や動画はＨＰや広報などで使用する場合がありますので、あらかじめご了承ください。

↑

掲載が難しい方は、お申込みの際に主催者までお伝えください。

【食品の調理や販売を行う出店者様へ】

■許可申請

出店に伴う**臨時食品営業許可**は主催者が一括して申請します。許可申請書に必要事項を記載の上、申込書と一緒に必要書類等を提出してください。
提出していただけない場合は、各自で保健所に許可を申請していただくことになりますので、ご了承ください。また、申請内容に記載のないものは当日販売できませんので、販売予定の品目全てをご記入ください。

① その場で調理して販売を行う方は、**申請書A（３枚）**及び**従事者の検便の検査成績書**を提出してください。なお、検便の検査成績書はキターレの日。開催日前６か月以内のもので、検査項目はサルモネラ菌、腸管出血性大腸菌（Ｏ－１５７）、赤痢菌です。

② 調理を伴わない食品販売は**申請書B**を提出してください。

③ キッチンカーで通年の食品販売許可を取得している方は、**許可書の写し**を提出してください。なお、新潟県以外での許可の場合は、①と同様に許可申請が必要です。

④期限付き酒類小売業免許届出書は、酒類の販売者において届け出を行ってください。

■検体提出のお願い

受付時にお渡しする袋に、調理品・食品（少量）の検体を入れて提出してください（13:00までに必ず主催者へ提出をお願いします）

■調理販売についてのお願い

①調理行為に関しては、保健所の基準に則って判断いたします。
（調理行為例）盛り付け、トッピング、まぜるなどは臨時食品営業許可を申請してください。許可のない店は、調理行為による販売はできません。
②食品衛生法、ＪＡＳ法に基づく食品表示を順守してください。また、食品を取扱う出店者は、食品衛生法を遵守し、事前に保健所などへの指導を仰ぎ、食中毒などの事故を防止してください。
③火器を使用する場合は、安全に注意し、消火器を用意してください。
④加熱して仕上げる料理にしてください！
現場で焼く、煮る、揚げる、蒸すなど、最終的に加熱して仕上がる料理にしてください。煮込み料理など、事前に加熱調理したものも、お客様に提供する直前に再加熱することが原則です。
⑤生もの（肉、魚、野菜）は提供できません！
生鮮食材に付着した細菌やウイルスは常温で増殖します。反対に、細菌やウイルスは十分な加熱によって死滅しますので必ず加熱提供してください。
⑥現場で生鮮食材をカットするのは禁止です！
野外には細菌やウイルスが多く漂っており、調理器具にも付着している可能性があります。店舗厨房で下処理した食材を持ち込んでいただくほか、カット済の商品をご利用ください。
⑦食材の温度管理を徹底してください！
食材を常温で保存するのは危険です。特に、好天に恵まれた場合は気温が高くなり危険性が高まるので、各自で台下冷蔵庫をレンタルしていただくか、クーラーボックスを用意し、なおかつ氷や保冷剤などを使用して10℃以下で保存してください。
⑧こまめに消毒すること！
アルコールスプレーや除菌シートなど、除菌、消毒の効果があるグッズを用意し、手指や調理器具など、細菌やウイルスが付着しやすい部分をこまめに消毒してください。

⑨申請以外の食品は提供しないでください！

保健所に申請した食品以外は提供できません。用意した食品が売り切れた場合でも、事前に申請していない食品は提供しないでください。

⑩生クリームは要注意！

動物性油脂の生クリームは菌が増殖しやすいため、現場での使用は避けてください。現場で泡立てるほか、店で泡立てたホイップクリームも禁止です。ただし、植物性油脂の絞り袋に入っている市販のホイップクリームは安全性が高いので問題ありません。

出店に関する疑問点など不明な点は下記までお問合せ下さい。

【問い合わせ先】キターレの日。事務局
名　　称　　株式会社 BASE968（キターレ指定管理会社）
住　　所　　〒941-0061 糸魚川市大町 2-2-19（キターレ内）
電　　話　　025-556-8200
F A X　　025-556-8201
メ ー ル　　kita-re@air.ocn.ne.jp

【臨時食品営業について】

☆食品衛生法に基づき営業許可が必要な業種

調理業	飲食店営業、喫茶店営業
製造業	菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、氷雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、添加物製造業
販売業	乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、魚介類せり売営業、氷雪販売業

☆新潟県食品衛生条例に基づき営業許可が必要な業種

調理業	つけ物製造業、魚介類加工業、もち製造業、食品の小分け包装業
製造業	弁当類又はそう菜類販売業、豆腐販売業

☆新潟県食品衛生条例に基づき届出が必要な業種

製造業	菓子種製造業、こんにゃく及びところてん類製造業、食品の容器包装製造業
処理業	かき処理業、牛乳搾取業

☆臨時営業のうち飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業で取扱うことができる食品

①飲食店営業

煮物類	おでん、豚汁、モツ煮、けんちん汁、コンニャク煮　等
焼物類	焼きとり、焼きイカ、焼き貝、焼き魚、お好み焼き、豚等丸焼き、タコ焼き、タコス　等
揚物類	フライドポテト、フライドチキン、スチックホットドッグ、てんぷら　等
めん類	うどん、そば、ラーメン、焼きそば　等
飯類	カレーライス、チャーハン、丼物、おこわ、おにぎり（注1）、のり巻（注1）等
その他	お汁粉、もち、トコロテン、酒類
既成食品	刺身（注2）、生ずし（注2）

注1　飯類のおにぎり・のり巻は、営業施設内で摂食される場合にのみ認める。

注2　既成食品の刺身・生ずしは、毎年1月から4月及び11月から12月までの期間に、飲食店営業の施設で調理されたものを、提供までの間冷蔵庫に保管することができる場合にのみ認める。

②喫茶店営業

飲料類	コーヒー、紅茶、清涼飲料水、かき氷、甘酒、アイスクリーム類（注3）　等

注3　アイスクリーム類は、当該営業施設での製造は認めない。

③菓子製造業

焼き菓子類	今川焼き（大判焼き）、タイ焼き、クレープ、ポッポ焼き、クッキー　等
揚げ菓子類	ドーナッツ　等
もち菓子類	あんこもち、きなこもち、あべかわもち　等
飴菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼き　等
その他の菓子	果実チョコ（バナナ等の果実にチョコレートをからめたもの）　等