

冬の鍋フェス in いわくら

出店要綱

2017年8月1日版

作成 : 特定非営利活動法人いわくら観光振興会

目次

開催概要	1
出店への流れ	2
出店申し込み詳細	3
出店概要	5
露天営業が可能な品目	8
火気取扱いについて	12
露店等開設における遵守事項	13
出店審査	14
各種申請について	15
商品の搬入、搬出について	16
注意事項	18
緊急時の対応	19

冬の鍋フェス in いわくら とは？

市内外へ岩倉市の魅力をPRするために誕生した新しい冬のイベントで、オリジナル鍋“いわくら鍋”を味わえます。来場者の投票などにより優秀な鍋を決定し、岩倉に新しい鍋の名物を誕生させます。

- ・ 名 称：冬の鍋フェス in いわくら
- ・ 開 催 日：平成 29 年 12 月 2 日（土）・3 日（日）
（雨天決行・荒天中止・延期なし）
- ・ 時 間：午前 10 時～午後 3 時
- ・ 主 催：岩倉市 ・ 岩倉青年会議所
特定非営利活動法人いわくら観光振興会
- ・ 後 援：岩倉市商工会（予定）
- ・ 会 場：お祭り広場
- ・ 住 所：愛知県岩倉市下本町下市場 27
- ・ 募 集 数：18 店舗
（A:いわくら鍋部門…6 店舗 B:その他フード部門…12 店舗）
- ・ 入 場 料：無料
- ・ 駐 車 場：なし
- ・ 駐 輪 場：3 か所
- ・ アクセス：名鉄犬山線岩倉駅東口から東へ徒歩約 5 分



出店への流れ

【出店希望者】

- 出店申込用紙を、岩倉市役所 1 階岩倉市観光情報ステーションにて直接受け取るか、特定非営利法人いわくら観光振興会のホームページからダウンロードしてください。



【出店申し込み】

- 出店申込用紙に必要事項を記入の上、各必要書類をメール、郵送、または、岩倉市役所 1 階観光情報ステーションまで提出してください。

※ mail@iwakura-kanko.com の受信設定を必ず行ってください

- 申し込み期限は 8 月 31 日（木）午後 5 時までです。

【提出物】

- 出店申込用紙
- 出店者の運転免許証のコピー
- A：食品営業許可書（臨時）等のコピー
- B：食品営業許可書（露店）等のコピー

【提出先】

- E メール mail@iwakura-kanko.com
- 岩倉市観光情報ステーション(岩倉市栄町 1-66 岩倉市役所 1 階)



【出店審査】

- 主催者にて出店審査を行い、可否結果を、9 月 8 日(金)までにメールまたは郵送にて送ります。
- 審査内容につきましては、13 ページの「出店審査」の項目をご覧ください。
- 具体的な審査要件についてはお答えできません。



【出店許可証の送付】

- 出店条件を満たす出店者に、郵送にて出店許可証を送ります。
- 出店当日の入場証にもなりますので、出店許可証は必ずお持ちください。
- 出店要綱の内容を遵守できない場合は出店を取りやめていただく場合があります。

出店申し込み詳細

提出書類について

【 必要提出書類 】

- (1) 出店申込用紙
「冬の鍋フェス in いわくら」への出店申込を行うための用紙です。
- (2) 出店者の免許書のコピー
出店者の身分証明書として使用します。
その他の使用目的では使用せず、主催者にて個人情報保護法に基づき管理いたします。
- (3) 許可証等のコピー
すべての飲食出店で営業許可証のコピーが必要となります。

【アルコール類の販売をされる方へ】（瓶や缶の栓を抜かずに販売される場合）
税務署への「期限付き酒類小売業免許届出書」が必要となります。

※上記の届出は、酒類製造者または、酒類販売業者であることが条件となり、事務局での申請が出来ません。

※未成年者、車両の運転をしないかをご確認のうえ、試飲、販売を行ってください。

※何度も試飲を重ね、酩酊状態になる来場者がでないよう、節度を持って接客につとめてください。

【移動販売車の方へ】

「営業許可証」が必須となります。お持ちでない方は出店できません。

当日、証明書(営業許可証、車検証、車両凶面、食品衛生責任者)すべてのコピーをお持ちください。持参頂けない方は出店を取りやめて頂きます。

その際には返金はありませんので、ご了承ください。

出店申し込み詳細

【アレルギー原因物質を含む食品の表示について】

容器包装された加工食品、食品添加物で、アレルギー物質を含む物については、アレルギー物質の表示を義務化、または推奨となっておりますのでご注意ください。

① 省令で表示義務化(5品目)

卵、乳、小麦、そば、落花生

② 表示を推奨(20品目)

あわび、いか、いくら、えび、かに、さけ、さば、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご、牛肉、豚肉、鶏肉、くるみ、大豆、まつたけ、やまいも、ゼラチン

【食品表示について】

容器包装に入れられた食品は原則として、表示が必要となります。

表示の相談については、製造所、加工所を管轄する保健所にご相談ください。

食品表示がないものについては、「冬の鍋フェス in いわくら」では販売を中止して頂きます。

※ 食品の表示例について以下を参考にしてください。加工食品の販売先、責任者、住所、電話番号、原材料の表記についてご確認をお願いします。

名称	漬物(醤油漬)
原材料	キュウリ・醤油・塩・保存料(ソルビン酸)・着色料(黄色4・青1)・調味料(アミノ酸)
内容量	250g
保存方法	要冷蔵
賞味期限	平成29年〇月〇日
製造者	〇〇食品株式会社 〇県〇市〇町〇番地

出店概要

【出店料】

出店内容によって、出店料が異なりますので、ご注意ください。(税込)

A：いわくら鍋部門・・・5,000円（両日出店に限る）

岩倉に縁のある食材を使用するなど、岩倉にちなんだ鍋を考案して提供する店

- 当日、来場者による投票を開催、イベント2日目に表彰式を予定しております。
- 電気、水道、ガス、冷蔵庫など、飲食店営業が可能なテナ設備を用意しております。(こちらに関する費用のご負担はありません)
- 考案いただきましたいわくら鍋のレシピはイベント終了後、NPO法人いわくら観光振興会のホームページにて公開させていただきます。
- 販売する鍋の保健所の営業許可については、出店者各自で営業許可証を取得してください。(取得に関する費用は各自でご負担いただきます)

B：その他フード部門・・・10,000円（両日出店に限る）

鍋以外の食品（※露店営業許可品目に該当するものに限る）を提供する店

- 来場者による投票対象はAのいわくら鍋部門のみとなります。
- 出店の際に必要なテント、作業台などの机、いす、等の什器は各自でご用意ください。
- 水道設備、電気はありませんので各自でご用意してください。
- ブースサイズは3m x 3mです。
- テント固定用の重りは各自でご用意してください。
- テントの重りは事故防止のため、突風などに耐えられるよう、4箇所以上の設置をお願いします。
- 移動販売車両をブースに設置しての出店は、必ずお問い合わせください。

出店概要

【鍋の投票・表彰について】

- 出店内容 A「いわくら鍋部門」で出店の場合、鍋の販売時 1 杯ごとに 1 枚、お買い上げいただいたお客様にその場で投票券をお渡してください。お客様はその投票券を、本部にある投票所で投票していただきます。
- イベント 2 日目（午後 2 時頃を予定）に、優勝と準優勝の「いわくら鍋」を会場内にて発表いたします。

【鍋に関する規定】

- 販売する鍋 1 杯の容量が 300ml 以上であること。
- 販売する鍋 1 杯の価格が 500 円以上であること。
- 販売容器が使い捨てであること。
- 岩倉に縁のある食材を使用するなど、岩倉にちなんだ鍋であること。

【販売可能な商品の確認】

- 届け出の必要な販売物は必要書類の提出が無い場合は販売できません。
- 販売される商品の内訳につきましては、申込書にて申請していただき、主催者にて出店品目の確認をさせていただきます。
- 申請や販売状態などに虚偽があると認められる場合、是正勧告・販売停止等をお知らせする場合があります。

【火気の使用について】

12 ページの「火気取扱いについて」をご参照ください。

【喫煙について】

- ブースを含む会場内での喫煙は禁止です。
- 会場横に喫煙スペースありますので、そちらをご利用ください。
-

【飲酒について】

- 飲酒をしながらの接客は禁止とさせていただきます。

出店概要

【トイレについて】

- 会場内のトイレを使用してください
- 第三児童館内のトイレは利用できません。

【清掃・ゴミ処理について】

- ブース内の清掃は各出店者の責任において行なっていただきます。
- 販売物をお客様が購入したあとに出たゴミにつきましては、会場内にゴミステーションを設置いたしますのでそちらで回収します。
- お祭り広場の手洗い場等に、調理ゴミや廃油などを流さないでください。また、お祭り広場の手洗い場で調理器具などを洗う行為は禁止とします。

【販売品責任について】

- 出店者の販売した商品に対する一切の責任は、出店者に帰属いたします。
- 出店者は上記に同意し、かつ食中毒等の予防に万全の注意をお願いします。

【警備および出店物の保護】

- 出店物の保護については出店者自身に責任をもってご対応いただきます。
- 主催者では会場内で発生した出店物に関する事故に対して一切の責任を負いません。

【販売価格について】

- 適正価格での販売をお願い致します。市場価格より著しく安価な価格設定はご遠慮ください。

【駐車場について】

- 出店者用の駐車場は 1台のみご用意しております。指定の場所(くすのきの家)に駐車をお願いします。(お祭り広場から徒歩で約5分)
くすのきの家 住所：岩倉市中本町西出口 15 番地 1
- 駐車の際は、駐車許可証を車内から見える位置に置いて駐車してください。
- 2台目以降の駐車は、コインパーキングなどの一般駐車場をご利用ください。

露店営業が可能な品目

【愛知県内で露店により行う営業で調理、販売及び製造できる品目】

※ 平成 29 年 3 月時点での内容となります。

※ 最新情報は、愛知県内の保健所にて各自でご確認ください。

(1) 飲食店営業

取扱品目	品目の説明	含まれる品目
甘酒	米飯と米麴を発酵させた甘い飲料、又は酒粕を溶かし甘味をつけたもの	
アメリカンドック	串に刺したソーセージに衣をつけて油で揚げたもの	
イートポテト	冷凍食品(じゃがいもを串に刺して衣をつけたもの)を油で揚げたもの	
いか焼き	いかに醤油やタレなどをつけて焼いたもの	
潮汁、貝汁、豚汁、味噌汁	野菜、食肉、魚介類などを味噌、醤油などで調味又は煮込んで汁物にしたもの	
うどん、そば、中華そば	つゆと茹でた麺をあわせたもの(冷やしは除く) 具材は薬味程度とする。カレー、あんかけは不可。 ① 少量のつゆと薬味程度の具材のもの。(冷やしは除く)	まぜそば(油そば)①、 きしめん、きつね、たぬき、伊勢うどん
お好み焼き、チヂミ、広島焼き、リング焼	生地野菜、卵、肉、イカなどの材料を加え、鉄板で焼き、ソース、マヨネーズ、青のりなどをかけたもの(お好み焼きは箸に巻いたものを含む)	ねぎ焼き
おでん、関東煮	魚肉練り製品、こんにゃく、大根、卵などを煮汁で煮込んだもの	
おやき	成型された冷凍又は冷蔵のおやきを焼いたり、蒸したりしたもの	
からあげ	一口大の肉や魚介類、魚肉練り製品を調味して、油で揚げたもの(揚げた後にたれを絡めるのは不可)	チキンナゲット、手羽先
ぎょうざ、しゅうまい、春巻き	成型された冷凍又は冷蔵のぎょうざ、しゅうまい、春巻きを焼く、蒸す、茹でる、あるいは油で揚げたもの	
串かつ	串に刺した肉、魚介類、野菜などにパン粉の衣をつけて油で揚げたもの	
串焼き、焼鳥	鶏肉、豚肉、牛肉などを一口大に切り、串に刺して焼いたもの(つくね、食肉製品、野菜、魚肉練り製品を含む)	
五平餅	潰したご飯を板や串に付け焼いたものに、タレを塗り、あぶり焼いたもの	
コロッケ	成型された冷凍又は冷蔵のコロッケを油で揚げたもの	

露店営業が可能な品目

さつまスティック	細切りしたさつまいもを油で揚げ、砂糖などをふりかけたもの	大学いも
酒精飲料	紙コップなどに酒類を入れ提供するもの(ビールサーバーなどによる提供を含む) 酒類製造業で樽詰めされた樽酒(柄杓で注ぐもの)	
スノーボール	スノーボール方式の密閉式の構造を有する削氷機械を用い、氷をかき削ったものにシロップをかけたもの	
清涼飲料	清涼飲料水製造業又は飲食店営業等に施設において製造された清涼飲料水を使用し、コップに注ぎ提供するもの	一人分ずつ個包装されたコーヒー豆を使用するコーヒーマシン(コーヒーのみ)、ストレート型ジュースディスペンサー
ぜんざい、しるこ	あんを溶かした中に餅や白玉団子などを入れ温かい状態で提供するもの	
雑煮(そうじ)	餅及び具を汁で煮たもの	
たこ焼き	生地をたこ焼き専用の鉄板に流し入れ、その上に、タコ、キャベツ、紅しょうがなどを入れ、球状に焼き、ソース、マヨネーズ、青のりなどをかけたもの(揚げたこ焼きを含む)	明石焼き
チーズボール	冷凍食品(ボール状のチーズに衣をつけたもの)を油で揚げたもの	
でんがく	串に刺した豆腐などに木の芽などで香りをつけた味噌を塗り焼いたもの	
どて煮	一口大に切った内臓肉、スジ肉を味噌、砂糖などで煮込んだもの	
煮するめ	戻したスルメ又はイカを煮汁で柔らかく煮たもの	
フライドポテト	冷凍食品(じゃがいもを細切りしたものなど)を油で揚げたもの	
フレンチドック (フランクフルト)	ソーセージ(食肉製品に限る)を油で炒めたもの	
ポテト	じゃがいもを蒸すなどしてバター又はマーガリンを付けたもの	
ホルモン焼	小腸、大腸などの内臓肉を焼いたもの	
焼貝、焼魚	アユやマスの塩焼、うなぎの蒲焼、大アサリ焼き、サザエ	ウニ焼き

露店営業が可能な品目

	のつぼ焼きなど魚介類を焼いたもの	
焼そば	中華麺とキャベツ、肉、イカなどの具を炒めて、ソースなどで調味したもの(味変わり(ケチャップ味など)を含む)	オムそば、焼きうどん
焼肉、野菜炒め	一口大の牛・豚などの肉、食肉製品及び野菜を主体に、焼網や鉄板などで焼いたりするもの(中心部まで十分加熱すること)	タンドリーチキン、豚キムチ、チキンねぎポン
焼餅	餅を焼き、醤油などで調味したもの	いももち、ぼたぼた焼き
野菜の素揚げ	カットした野菜を油で揚げ、塩などをふりかけたもの	トルネードポテト、野菜チップス

(2) 菓子製造業

取扱品目	品目の説明	含まれる品目
飴細工	砂糖を熱し、飴状になったものを用いて造形物にしたもの	水飴
あんまき	薄く細長い生地であん類を巻いたもの	
大判焼	生地を焼き型に流し込んで、あん類、カスタードクリームなど(既製品、総菜は不可)をのせ、その上にさらに生地をのせて、高さの低い円筒形にしたもの	
果実飴	割り箸を刺したリンゴ、イチゴなどに砂糖水を加熱した飴を回しつけ、固めたもの	
果実チョコ	割り箸を刺したバナナなどに溶かしたチョコレートをコーティングし、固めたもの	野菜チョコ(ベジチョコ)
カステラ焼	生地を小さな焼き型に流し込んで焼いたもの	
カルメラ焼き	ザラメに少量の水を加え加熱して溶かし、重曹を加えてかき混ぜ、炭酸ガスで発泡したところで冷やし、軽石状に固めたもの	
クレープ	生地を薄く焼いた皮にチョコレート、あん類、ジャム類(総菜は不可)を挟んだもの	
穀物膨張菓子(砂糖などで調味したもの)	米などの穀物に圧力をかけ、一気に開放することによって膨らませたもの	キャラメルポップコーン
しんこ細工	米の粉を蒸して餅状にしたものに細工を加えたもの	
せんべい焼	生地を鉄製の型で薄く焼いたもの	いかせんべい たこせんべい
たい焼	生地を鯛などをかたどった焼き型に流し入れ、中にあん	クロワッサンたい焼、

露店営業が可能な品目

	類、カスタードクリームなど(既製品、総菜は不可)を入れたもの	パイ生地たい焼、バナナ焼(バナナ型のたい焼)
たません	鉄板などで卵を焼き、せんべいではさんだもの	
チュロス、ドーナツ	生地を油で揚げたもの	
べっこう飴	砂糖を加熱し溶かした後、金型などに流し込んで冷やしたもの	
みたらしだんご	串に刺した団子を焼き、砂糖醤油のタレをかけたもの	
ワッフル	生地をワッフルの型に流し込んで焼き、チョコレート、あん類、ジャム類をかけたもの	
わらび餅	デンプン水を練り、砂糖を加え指先大にしたものを茹でてから、冷やしたものにきな粉などをかけたもの	

火気取扱いについて

【ガソリン等の貯蔵・取扱いへの指導に係る留意事項】

- (1) ガソリンの火災危険性に関する周知
火気を使用する屋台等においてガソリン等の危険物の貯蔵・取扱いを行う場合は、当該施設の関係者に対して、ガソリンは引火点が約 -40°C と低く、可燃性蒸気が床面に沿って広範囲に拡大する特性を有することから、タンクや金属製容器等の開口部が開いていたりガソリンが漏れいすると、当該場所から離れた位置にある火気、高温部、静電気等により容易に火災に至る危険性があることについて改めて周知すること。
- (2) 金属製容器の保管時の注意事項
ガソリンは電気の不良導体（静電気が蓄積しやすい液体）なので、消防法令に適合した金属製容器等で貯蔵・取扱いを実施すること。
その場合においても火気や高温部から離れた、直射日光の当たらない通気性の良い床面で保管すること。
- (3) ガソリンを注油する際の注意事項
ガソリンの漏れや溢れが起きると容易に火災に至る危険性があることから、漏れや溢れが生じないように細心の注意を払うとともに、開口前の圧力調整弁の操作等、容器の取扱説明書等に従って適正に取り扱うこと。発電機の稼働中には断じて注油しないこと。

【火気器具を使用する屋台等への指導に係る留意事項】

屋台等でガスコンロ等の器具を使用する場合は、消火気を設置するとともに、ガス漏れを防ぐため、ゴムホース等は器具との接続部分をホースバンド等で締め付けるとともに、適正な長さで取り付け、ひび割れ等の劣化がないか点検すること。

また、プロパンガスボベを使用する場合は直射日光の当たらない通気性良所に設置し、転倒ないように鎖等で固定すること。

露店等開設における遵守事項

露店等を開設する際には、次の事項を遵守してください。

- (1) 開設場所は、消防水利(消火栓、防火水槽等)の位置から 5m以内の場所には設置しないこと。
- (2) 消防車の侵入路付近や、周囲の建物からの避難に支障を及ぼす場所には設置しないこと。
- (3) 火気等を使う露店等には、消火気を設置し、その他の露店等には、水バケツ等の消火準備を整え、取扱方法等を徹底すること。
- (4) 火災等の発生に備え、消火、通報、避難誘導等の担当者を決めておくこと。
- (5) LPガス、カセットこんろ、暖房器具などの火気器具を使用する場合は、正しい取扱方法及び防火安全上の管理を徹底すること。
- (6) 可搬式発電機は、原則使用しないこと。やむを得ず、可搬式発電機や危険物容器を使用する場合は、消火気を設置し、正しい取扱方法及び防火安全上の管理を徹底すること。
(発電機は途中で給油することのないようにすること)
- (7) 露店を 2 日以上にわたり開設する場合、危険物は露店終了後には持ち帰るとともに、防火防止のために整理整頓するよう徹底すること。
- (8) 実施日時及び内容等届出事項を変更したときは、消防署に連絡すること。

《問合せ先》

岩倉市消防本部総務課総務グループ

T E L 0587-37-5333

出店審査

以下の選定項目により出店申し込みを行なった物の中から、出店者として適切であると認められた者に対して出店を許可いたします。

- 申込用紙を元に出店内容や展示方法などが本イベントに適していること
- 出店要綱を遵守できること
- 食品衛生に努めていること
- イベントを開催する2日間において、天候・来場者の多寡に関わらず出店できる店
- 営業許可等を所持する（取得できる）店
- 出店要綱に全て同意いただけること（応募された場合、同意いただいたものとみなします）
- その他、主催者が出店を認めたもの

B その他フード部門 で出店される場合の各種申請について

【試食をする場合】

愛知県内保健所への申請が必要となります。必ず使い捨て容器を使用するようにしてください。

- ① 食料品等販売業の許可が不要な食品に限ります。
- ② 当日ブース内でのカットや調理行為は行えませんのでご了承ください。

【試飲をする場合】

愛知県内保健所への申請が必要となります。必ず使い捨て容器を使用するようにしてください。

【火を利用する場合】

火を利用する場合には岩倉市消防署への申請が必要になります。

申請は事務局にて行いますので、必ずお申込みフォームに記入をお願いします。申し込み時に記載をした方のみ、当日、火の利用が可能となります。それ以外の方は一切使用を禁止致します。また出店場所は事務局で決定させていただきます。

商品の搬入、搬出について

車両通行可能 搬入時間	7:30 ~ 9:00
開店準備	7:30 ~ 10:00
イベント開催	10:00 ~ 15:00
出店片付け	15:00 ~ 16:00
車両通行可能 搬出時間	15:15 ~ 16:00

【搬入時間】

- 指定された時間内に搬入してください。
指定された時間外に到着した場合は、駐車スペースから台車などで搬入してください。
- 搬入時間は 7:30 ~ 9:00 です。時間厳守でお願いします。
- 搬入時間内に、指定の駐車スペースへ車両の移動をお願いします。
- 9:00以降は駐車場から台車での搬入となります。
- 会場内は車両の出入りが多いです。
テント前での荷降ろしは重量物などの必要最低限で行い速やかに車両は指定された駐車場（くすのきの家）へ移動をお願いします。

【出店準備】

- 9:00 ~ 10:00 は出店準備時間です。
- 10:00以前の販売は禁止です。
- イベント開催前の販売を行なった事が原因によるトラブルに関して主催者は責任を負いかねます。
- 消防署による火気・消火気の点検、主催者によるテント等の安全確認があります。消防署・主催者の点検に受からなかった場合、その時点で出店許可を取り下げます。その際は出店料の返金は出来かねます。

商品の搬入、搬出について

【イベント開催】

- イベント開催は 10:00 ~ 15:00 です。
- イベント開催中は、搬出ができません。
- 商品の売り切れなどで、販売が終了した場合でもお客様への事故防止のために片付けはせずに待機をお願いします。
- やむ終えない場合を除いて、会場内での台車などによる荷物の移動はお客様との事故の危険があるためご遠慮ください。

【出店片付け】

- イベント終了後の片付け時間は 15:00 ~ 16:00 です。
- 15:00 以降の販売は禁止です。
- イベント閉会後の販売を行なった事によるトラブルに関して主催者は責任を負いかねます。
- 本部からの車両進入の開始の本部からのアナウンスがあるまで進入は禁止です。
- 15:15 以降で、会場内にいるお客様へ、車両侵入のご案内を完了した時点で会場への車両進入を開始します。

【搬出時間】

- 搬出時間は 15:00~16:00 です。
15:15 以降で、会場内にいるお客様へ、車両侵入のご案内を完了した時点で会場への車両進入を開始します。その際は本部からアナウンスいたします。
- 会場内は非常に出店ブースが密集しているため、車両の出入りが多いです。テント前での荷積みは重量物などの必要最低限で行い、速やかに車両は指定された駐車場へ移動をお願いします。

注意事項

- 出店ブースの位置は、主催者による抽選で決定いたします。変更希望は事務局では一切受け付け致しません。
- 主催者の指示には全て従ってください。従えない場合は出店を中止させて頂く場合もあります。
- 全ての設置物及び営業行為は、決められた出店ブース内でお願いします。
- その他の会場通路及び出店ブース以外での展示・販売・PR活動は禁止致します。
- 展示及び運営によって生じる出店者間のトラブルについては、事務局関係者の調整に当たりますが、できるだけ当事者同士で互いに理解を得るようにしてください。
- 各ブース内で音響機材を使用する場合は、過度の音量は緊急時の一斉放送の障害や近隣ブースへの迷惑・トラブルの原因になりますので、ご遠慮ください。
- ブース内での音量を絞って頂く場合がございます。
- ブース内でのワイヤレスマイクの使用はご遠慮ください。
- 鐘・太鼓などの楽器類の持ち込みはご遠慮願います。
- ブース内での火気の使用をする場合は事前に申請ください。消防署への届出が必要で、内容によってはお断りさせていただく場合がございます。
- 特に以下の物品は出店を禁止致します。コピー商品(模造品)、薬物(麻薬類、違法商品)、医薬品、医薬部外品、ポルノ商品、契約商品(不動産、金融関連など)無形財産、本番時に台車を必要とする物品。
- その他注意事項として以下の行為を禁止致します。
 - (イ)政治、宗教の勧誘活動、募金、寄付活動、騒音、悪臭、通行の妨げになるような行為。
 - (ウ)本イベントの正常な運営に支障を生じる恐れがあると認められたものについては、その品目の出店を制限、または禁止する場合があります。
- 悪天候により、主催者の判断にて本イベントを中断または中止する場合がございます。

※上記、禁止事項は適時改訂されますので、「冬の鍋フェス in いわくら」運営の指示に従ってください。

緊急時の対応

【基本事項】

雨天決行。

ただし、台風等の荒天、及びそれに準ずる形で、警報発令等で屋外での実施が危険な場合は、中止することがあります。

【中止判断時期】

前日の午後 5 時までには判断・決定いたします。

【中止の確認】

出店者各自で岩倉市役所（0587-66-1111）へお電話でご確認ください。

【出店費用返却について】

- 主催者側が中止を判断した場合、
出店費用を全額返金いたします。

- 出店者都合のキャンセルの場合、
 - ・いわくら鍋部門は、
いかなる理由におきましても出店費用の返金はいたしかねます。
 - ・その他フード部門は、
開催日の一か月前までのキャンセルにつきましては全額返金させていただきますが、その後のキャンセルにつきましては返金いたしかねます。
ご了承ください。

特定非営利活動法人いわくら観光振興会

<http://iwakura-kanko.com/>

〒482-8686

愛知県岩倉市栄町一丁目 66 番地 岩倉市役所 1 階

岩倉市観光情報ステーション内

tel.0587-81-3368 fax.0587-66-1189

mail@iwakura-kanko.com