

# 冬の鍋フェス in いわくら

## 出店要綱

令和元年 8月 19日版

主催

岩倉市・NPO 法人いわくら観光振興会

# 目 次

開催概要	1
出店までの流れ	2
出店概要	5
テント設置の仕方	8
その他出店に関する注意事項	9
〈参考〉露店営業が可能な品目	12
火気取扱いについて	16
露店等開設における遵守事項	17
イベント当日について	18
緊急時の対応	21
保険について	22

## 開催概要

### 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冬のイベントで、岩倉にちなんだオリジナル鍋“いわくら鍋”を楽しめる鍋イベントです。

来場者の投票により今年の No.1 いわくら鍋を決定し、岩倉に新しい名物を誕生させます。

鍋のレシピは、家庭等でも楽しんでいただくため、NPO 法人いわくら観光振興会ホームページ等で公開します。

- ・と き：令和元年 12月7日（土）8日（日）  
午前 10時 30分から午後 3時まで  
（雨天決行・荒天中止・延期なし）
- ・と ころ：お祭り広場（愛知県岩倉市下本町下市場 3-1）
- ・入 場 料：無料
- ・駐車・駐輪場：駐車場…なし、駐輪場…2か所
- ・募 集 数：15～20 店舗程度  
（いわくら鍋部門…7 店舗程度、その他フード部門…10 店舗程度）
- ・主 催：岩倉市・NPO 法人いわくら観光振興会
- ・後 援：名古屋鉄道株式会社・岩倉市商工会（予定）
- ・協 力：岩倉青年会議所
- ・実 績：昨年度来場者数 5,100 人  
総投票数 2,097 票（※実売数ではありません）  
昨年度の開催の様子は、岩倉市ホームページ  
（<http://www.city.iwakura.aichi.jp/0000003455.html>）  
をご覧ください。



名鉄犬山線「岩倉駅」

※名鉄犬山線岩倉駅東口から徒歩約 5 分

## 出店までの流れ

### 【出店申込書の受け取り】

出店を希望する方は、出店申込書をNPO法人いわくら観光振興会のホームページ（<http://iwakura-kanko.com/>）からダウンロードするか、岩倉市役所 1 階岩倉市観光情報ステーションにて直接お受け取りください。



### 【出店申し込み】

出店申込書に必要事項を記入のうえ、下記書類を添付し岩倉市役所 1F 岩倉市観光情報ステーションに7月31日（水）午後5時までにご提出ください。提出方法は、直接お越しいただくほか、メールや郵送でも受け付けています。

（応募数に達しない場合は、出店数に達するまで引き続き募集します）

#### ●提出書類

①出店申込書

②出店者の運転免許証のコピー

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食品衛生責任者証のコピー（いわくら鍋部門のみ）

④愛知県の食品営業許可書等のコピー（その他フード部門のみ）

#### ●提出先

岩倉市観光情報ステーション（NPO 法人いわくら観光振興会）

住 所：〒482-8686

愛知県岩倉市栄町一丁目 66 番地 岩倉市役所 1 階

Email：mail@iwakura-kanko.com

※メールで提出する方は、上記アドレスからのメールを受信できるよう、必ず受信設定を行ってください



## 出店までの流れ

### 【出店審査】

申込用紙を元に主催者にて出店審査を行い、その結果を8月9日(金)までにメールまたは郵送にて送ります。

※審査基準・審査要件についてはお答えできません。



### 【出店料振込】

出店可能通知を受けた方は、出店料をお支払いください。

支払い方法は、指定の口座にお振込みいただくか、岩倉市役所1F 岩倉市観光情報ステーションまでお越しいただきお支払いください。

※振込手数料は出店者様でご負担ください。



### 【食品営業許可申請領収書(写)の提出 (いわくら鍋部門出店者のみ)】

いわくら鍋部門出店者は、10月下旬までに愛知県内の保健所にて食品営業許可の相談及び申請を行い、申請時に発行される領収書のコピーを **11月1日(金)まで**に岩倉市観光情報ステーションにご提出ください。

※保健所への申請は、事前相談後に申請という流れで行われます。余裕をもち、事前相談をお早めに行ってください。

### 【鍋レシピの提出 (いわくら鍋部門出店者のみ)】

提供予定の鍋レシピを、**11月1日(金)まで**にご提出ください。

ご家庭等で楽しんでいただくため、イベント終了後、いわくら観光振興会ホームページで公開いたします。



## 出店までの流れ

### 【出店許可証・会場マップ・駐車許可証の送付】

最終的な出店状況の確認後、出店条件を満たす出店者には、開催日1か月程度前に出店許可証、会場マップ、駐車許可証を郵送します。

※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。変更希望は一切お受けできません。



### 【前日準備】

前日から会場にて出店準備をしていただけます。

いわくら鍋出店者は、イベント前日に保健所の立ち入り検査を受けていただく予定です。その際は、食品衛生責任者立会いの元、保健所担当者の検査を受ける必要がありますので、ご注意ください。なお、会場にはスタッフを配置する予定です。

※各自が等には十分ご注意ください。

※夜間警備等はありませんので、出店物等は各自の責任において管理してください。

※風により備品等が飛ばされないよう十分な対策を行ってください。



### 【当日の出店】

事故等にお気をつけてお越しく下さい。

火気を使用する出店者は、消防署による立ち入り検査が行われます。

当日の注意事項については、18ページをご確認ください。

## 出店概要

### A：いわくら鍋部門

岩倉にちなんだオリジナルレシピの鍋を考案し、提供する店。  
(岩倉産の食材を使用したり、岩倉のイメージを表現するなど、岩倉市にふさわしい鍋をご自由な発想でご考案ください)

●出店料 20,000 円 (両日出店に限る)

●募集数 7店舗程度

#### ●出店資格

以下の条件を遵守できる飲食店等

- 出店要綱を遵守できる店
- イベントを開催する2日間において、天候や来場者の多寡に関わらず出店できる店
- 出店にあたって飲食店営業許可証等を各自で所持する(取得できる)店
- 来場者による鍋の投票イベントに参画し、事務局の指定する方法で購入者に投票券を配布することや、2日目に開催される表彰式に出席できる店
- 鍋のレシピをNPO法人いわくら観光振興会のホームページ等にて公開することに同意し、鍋のレシピを提供できる店
- 主催者の用意する容器(300 ml程度の使い捨て発泡丼を予定)で鍋を提供できる店

#### ●設備

##### 出店料に含まれるもの

コンテナ設備(机、鋳物3連コンロ2台、シンク、冷蔵庫、電気・水道・ガス設備など含む)

##### 出店料に含まれないもの

鍋や業務用おたま、お客様に提供する使い捨て容器(300 ml 50個で300円程度の予定)、消火器、出店看板、食品営業許可取得に関する費用など

※大型鍋(100L)と業務用おたま1セット(最大2セット)を3,000円でレンタルいたします。

※提供用の器は、主催者が用意します。必要数を主催者よりご購入ください。

※必ず消火器(6型以上の業務用消火器(ABC粉末))をご用意ください。

また、必ず使用期限をご確認ください。

### ●その他

#### 鍋の投票・表彰について

どのいわから鍋が一番“岩倉市らしい鍋”か、来場者による投票にて決定します。来場者の人気により優勝と準優勝、運営サイドよりフォトジェニック賞を表彰式にて発表します。

#### ■いわから鍋部門出店者に当日やっていただくこと

- ① 鍋 1 杯をお買い上げいただいたお客様につき 1 枚、その場で投票券をお渡しください。

お客様にはその投票券を、本部の投票所で投票していただきます。

- ② イベント 2 日目（午後 2 時頃を予定）に、表彰式を行いますので、1 名ご参加をお願いします。（簡単に感想をお伺いする予定です）

#### 鍋の販売料金について

鍋 1 杯の価格は、300 円以上でご提供ください。

#### ※前年からの変更点

- 1.主催者が用意する容器（300 ml程度の使い捨て発泡弁）は一種類のみです。他の容量・価格の商品を販売される場合は、出店者をご用意ください。
- 2.名古屋コーチンやちっちゃイ菜を使用する場合は、市内取扱店やJA 愛知北産直センター岩倉店等で直接仕入れてください。また、大量に使用する場合は、あらかじめ各販売店等にお問い合わせください。



## 出店概要

### B：その他フード部門

鍋以外の飲食物を提供する店

●出店料 10,000 円（両日出店に限る）

●募集数 10 店舗程度

※状況により出店数を変更する場合があります。

#### ●出店資格

以下の条件を遵守できる飲食店等

- ・主催者の指示に従い、出店要綱を遵守できる店
- ・イベントを開催する2日間において、天候や来場者の多寡に関わらず出店できる店
- ・出店にあたって飲食店・露店営業許可証等を必要とする場合、各自で許可証を所持する（取得できる）店

#### ●設備

##### 出店料に含まれるもの

会場内ブース用区画（3m×3m程度）

##### 出店料に含まれないもの

以下については、各自でご用意ください。

出店の際に必要なテント、テント用おもり、作業台などの机、いす等の什器  
水道・電気設備、消火器、出店看板など

※テント固定用の重りは必ずご持参ください。

突風などに耐えられるよう、テントの脚 1 本につき 10kg 程度の重りを用意し、テントが浮き上がらないよう確実に固定してください。（次ページ参照）

※火気を使用する場合は、必ず消火器（6 型以上の業務用消火器（ABC 粉末））をご用意ください。また、必ず使用期限をご確認ください。

#### ●その他

来場者による投票対象は、いづら鍋部門のみとなります。

移動販売車両での出店をお考えの方は、必ずお問い合わせください。

## テント設置の仕方

テントが風で飛んで来場者や出店物等に当たったりしないように、しっかりとテントの足それぞれに紐などで固定してください。

テントの足一つにつき 10kg 程度（全部で 40k g 程度） を目安に重りをご用意ください。

### ■10k g の目安

ストーブの給油等に使用するポリタンク	標準 18 リットル入りに水を 2/3（約 12 リットル）程度入れたもの
コンクリートブロック	10 センチ幅の製品 あらかじめ穴が開いていますので、取り付けしやすくなっています。

### ■NG 例

鉄製おもり	3kg や 5kg のものが多く、強い風で簡単にテントが浮き上がります。
レンガ	種類によって異なりますが、1 つにつき通常 2 kg 程度しかないため、数個では重さが足りません。
ペットボトルに水を入れたもの	2L のペットボトルに水を満タンに入れた場合、その重さは、2 k g です。10 k g の重さには足りません。 もし、ペットボトルで対応される場合は、テントの足 1 本につき 5 本のボトルを用意し、足とボトルをしっかりとつないでください。 ※6 本入りなど段ボールに入ったまま括りつけるのは、紐が外れる可能性がありますので、お勧めいたしません。

## その他出店に関する注意

### ■火気を使用される方へ

- 16 ページの「火気取扱いについて」をご確認いただき、取り扱いには十分ご注意ください。
- 火気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、必ず出店申込書に記入をお願いします。  
申し込み時に記載をした方のみ、当日火気の利用が可能となります。ご注意ください。
- 内容等届出事項を変更したときは、消防署に連絡する必要があるため、速やかに主催者までご連絡ください。

### ■露店の食品営業許可書で出店される方へ

- 17 ページの「露店営業等開設における遵守事項」をご確認ください。

### ■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ますので、各自でご申請ください。
- 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努めてください。

### ■移動販売車で出店される方へ

- 「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。  
（主催者へは申込時（7月31日まで）にご提出ください）  
※出店審査通過後、証明書（営業許可証、車検証、車両図面、食品衛生責任者）すべてのコピーをご提出ください。ご提出いただけない方は出店を取りやめて頂きます。その際には返金はございませんので、ご了承ください。

### ■試食・試飲を実施する方へ

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してください。  
※試食について、食料品等販売業の許可が不要な食品に限ります。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注意ください。

## その他出店に関する注意

### ■容器包装し食品を提供される方へ

#### ●アレルギー原因物質を含む食品について

容器包装された状態で、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、または推奨されてい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	令和〇年〇月〇日
製造者	〇〇食品株式会社 〇県〇市〇町〇番地

### ■販売品責任や出店物の保護について

- ・ 出店者の販売した商品等に対する一切の責任は、出店者に帰属いたします。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ください。
- ・ 出店に際する会場内で発生した事故等に対して主催者では一切の責任を負いません。出店に係る保険などは必要に応じて各自で加入してください。
- ・ 出店者は食中毒等の予防に万全の注意をお願いします。

## その他出店に関する注意

### ■販売禁止物について

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。

### ■禁止行為について

以下の行為を禁止致します。

- ① 政治、宗教の勧誘活動、寄付活動、騒音、悪臭、通行の妨げになるような行為。
- ②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。

## ＜参考＞露店営業が可能な品目（H29.4.1 時点）

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について  
 ※ 最新情報は、江南保健所（0587-56-2157）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。 ※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)※、 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	一口大の鶏肉又は魚介類、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	
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

## ＜参考＞露店営業が可能な品目（H29.4.1 時点）

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	
清涼飲料水	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	
トルネードポテト	じゃがいもをらせん状に切ったものを油で揚げたもの	
フライドポテト	冷凍食品(じゃがいも等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、サザエのつぼ焼きなど魚介類を焼いたもの	ウニ焼き
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

## ＜参考＞露店営業が可能な品目（H29.4.1 時点）

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	クロワッサンたい焼、パイ生地たい焼、バナナ焼(バナナ型のたい焼)



## <参考>露店営業が可能な品目（H29.4.1 時点）

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	デンプンを水で練り、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・取扱いに係る留意事項

#### (1) ガソリンの火災危険性に関するスタッフへの周知

出店者が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、ガソリンの引火点が約 $-40^{\circ}\text{C}$ 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、自身の出店に係るスタッフや関係者に対し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、消火器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、プロパンガスボン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、消火器を設置し、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、カセットコンロ、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、消火器を設置し、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。

《問合せ先》

岩倉市消防本部総務課総務グループ

T E L 0587-37-533

## イベント当日について

内容	搬入 会場車両侵入 可能時間	開店準備	消防による 点検など	イベント開催	出店片付け	搬出 会場車両侵入 可能時間
時間						
8:00	8:00 ~9:30	8:00 ~10:30				
8:30						
9:00						
9:30						
10:00			10:00~10:30			
10:30				10:30 ~15:00		
11:00						
11:30						
12:00						
12:30						
13:00						
13:30						
14:00						
14:30						
15:00					15:00 ~16:00	
15:15						15:15 ~16:00
15:30						
16:00						

※会場への車両進入は、歩行者等の安全が確認された後となりますので、主催者の指示があるまで会場への進入をお待ちください。

### ■搬入出について

- 下記搬入出時間内に必ず搬入出を完了させ、指定の駐車場へ車両の移動をしてください。

搬入時間：午前8時から午前9時30分まで

搬出時間：安全確認後（午後3時15分ごろ）から午後4時まで

※搬入出時間外に会場内への車両の進入はできません。

搬入時に上記時間以降に到着した場合は、指定の駐車場から台車などで搬入してください。路上駐車での搬入はおやめください。

- 搬入出時は車両の出入りが多いので、テント前等での荷降ろしは速やかに行い車を移動していただきますようご協力をお願いします。
- 会場設備及び備品等を傷つけないよう、十分な防護措置を講じてください。万一傷つけた場合は、出店者の負担で修理していただく場合があります。
- 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。

## イベント当日について

### ■ 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。出店者用駐車場（くすのきの家/住所：岩倉市中本町西出口 15 番地 1）に駐車をお願いします。（会場から徒歩で約 5 分）
- 2 台目以降の駐車は、コインパーキングなどの民間駐車場をご利用ください。
- 駐車の際は、駐車許可証を車外から見える位置に置いて駐車してください。

### ■ 消防署による点検等について

- 消防署による火気・消火器の点検、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。

### ■ 販売について

- 開催時間外の販売は禁止します。  
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。
- 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。
- 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。
- 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。また、ブース内でのワイヤレスマイクの使用や鐘・太鼓などの楽器類の持ち込みはご遠慮ください
- 飲酒をしながらの接客は禁止とさせていただきます。

### ■ 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、会場内の関係者用ゴミステーションにて回収します。各自で分別のうえゴミステーションまでお持ちください。また、大型テント前のゴミステーションは来場者用になりますので、そこらにはゴミを捨てないでください。
- ゴミ袋は各自でご用意ください。市指定のごみ袋か、半透明（燃えるごみ）透明（プラスチックごみ、燃やしてはいけないゴミ）をご使用ください。
- 会場内の手洗い場等に、調理ゴミや廃油などは絶対に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。

## イベント当日について

### ■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。

### ■トイレについて

- お祭り広場内の常設トイレをご利用ください。第三児童館のトイレは使用しないでください。

### ■貸出品について

- コンテナ等の設備について、使用した出店者の責任において原状回復してください。備品に破損等がある場合は、出店者負担により補償していただく場合があります。

### ■販売品責任や出店物の保護について

- 出店者の販売した商品等に対する一切の責任は、出店者に帰属いたします。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ください。
- 出店に際する会場内で発生した事故等に対して主催者では一切の責任を負いません。出店に係る保険などは必要に応じて各自で加入してください。
- 出店者は食中毒等の予防に万全の注意をお願いします。

■その他、主催者及び保健所、消防署、警察等の指導があった場合は、必ずその指示に従ってください。

## 緊急時の対応

当イベントは、雨天決行です。  
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。

### ■荒天が予想される場合の開催状況の確認について

- 中止判断時期について  
前日の午後 5 時までには判断・決定いたします。
- 中止の確認について  
出店者各自で岩倉市役所（0587-66-1111）へお電話にてご確認ください。

### ■出店料について

- 荒天による中止の場合（当日の急な荒天による中止も含む）  
出店料は返金できかねます。ご了承ください。
- 出店者都合のキャンセルの場合  
【いわくら鍋部門】  
10月11日（金）午後5時まで：全額返金  
10月12日（土）以降：返金なし  
10月12日（土）以降のキャンセルにつきましては、如何なる理由におきましても返金はいたしかねます。ご了承ください。  
【その他フード部門】  
11月8日（金）午後5時まで：全額返金  
11月15日（金）午後5時まで：出店料の50%返金  
11月16日（土）以降：返金なし  
11月16日（土）以降のキャンセルにつきましては、如何なる理由におきましても返金はいたしかねます。ご了承ください。  
※返金手数料は出店者様のご負担とさせていただきます。

### ■イベント保険につきまして

岩倉市とNPO 法人いわくら観光振興会は「冬の鍋フェス in いわくら」を催行するにあたりイベント保険に加入しますが、保証内容に出店者に係る事故等の保証は含まれないため、ご注意いただくとともに、出店に係る保険は必要に応じて各自で加入してください。

出店に係るトラブルに関して、主催者は責任を負いかねますので、何卒よろしくお願いたします。

NPO 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 1F

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](mailto:mail@iwakura-kanko.com)