

熊本駅前アミュひろば

ア 商工会特産品コーナー出展要領

- 1 目 的
地域の資源と特色を活かした産品を県内各地から集め、催事を通じて消費者などに対して幅広く紹介しECへつなげ、事業者と消費者との出会いの場を提供することで、地域産業の活性化と熊本県経済の浮揚を目的とする。
また、インバウンドや海外展開も視野にいたした新たな販路開拓の機会の提供の場として開催する。
- 2 期 間
催 事
(1日目)令和5年10月28日(土) 11:00～18:00
(2日目)令和5年10月29日(日) 10:00～17:00
オンライン
令和5年10月頃開設予定
- 3 場 所
熊本駅前アミュひろば
熊本市西区春日3-15-1
- 4 申請書類
八代市商工会ホームページ(<https://yatsushiro-shoko.com/>)にて
下記必要書類を掲載しておりますのでダウンロードをお願い致します。
※ダウンロード環境のない方は、『お問い合わせ先』へご連絡下さい。
① 各コーナー出店申込書
② 出店する新商品の写真1枚【画像データ】
※画像データはピンぼけなし、解像度72dpi以上でお願いします。(スマホ撮影でOKです)
- 5 申込先
八代市商工会 鏡支所 担当 森下 宛て
下記メールアドレスへ送付ください。
morishita.amane@kumashoko.or.jp
- 6 申込期限
令和5年8月11日(金)まで(必着)
- 7 お問合せ
八代市商工会 鏡支所
八代市鏡町内田460-3 Tel:0965-52-8111

8 出展基準等

- (1) 県産品（熊本産原材料又は加工等を県内でおこなったもの）であり一次産品を含む。
- (2) 開発されてから5年以内の新商品を1ブース1品以上出展可能な事業者。
（新商品の判断基準:パッケージリニューアルや、フレーバー等の追加を含むことができる）
もしくは、新規輸出1万者支援プログラムに登録済みの事業者。

※関連URL <https://www.jetro.go.jp/ichiman-export.html>

- (3) 食品衛生法・食品表示法・家庭用品品質表示法・計量法・意匠法等の法規に違反しないもの。
- (4) 特産品の物販・食品販売・飲食実演販売（アルコール含む）の提供が可能であるが、出品対象は【臨時飲食店営業】仮設営業(特殊形態営業)の手引きを参照すること。
- (5) その他実行委員会が適当と認めたもの。
- (6) 県連、または商工会職員による代理販売は不可。事業所自らがブースにて販売・PR等を行うこと。（パンフレットの配布や、ECサイト・SNS等の案内など）

9 展示時間等

- (1) 展示販売等の時間は（1日目）11：00～18：00、（2日目）10：00～17：00とする。
- (2) 展示等の時間は厳守し、途中で品切れしても待機すること。

10 出展販売手数料

物販歩合料金として、売上（税込）の5%をJRくまもとシティに支払うものとする。

催事後1週間以内に売上金額をまとめて、県連に報告を行い、後日徴収する。徴収方法については、事業終了後の売上額確定ののち負担金と併せて、熊本県商工会連合会指定口座へ振り込むものとする。

11 設備概要

(1) 販売ブース

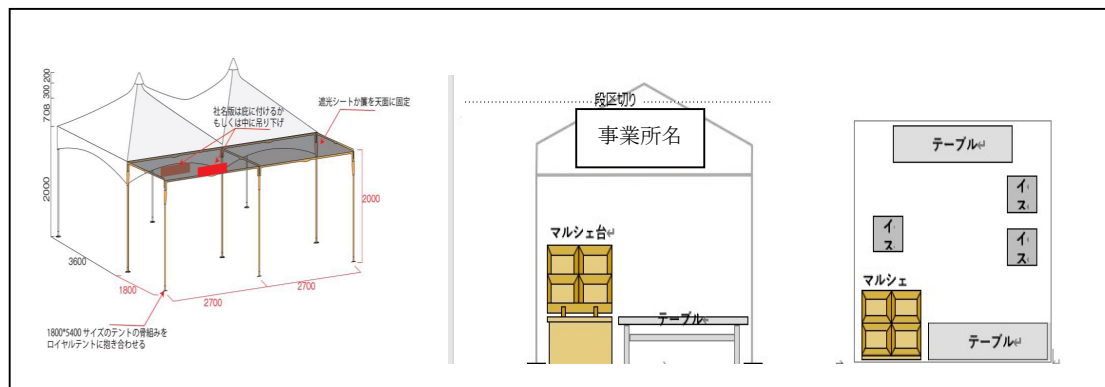
- ア 1 商工会あたり「2,700 mm×3,600mm」テント1ブースを基本とする。
- イ ブースの使用は前面のみであり、三方（横・後ろ）を幕で囲むこととする。特に、火気を使用する場合は必ず守ること。
- ウ ブースの追加を希望する場合、60,000円(税込)/1ブースで追加可能であるが、会場スペースの関係で希望に添えない場合がある。（主催者側で調整する）
- エ 会場美観維持のため、テント等での「のぼり」「横断幕」の掲出は不可とする。

(2) 販売台等

【基本仕様セット】※無償貸与

- ① テント1ブース（幅 2,700mm×奥行3,600mm×軒高 2,220mm）
- ② テーブル×2（幅 1,800mm×奥行 450mm×高さ 700mm）
- ③ イス×3（パイプイス）
- ④ マルシェ用陳列什器×1（幅 900mm×奥行 700mm×高さ800mm [1台]）
- ⑤ **事業所名プレート**
- ⑥ 遮光シート

基本仕様セット以外に必要な備品・機器については、出展者にて準備すること。



※ブースイメージ図

(3) 電気の使用について

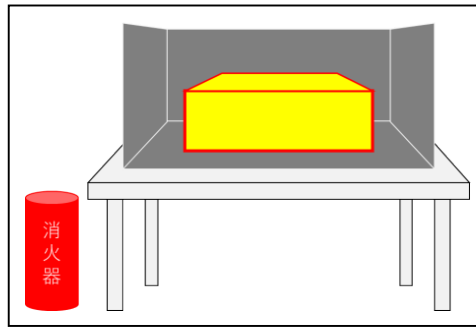
- ア 出展ブース内で電気を使用する場合は、電気工事の発生と、使用できる電気容量に限りがあるため、必ず事前に別添②電気使用申込書にて申し込むこと。
- イ 申込がない電気器具を使用した場合、使用を中止してもらうこととなるため注意すること。
- ウ コンセントのたこ足配線は厳禁。必要な電気容量を申込書に記入し設置すること。たこ足配線や、事前に申請のない電気器具を持ち込んだことにより、電気系統のトラブル発生や、ブレーカーが落ちる事例があるため絶対に行わないこと。
- エ 持ち込みの機材および消費電力、通電希望時間等を事前に申請すること。
申請があれば24時間通電も可能とする。
- オ スポットライトの持ち込みの場合も、別添②電気使用申込書の中に記入すること。
- カ 電球は確実に固定するとともに可燃物から離すこと。特に、展示物や段ボール等に注意すること。
- キ 当日の配線の要望があっても認めないので注意すること。（追加工事不可）
- ク 電力量によっては有料となる場合があるため注意すること。各商工会ブースには、使用予定電気器具の申込があった場合のみ電気配線を行い、事前申込がない場合は配線工事は行わないものとする。

(4) 火気の使用について

- ア 出展ブース内で調理等のため火気を使用する場合は、使用器具・使用用途などを必ず別添③火気使用申込書を提出すること。
※家庭用カセットコンロ、電気を熱源とする機器（ホットプレート・IHコンロ・電子レンジ・電熱器等）においても申請が必要。
- イ 主催者側にて一括して消防申請を行うため、申請後の器具変更・追加等は一切認められない。
事前に提出した内容・レイアウト通りに器具を設置すること。

■消防指導による重要確認事項■

- ①火気使用の設備器具の周りには、下に耐火ボードを敷いて、三方を耐火ボードで囲うこと。
- ②会場内で火気設備を設置する場合は「消火器」を設置すること。家庭用カセットコンロでも「消火器」の設置が必要。



※器具設置イメージ図

1 2 商品搬出入

(1) 搬出入方法

- ア 会場内の車輛の乗り入れについては、事前に臨時車輛入場許可申請書を提出し認められた車輛のみを許可する。(別添①出展申込書内に、臨時車輛入場許可申請希望記入欄あり)
- イ 車輛は、車高4.5m、幅2.0m、長さ6.0m、重量4 t を超えるものは不可とする。
- ウ 入退場時は誘導警備員が先導する。誘導員なしでの入退場は不可とする。
- エ 会場内の乗り入れ後はすみやかに荷下ろしを実施し、**30分以内に退場**すること。留め置き不可とする。
- オ 搬出入当日は、主催者が発行する「臨時車輛入場許可証」を車両前方に貼付すること。
(臨時車輛入許可証は後日送付)
- カ 会場内への搬入時間は以下のスケジュールとし、許可申請書の搬入希望に沿って**1時間18台**を限度とし、主催者にて割り振る。また、大型機材の搬入は前日のみとする。

■搬入スケジュール■

【前 日】 10月27日(15時～17時、19時～20時)

【1日目】 28日(6時～10時)

【2日目】 29日(6時～10時)

- キ **搬出時間**は、10月29日(日)17時30分以降とし、主催者のスケジュールに従い、その日のうちに撤去すること。
- ク 搬入・搬出の確定内容については、全ての調整が完了したのち公開する。(9月予定)
- ケ 荷物が少量またはL台車などで搬入可能なサイズについては、短時間駐車場または近隣駐車場を利用すること。(短時間駐車場または近隣駐車場について、事務局は一切の責任を負いませんので、自己責任のもとご利用下さい。)



※搬入・搬出ルールイメージ図

1 3 注意事項について

(1) 出展物について

- ア 1商工会1新商品のブース内出展が条件であるが、その他の商品は既存のもので構わない。
- イ 出展物の保護は各自で行うこと。
- ウ 天災、その他不可抗力の原因により発生した事故（盗難・紛失・天災・損傷など）について主催者はその賠償の責任を負わない。
- エ 出展物は最大2日間販売できる物量を準備すること。

(2) 飲食申請等について

- ア 食品の取り扱いのある出展者については、熊本市保健所の指導により、各出展者において直接「臨時営業許可申請」が必要となりますので、本イベントの1週間前（10月20日）までに、発行された臨時営業許可証（写し）のご提出をお願いします。

なお、県内一円の仮設営業許可をお持ちの出展者におかれましても、本イベントの「臨時営業許可申請」を行って頂く必要がありますのでご注意ください。

また、食品の販売は、袋入り等でも食品販売許可が必要なものもあるため、出展の際は熊本市保健所に臨時営業届の申請（FAX・メール可）をお願いします。

※必要書類については下記よりダウンロードをお願いします。

<https://www.pref.kumamoto.jp/site/kenhoku/8339.html>

食品臨時営業許可申請について - 熊本県ホームページ (pref.kumamoto.jp)

| | |
|-----|--|
| 提出先 | 熊本市保健所 |
| 住 所 | 〒862-0971 熊本市中央区大江5丁目1番1号 ウェルパルクまもと |
| 電 話 | 096-364-3188 FAX 096-371-5172 |
| メール | iryouseisaku@city.kumamoto.lg.jp |

- イ 開催前日・当日に保健所の立ち入り検査があるため、出展ルールを守ること。
- ウ 容器及びふきん等は各自準備すること。容器等は各自管理し、清潔に心がけること。消毒用設備を設けて、手洗いを励行し、衛生面に十分気をつけること。
- エ 残飯・ゴミ等は各自処理すること。ゴミ等が散乱しないよう注意すること。

(3)酒類販売について

- ア 酒類販売については、熊本県内の酒造メーカーが製造した商品に限る。
- イ 酒類販売の届出関係は、事業所自ら会場の管轄税務署（西税務署）へ申請を行うこと。
提出書類データについては国税庁ホームページ上に掲載されているため確認すること。
ただし、提出する書類の「くまもと物産フェア出展許可証」「催事内容がわかる書類」については、後日事務局で対応する。
期限付酒類小売業免許について(国税庁HP)
<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/menkyo/tebiki/kourigyoku2016/index.htm>

(4)給水について

- ア 会場内に出席者用の共同シンクの設置あり。
- イ 野菜くずなどの固定物や天ぷら油などの油分は詰まる原因となるため絶対に流さないこと。
- ウ 調理器具等を洗浄する際は家庭用の食器用洗剤以外は使用しないこと。

(5)ゴミについて

- ア ゴミの処理に関して、出展ブース内でのゴミは出席者にて持ち帰ること。会場内はお客様用ゴミ箱のみ設置。

(6)車輛の駐車について

- ア 専用駐車場は無いため、近隣の一般駐車場を利用すること。
- イ JR熊本駅ビル第1駐車場（アミュプラザ裏・396台）・第2駐車場（新幹線口側・588 台）・第3駐車場（ビッグカメラ裏・275台）

(7)警備・事故・損害について

会場警備については、会場側の警備となるが、出展品の損傷・紛失等については、主催者は一切責任を負わない。また、火気（電気）等の取扱いには十分注意し、管理すること。

(8)禁止行為について

- ア 会期中はもとより、搬入時・施工時・搬出時においても会場内の指定区域以外はすべて禁煙である為、そのルールを守ること。
- イ 呼び込みのためのハンドマイクの使用は禁止とする。

- ウ 販売台等の通路へのはみ出しや、通路での販売行為は、お客様の買い物や通行の妨げになるため禁止とする。

(9)雨天時について

- ア 小雨決行とする
- イ 強風などの荒天時は、催事中止の判断を10月25日（水）に事務局にて行う。

【飲食店営業】臨時営業（特殊形態営業）の手引き

臨時営業とは、簡易な施設を用いて行う営業、または本手引きに記載されている施設基準を満たしている施設を用いて行う営業をいう。

【1. 許可の種類：飲食店営業のうち、「簡易な営業」とする】

「簡易な営業」とは…そのままの状態で飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業のこと。

熊本市保健所 食品保健課HP引用 http://www.kumamoto-shoku.jp/anzen_anshin/eisei/

【飲食店営業】臨時営業（特殊形態営業）の手引き

【1 臨時営業とは】

臨時営業とは、簡易な施設を用いて行う営業、または本手引きに記載されている施設基準を満たしている施設を用いて行う営業をいう。

●許可期間：1週間を限度とする。

●許可の種類：飲食店営業のうち、「簡易な営業」

「簡易な営業」とは…そのままの状態で飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業のこと。



【2 許可の条件】

| | 認められる調理行為 | 1日の営業に必要な水の量 |
|-------------------|--|---------------|
| (1)簡易な営業 | ・簡易な調理(温める、揚げる、かき氷等) または ・単一品目のみ取扱うこと | 約40 リットル/日 |
| (2)比較的大量の水を要しない営業 | ・大量の水を要しない、 2工程程度までの簡易な調理 または ・複数品目を取扱うこと | 約80 リットル/日 |

* 調理の工程等により必要な量の水を供給し、かつ排水を保管することができる貯水設備を有すること。

* 使い捨て容器を使用すること。

■食器類の例

使い捨ての容器を使用すること。

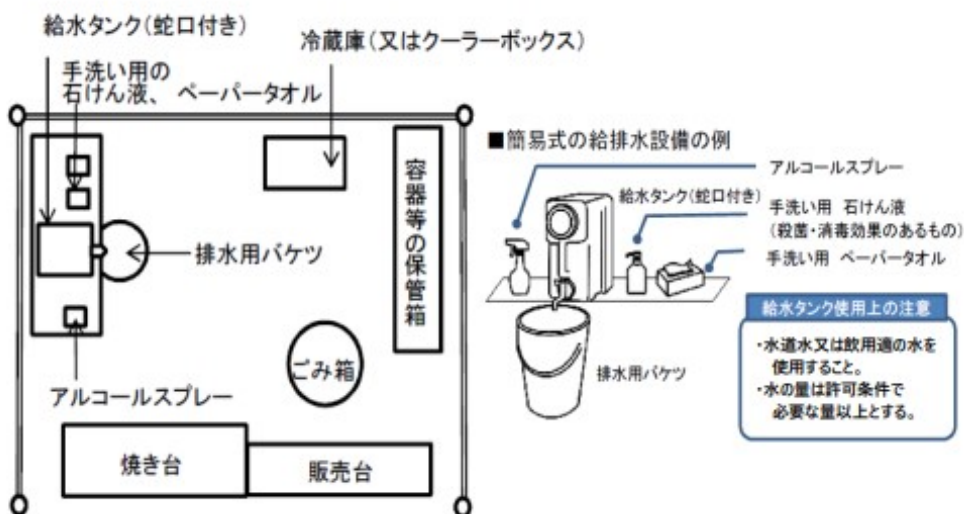


【3 食品の仕込み場所】

食品の仕込みは、法に基づく許可施設または飲食店営業の施設基準に準じた施設で行うこと。

【6 施設基準について】

■施設平面図の例



○屋根付で、左右及び背面は、ビニールシート等でふさぐこと。

○地面が土の場合はビニールシートを敷くこと。

○排水を垂れ流さないこと。

●主な施設基準

<施設> 必要な構造または設備、機械器具及び食品等の取扱い量に応じた十分な広さ。

<区画> 食品等を取扱う目的以外の場所とは区画する。

<保管> ねずみ、昆虫、ちり、ほこり、廃水及び廃棄物から食品等の汚染を防止できる保管庫。

<材質> 床面、内壁及び天井は清掃、洗浄・消毒しやすい材料構造であること。

<給水設備> 食品衛生上支障のない構造で、水道水等飲用に適する水を十分に供給できるもの。

<手洗> 従事者の手指を洗浄及び消毒のための消毒薬を備えた流水式手洗い設備。

<保冷> 取扱食品を常に保存基準の温度以下に冷却保存できる、温度計を備えた冷蔵または冷凍設備。

<汚物> 廃棄物容器は、十分な容量で清掃しやすく、汚液や汚臭が漏れない不浸透性のもの。

熊本市保健所 食品保健課HP引用 http://www.kumamoto-shoku.jp/anzen_anshin/eisei/

【2 施設の衛生管理について】

●清潔、清掃等の一般的な衛生管理及び HACCP に沿った衛生管理を行うこと。

※管理することで、食中毒菌や異物など食品の安全を脅かすものが混入するリスクを取り除き、衛生水準を改善していく衛生管理の手法。

【3 簡易な営業における取扱い食品の例】

ア 既製品※（注1）を開封、加温、盛り付け等して提供する。

食品例：そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん、かき氷等

イ 半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供する。

食品例：唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム（液状ミックスを原料として使用）等

ウ 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する。

エ 既製品（清涼飲料水、アルコール飲料等）及び既製品以外の自家製ジュース（既製品の混合、又は濃縮液※（注2を希釈したものに限る。））コーヒー等の飲料を提供する。

※注1 既製品とは、法に基づく営業許可施設又は営業の届出を行った施設において製造された調理することなくそのまま喫食可能な食品であり、包装済みかつ未開封のもの。

※注2 濃縮液は、既製品又は法に基づく許可施設又は飲食店営業の施設基準に準じた施設で製造されたものに限る。

■禁止行為■

ア 生もの（刺身、寿司等）は取扱わないこと。

イ 原材料の細切等の仕込み行為や、弁当類の調理行為、おにぎりを作る行為は行わないこと。

ウ 前日調理を行わず、当日に調理を行うこと。

エ かき氷、アイスクリーム類、飲物及び既製品を除き、供食前に加熱処理が行われるもの以外は取扱わないこと。

