



「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

## 出展要項

【2024.06.03】

# 目 次



## ■ 「オールおかやま」商工会マルシェ 出展募集について

・実施概要	.....	2
・出展条件／出展料	.....	3
・全体スケジュール／個人情報取扱について	.....	4
・実施会場	.....	5
・会場レイアウト(案)	.....	6
・出展ブース	.....	7
・キッチンカー出展の注意ポイントについて	.....	8
・出展に関する取り決めとお願いについて	.....	9-11
・酒類販売確認チャート	.....	12
・火気器具(熱器具)の使用について	.....	13
・テント内で調理を行う場合	.....	14
・食の安全対策について	.....	15-18
・有料備品について	.....	19

## ■ 「オールおかやま」商工会マルシェ 提出書類について

・提出書類について	.....	20
・提出書類(1) 参加申込書(A-1)テント出展用【記入例】	.....	21
・提出書類(1) 参加申込書(A-2)キッチンカー出展用【記入例】	.....	22
・提出書類(2) 販売商品計画書(B-1)飲食用【記入例】	.....	23
・提出書類(2) 販売商品計画書(B-2)物販用【記入例】	.....	24
・提出書類(3) 出展に関する取り決めとお願い【記入例】	.....	25
・提出書類(4) 商品PRポイントシート【記入例】	.....	26
・出展申込書類の提出について	.....	27

■ 「オールおかやま」商工会マルシェ お問い合わせ先	.....	27
----------------------------	-------	----

# 実施概要

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ



## イベントタイトル

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

## 同時開催イベント

瀬戸内海国立公園指定90周年「岡山×香川」つながる食の大博覧会

【共催】

- ・晴れの国おかやま観光キャンペーン推進協議会(岡山県産業労働部観光課内)
- ・一般財団法人かがわ県産品振興機構(香川県交流推進部県産品振興課内)
- ・「かがわの食」Happyプロジェクト実行委員会



## 目的

新たな需要創造を進めることが求められるニューノーマル（新常態）を前提としたポストコロナ期において、デジタルとリアルを融合させ、消費者のニーズに合わせて、多彩なチャネル（接点）の連携を強化し、縮小していた消費を攻めの取組みで拡大させるため、販路開拓・拡大のため、販売・売上機会を創設及び提供し、中小企業・小規模事業者の稼ぐ力の強化を図り、次へとつなぐ新たな成長への後押しを行っていくことで、雇用の創出、地域経済の活性化、事業継続を支援することを目的に「オールおかやま」商工会マルシェを開催します。

## 開催日時

2024年10月19日（土）・20日（日） 10:00～16:00

## 開催場所

きびプラザ周辺（岡山県加賀郡吉備中央町吉川4860-6）



吉備高原都市は、岡山県のほぼ中央に位置しています。  
岡山空港をはじめ山陽新幹線・山陽自動車道・中国自動車道・岡山自動車道さらに瀬戸大橋といった交通網に恵まれた豊かな地域です。

### お車でお越しの場合

J/F 岡山駅	50分 約35km	吉備高原都市
岡山空港	20分 約25km	
山陽自動車道 岡山IC	30分 約28km	
岡山自動車道 賀陽IC	12分 約8km	
中国自動車道 落合IC	40分 約30km	
J/F 高梁駅	30分 約22km	

## 開催内容

- 商工会会員事業者が取り扱う県産品等をPR販売（飲食・物販）  
50事業者（50ブース）
- 地元学生による商品のPR販売
- ステージイベント（「岡山×香川」つながる食の大博覧会）と共有ステージ  
・オープニングセレモニー、地元高校生や団体による参加ステージなど

## 来場予定者数

30,000人想定（2日間）

※現時点での予定です。今後調整となります。

# 出展条件 / 出展料

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

## 出展条件

以下の条件をすべて満たす方を対象とさせていただきます。

- (1) 岡山県内商工会の会員事業者であること。
- (2) 生産物賠償責任保険等へ加入していること。
- (3) 食品・非食品共に定められた表示義務を遵守していること。  
容器包装した状態で販売する食品については、品名、原材料名（アレルギー）、内容量、原料原産地、製造者名、製造所所在地、賞味期限、保存方法など食品表示法に基づく表示を記載していること。
- (4) 岡山県の公的機関が発行する営業許可証を有していること。（食品を取扱う場合）
- (5) 出展事業者または従業員がブース内に常駐すること。

※原則、地域資源や伝統技術・独自性のある技術等を活用した特産品を中心に販売すること。

（非食品（工芸品・雑貨）の出展及び飲食と共同出展可。）

（本マルシェは、岡山県内各地域の特色を活かした特産品が一堂に会する場となる為、地域資源等を活かした出展条件・内容の事業者を優先的に選定させていただきます。）

## キッチンカーコーナーへの募集対象

上記に加えて、以下の（6）～（9）の条件をすべて満たす方を対象とさせていただきます。

- (6) キッチンカー等の移動販売車を所有し、搬入・販売・撤収等を自力で行える。
- (7) 岡山県の公的機関が発行する営業許可証（移動販売車）を有している。
- (8) 出展期間において営業許可証の期限が有効である。  
※令和3年6月以降に営業許可を取得された方については、許可された範囲での原材料の下処理や未加熱食品の提供が可能です。
- (9) 食品衛生責任者又はそれに代わる資格を有する方が現場に常駐すること。

## 出展料

出展料は「2日間出展」と「1日のみ出展」で異なります。各出展料は以下の通りです。

出展日数	1ブースの出展料（税込）
<b>2日間出展</b> (10月19日(土)・20日(日)の両日出展)	<b>7,500円</b>
<b>1日のみの出展</b> (10月19日(土)・20日(日)のいずれか1日のみの出展)	<b>5,000円</b>

※原則として1事業者につき1ブースの出展となります。

（「物販（現地調理を行わない出展内容）」の場合は、同一ブース内で複数事業者の商品取扱いも可）

※1ブースのサイズは約2.7×3.6m（2間×3間テント1張りの半分）です。

※出展料はマルシェ終了後に所属商工会を通してご請求申し上げます。

※「地元学生による商品のPR販売（テント出展）」の出展料は無料です。

# 全体スケジュール／個人情報取扱について

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

## 全体スケジュール

6月	出展者募集開始
7月上旬	<b>【出展申込書類提出】 7月5日(金)提出期限</b>  ※出展内容によって必要な提出書類が異なります。詳しくはP20「提出書類について」をご確認ください。 ※応募者多数の場合は岡山県商工会連合会にて出展条件・内容を基に選定させていただきますので、予めご了承ください。
7月中-下旬	出展者詳細内容確認及び調整 (提供メニュー確認等、保健所等への事前確認)
8月上-中旬	出展者決定の通知 ※説明会開催日は別途ご連絡させていただきます。
9月中-下旬	出展者向け説明会（オンライン）開催（予定） ※開催日は別途ご連絡させていただきます。
10月 19・20日	イベント開催日：2024年10月19日（土）・20日（日）

## 個人情報取扱について

### 1. 個人情報の利用目的

お預かりした個人情報は『「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ』の出展対応の目的のために必要な範囲で利用します。提出書類で取得した個人情報は「出展対応」以外には一切使用しません。また、個別の利用目的がある場合には、その都度、明示します。

### 2. 個人情報の利用・提供

個人情報を利用目的の達成に必要な範囲で利用し、お預かりした個人情報は以下の場合を除き、ご自身の事前の同意なく、第三者に提供することは一切いたしません。

また、あらかじめ明示した利用目的以外に使用しません。（下記参照）

- 利用目的の遂行のため、所轄保健所、消防所への申請を行う場合
- 人の生命、身体又は財産の保護のために必要がある場合であって、本人の同意を得ることが困難であるとき
- 法的な手段で開示の要求があった場合
- 警察、司法当局等の機関から個人情報の開示を求められた場合

# 実施会場

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

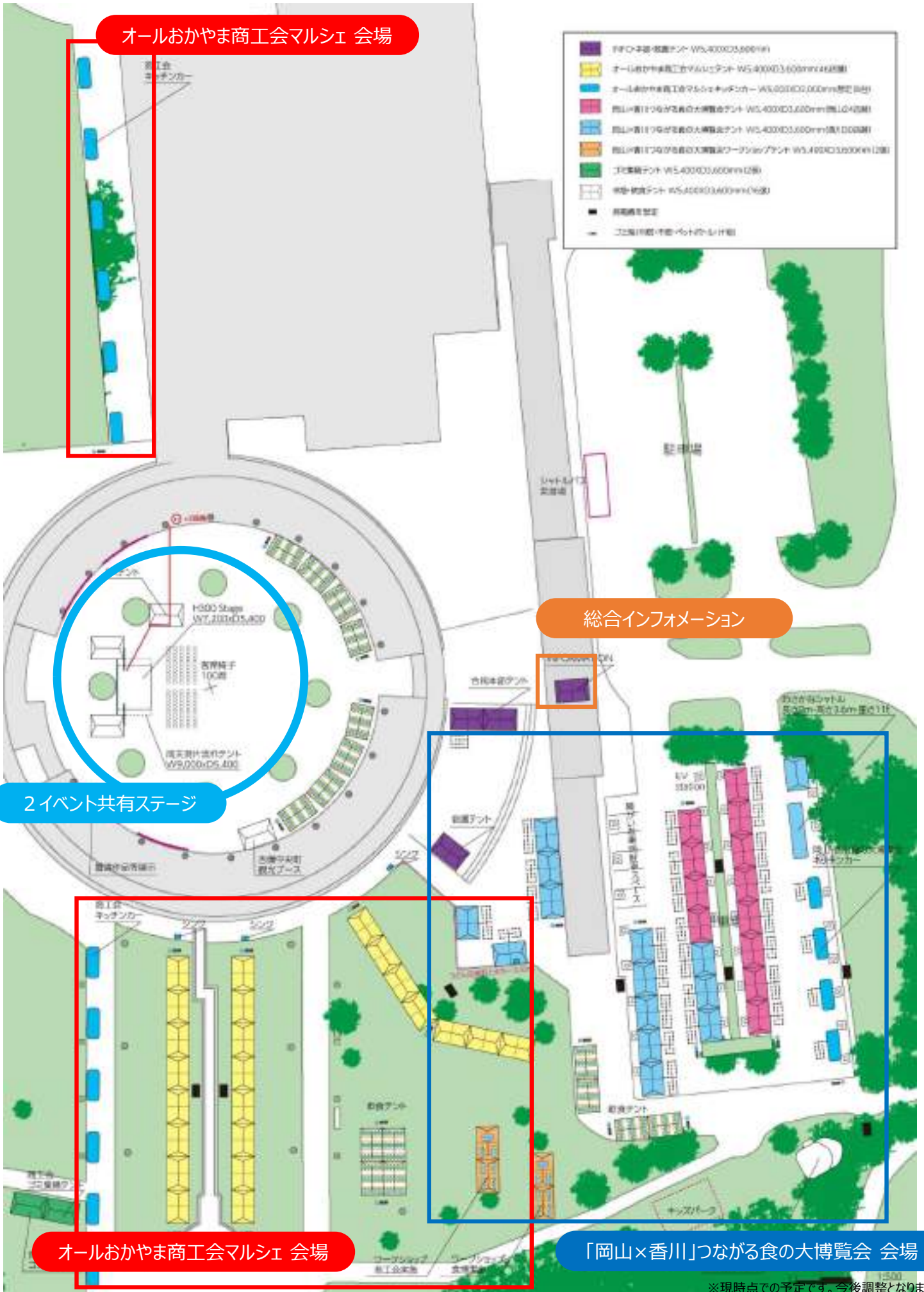
実施会場

きびプラザ周辺（岡山県加賀郡吉備中央町吉川4860-6）



# 会場レイアウト (案)

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ



# 出 展 ブ ー ス

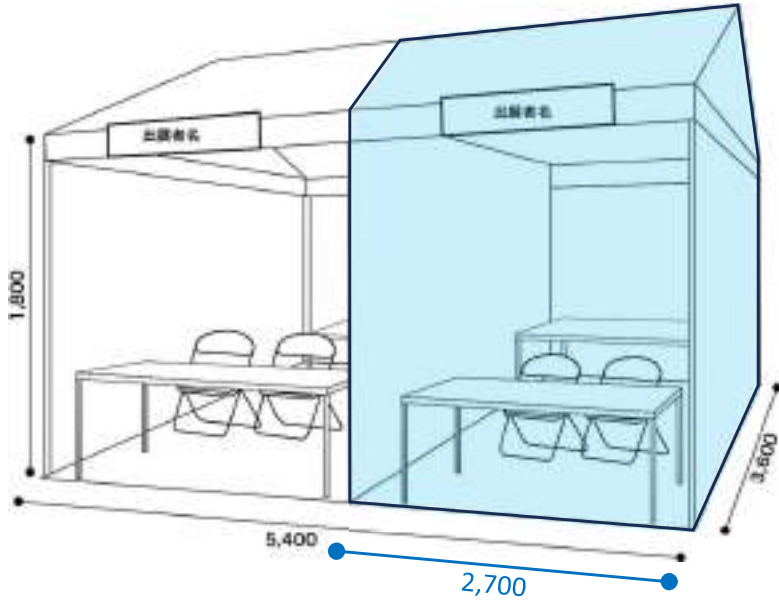
「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

## 出展ブース

各出展ブース内に基本備品を事務局にて無料で準備させていただきます。

※下記の出展ブースの半分の水色のスペースが1出展者様のブースとなります。

【出展ブース 立面図】



【参考レイアウト（例）】



### 【基本備品】

- ・テント（1ブース：2,700mm×奥行3,600mm） 1張
- ・出展事業者看板 1枚
- ・長机（W1800×D450×H700mm） 2台
- ・パイプ椅子 2脚

※テント内で簡易調理を行う出展内容の場合は側幕3方囲いをします。  
給水タンク・排水用バケツ等は出展者様各自で必ずご用意ください。

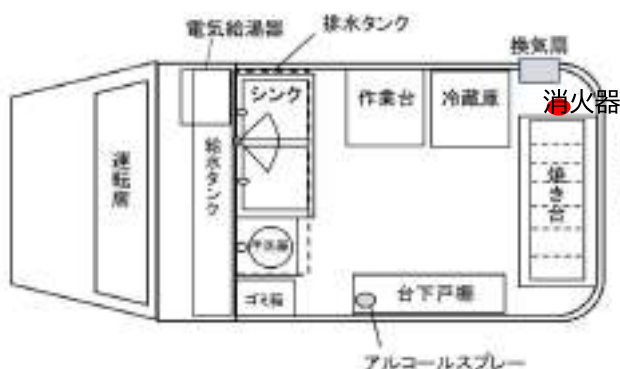
※火気を使用する場合は、出展者様各自で必ず消火器をご用意ください。

※カセットコンロの使用は不可となります。  
ご了承ください。

## キッチンカー

<参考レイアウト（例）>

### <自動車営業設備>



### 【基本備品】

- ・出店事業者看板 1枚  
（サイドミラーに掛けるものになります）

※火気を使用する場合は、出展者様各自で必ず消火器をご用意ください。

※カセットコンロの使用は不可となります。  
ご了承ください。

※岡山県内（吉備中央町含む）での飲食店営業（自動車営業）許可を取得している方に限らせていただきます。（非食品のみの販売は除く）



# キッチンカー出展の注意ポイントについて

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

## 営業許可基準の遵守

- 営業許可証の原本を必ず携帯し、車内のよく見える場所に掲示してください。  
掲示はコピーもしくは保健所配布のラベルで可。
- 許可申請時のタンク容量に合った品目を販売してください。  
40L→単品目／80L以上→複数品目など営業区域の保健所規定に従う。
- 営業前に給排水タンク及びシンクの整備。  
営業中は車載の給排水設備が使用できる状態を保ってください。

## 電気調理器具使用に関する注意点

- 電気調理器具使用時は可燃物から15cm以上離してください。

## 電気使用に関する注意点

- ドラムコードを使用する際は全部引き出して使用してください。  
コードを巻いた状態で5A以上使用すると、熱がこもり故障の原因になる。
- コンセント接続部分の漏電防止の措置をとる。  
雨天時は接続部分が濡れないよう防水袋などでカバーしてください。  
人を通して漏電が起きて感電するような命にかかわるリスクがある。
- 使用する全機材の電力容量を把握し、スペースごとに指定した電力容量を厳守してください。

## 環境維持に関する注意点

- 車両からのオイル漏れ対策としてグレーシートを車両下に敷いて車両を設置してください。  
車体と同じ大きさのシートを用意する。
- 車両乗降口に足拭きマットの設置や車内外での履物の区別をしてください。  
車内の油や食材のカスを踏んだ履物で敷地に足跡が残らないよう対策。
- お客様の見える場所(販売口横)にゴミ箱を設置してください。  
必要なサイズのゴミ箱を用意する。
- イベント終了後は車両の周り、スペース周辺の清掃・ゴミ拾いをしてから搬出してください。  
清掃用具は常に車載しておく。

## 安全確保に関する注意点

- 搬入出時はハザードランプを点灯し、最徐行（10km）走行してください。
- 車から離れる際は必ずサイドブレーキをかけエンジンを切ってください。  
敷地内は歩行者の通行が優先。

# 出展に関する取り決めとお願いについて

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

## 出展要項・取り決めについて

全ての出展者あるいは代理者は、出展要項及び事務局が規定する取り決めを承認していただきます。各書類等につきましては、必要事項をご記入の上、**期日までにご提出ください。**

## ブース配置決定について

出展申込に応じて事務局にて配置を決定後、配置図を作成しご連絡いたします。

## アルコール販売について

期限付酒類小売業免許届出、酒税申告など酒類販売に必要な届け出は出展者で行ってください。必要な届け出については、[P12「酒類販売確認チャート」](#)をご確認ください。

## 保険について

出展者は、会場への販売物及び機材等搬入から撤去までの期間、必要と思われるものについて損害保険等に加入することをお薦めいたします。会場内の共用施設における事故、及び来場者については、主催者側にて損害保険に加入していますが、出展者の要因で起きた事故等に関しては主催者は責任を負いかねます。各出展者及びその代理人が、搬入出またはイベント開催中に、他社の展示物・販売品、主催者・会場の設備機器、及び人身に損害を与えた場合、その補償は当事者が責任を持って行ってください。また、飲食出展者様は、生産物賠償責任保険（PL保険 ※対人1億円以上）にご加入をお願いします。

## 当事業変更・中止について

天災（大雨・強風）、人災等の災害などの不可抗力により、イベント開催が困難もしくは時間短縮となった場合でも、これにより生じた出展者への損害は補償いたしません。

## 当イベントの運営と免責について

事務局は、業務を円滑に実行するために、各種規則等の制定、修正を行います。また、この出展要項に記載のない事項についても、新たに取り決め、各種の追加や変更をさせていただく場合があります。出展者が出展要項に記載された規則に違反した場合は、出展をお断りすることがあります。

事務局は、搬入等の準備から撤去までの全期間を通じて警備員・スタッフの配置や会場の管理にあたりますが、販売物及び機材等の損害、滅失、盗難等に関する責任は負いかねます。

# 出展に関する取り決めとお願いについて

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

## ◆食品の取り扱いについて

様々な催し物では簡単な設備で調理が行われることが大半です。このため飲食店のように手の込んだ食品を調理することは大変危険です。次のポイントを押さえて販売品目を計画してください。販売品目について不安をお持ちの場合は相談してください。

- ①生ものは提供しない。  
【提供できないものの例】さしみ、すし、たたき、スムージー、生野菜（サラダ）等
- ②販売直前に加熱したものを提供する。
- ③保健所で許可を受けた施設で製造されたカレー弁当等の販売は可能。
- ④会場で調理して提供する商品はその場で食べていただき、持ち帰りはさせない。
- ⑤材料・提供物共に賞味期限や消費期限の確認を行う。
- ⑥「販売商品計画書」に記載した内容以外のものは販売しない。（変更がある場合はお早めにご連絡ください）

## ◆食品を取り扱う時の注意点

食中毒を起こさないため、食物アレルギーを起こさないために次のことを守ってください。

- ①菌をつけない（清潔）
  - ・手洗いを十分に行ってください。
  - ・体調不良者（かぜ、嘔吐下痢症、手指のけがなど）は調理しないようにしてください。
- ②菌を増やさない（迅速・冷却）
  - ・食品（原材料）の保管はクーラーボックス等を活用してください。
  - ・前日からの調理、下ごしらえはしないでください。
  - ・調理は、提供直前に行ってください。
  - ・食品は持ち帰りせず、その場で食べてもらうようにしてください。
- ③菌をやっつけろ（加熱 → 殺菌）
  - ・調理の際には中心部まで十分に加熱してください。
  - ※中心を85℃で1分間加熱することが目安です。（ノロウイルス食中毒を予防するには、85℃で1分間の加熱が必要です）
- ④アレルギー・トレーサビリティについて
  - ・アレルギーについて質問された際には、必ず明確な回答が出来るように管理してください。（例：責任者に必ず確認する、一覧表を作成する）★食物アレルギーは、最悪死に至る場合があります。
  - ・メニュー、POP、掲示物、口頭説明等、お客様へ提供する情報には、必ず根拠があること、特に、特色ある原材料（産地、品種、銘柄等）については、お客様に誤解を招くような表現を行った場合、景品表示法（優良誤認）に抵触するおそれがあります。
- ⑤その他
  - ・無理をして大量の食品を作って提供しないでください。
  - ・髪の毛などの異物が入らないようにしてください。

## ◆食品の取扱場所について

調理は、催し物の会場で行いましょう。家庭の台所での事前調理はできません。食中毒予防の観点から次の設備を用意してください。

- ①三方囲い（主催者にてテント、三方囲い幕を準備します）
  - ・用意された三方囲い幕テント内で食品を取り扱ってください。
- ②洗浄設備（主催者にて共同の手洗シンクを準備いたします）
  - ・ブースへの給排水設備工事は行いません。
  - ・共有スペースとなりますので、譲り合ってください。
  - ・給排水設備以外の施設（トイレ等）での洗い物や汚水の廃棄等は固く禁止します。
- ③冷蔵設備（参加事業者様にて準備してください）
  - ・冷蔵が必要な食品は、温度計を入れた冷蔵庫やクーラーボックス等で保存してください。
  - ・10℃以下を保つために、クーラーボックスには保冷剤または氷を入れてください。

# 出展に関する取り決めとお願いについて

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

## ◆電気器具・火気器具・熱器具の使用について

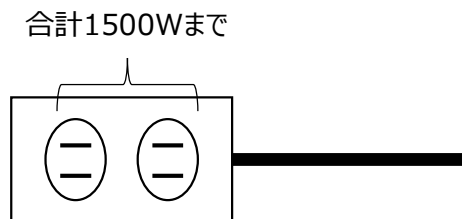
- 使用する場合は、「出展申込書」に詳細をご記入ください。
- 特殊なコンセント形状や電圧の場合は必ずご記入ください。特殊な電気工事は別途工事費が発生します。(要事前相談)
- 火気器具・熱器具の使用は原則として、ホットプレート・オーブントースター、IHヒーター、炭火焼コンロとします。  
⇒上記以外の火気器具・熱器具を使用する際は、事務局までご相談ください。  
⇒火気器具・熱器具を使用される方は、P13「火気器具（熱器具）の使用について」をご確認いただき、出展時には厳守ください。

※カセットコンロ、燃料を使う発電機の使用は禁止です。(ポータブル電源は可)

※出展申込書に記入の無い電気器具の持ち込み、記入された電力と異なる器具の持ち込みにより、会場内全体の電気が使えなくなるケースがあります。冷蔵・冷凍商品など、品質に影響する恐れもありますので、出展申込書へ記入の際には、記入漏れや間違いがないようご注意ください。

## ◆電気コンセントについて 100V1500W以内(コンセント口2口)

- 電気を使用される場合、1本につき電気コンセント2口で100V 1500W以内（総消費電力）のものをご用意します。  
ご利用器具の総消費電力が1500Wを超える場合は、事務局より調整のご相談をさせていただく場合があります。  
(可能な限り、出展申込の際に1500W以内で収まるように調整をお願いいたします)
- 特殊なコンセント形状や電圧の場合は、別途料金が発生します。(金額は別途お知らせします)
- 電気コンセントからの延長コードやコンセントハブは、各出展者様でご準備ください。
- 延長コードでドラムリールをご使用の場合は、全て線を出し切ってご使用ください。  
そのままご使用になりますと線が熱で溶けたり、火災の原因になります。
- ブレーカーが落ちたりするトラブルを防ぐため、申請容量は厳守してください。



## ◆給排水設備について

- 個別ブースへの水道の引き込みはできません。
- 共同で使用するシンク（洗い場）をご用意いたします。残飯・固形物を流すと排水管のつまりの原因になりますので、残飯は必ずブース内のゴミ箱へ捨ててください。また、汁物等は専用シンクを用意しますので、そちらをお願いします。  
ただし、廃油・油は流せませんのでご注意ください。お持ち帰りお願いします。

## ◆テント内の必須備品について 詳しくは14ページ「テント内で調理を行う場合」をご確認ください。

## ◆ゴミ処理について ※各出展者様各自で全てお持ち帰りください※

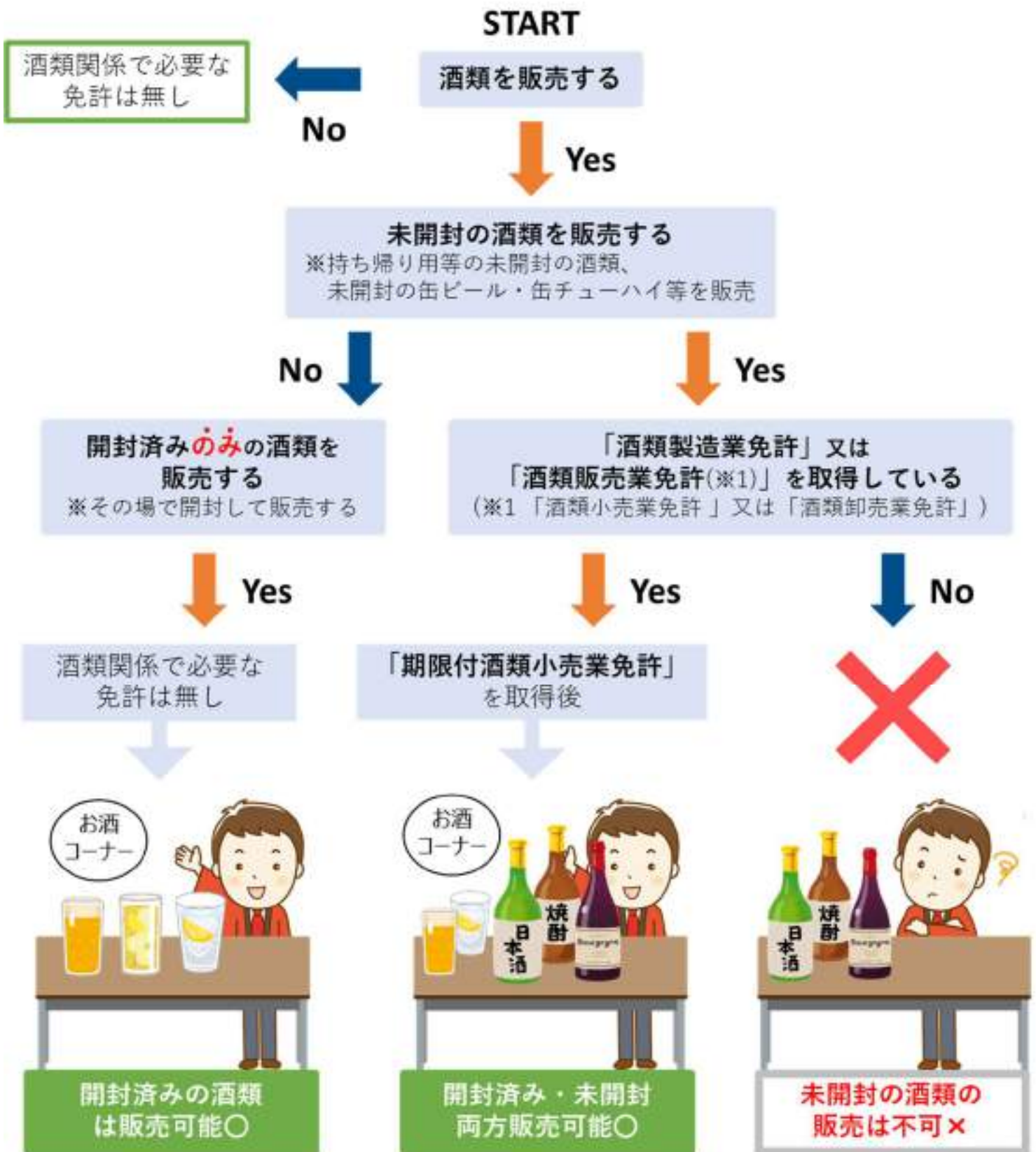
- 各ブーステント内で発生した全ての廃棄物やゴミについてはテント内に放置せず、必ず各出展者様でお持ち帰りください。
- 残った廃油等についてもお持ち帰りください。事務局での回収は致しません。
- 来場者用の「ゴミ箱」に廃棄しないようお願いします。

## ◆出展者売上額集計について

- 事務局より配布する出展者様アンケートにて「売上額」等のご記入をお願いします。

# 酒類販売確認チャート

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ



※販売している商品が「お酒」である表示を、来場者の見える位置に掲示する

免許	試飲・販売（開封済）	販売（未開封）
取得免許無し	○	×
「期限付酒類小売業免許」を取得	○	○

# 火気器具（熱器具）の使用について

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

※火気器具（熱器具）を使用する場合は、火災予防・安全確保の為、以下の内容を必ずお守りください。

火気器具（熱器具）を使用する場合は、「消火器」の設置が必須です。  
出展者は使用方法を熟知し、さびや欠陥のない消火器をご用意ください。

火気器具（熱器具）の使用は原則として、ホットプレート、オーブントースター、IHヒーター、炭火焼コンロ、ガスコンロとします。

## 火気器具（熱器具）を使用する場合（全体共通）

※カセットコンロの使用は禁止です

- 火気使用時はその場を離れない、監視を継続する
- 火器付近は整理整頓し、近くに可燃物を置かない
- 器具は取扱説明書に基づいて、適切に使用する
- 器具は安定した場所で使用する（不燃材の強固な台の上等）



### 地面に置く場合

地面に断熱ボードを敷いてください。

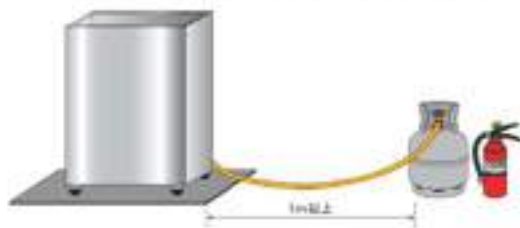


### 机の上で使用する場合

机の上に断熱材・ボードを置いて、その上で火気器具（熱器具）を使用してください。

## 液化石油ガス(LPG)を使用する場合

- ポンベは直射日光や火気付近を避ける
- 平らな場所に置き、倒れないようにチェーン等で固定する
- ガスに合ったホースを使用し、漏れ・ひび割れが無い点検する（ひび割れなどがあるものは絶対に使用しない）
- ホースは適正な長さとし、バンド等で器具と確実に接続する
- 器具とガスポンベは1m以上離して設置する
- ポンベは、調理鍋により加熱されないよう注意する
- 点火・消火を必ず確認し、ガス使用中はその場を離れない



※万が一ガスが漏れた場合は、慌てずにコンロなどの器具の火器や周囲の火器を全部消し、ボンベバルブやコンロなどの器具の栓を締め、風上に避難し、直ちに事務局へ連絡してください。

## 電気器具を使用する場合

- たこ足配線はせず、許容電流を守る
- 器具等の荷重が配線に掛からないようにする
- 器具やコンセントに水が掛からないようにする
- 照明器具等に可燃物を近づけない

## まき・炭などを使用する場合

- 断熱ボードのほか、地面に焚き火シートを敷く（草等への燃え移り防止の為）
- まき・炭等は、使用後の残火や灰を確実に処理する

\* 事故や設備・備品などの破損が発生した場合は、出展者の責任と致します。

# テント内で調理を行う場合

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

販売環境  
必須条件



テント側面・背面の三方囲い

事務局にて用意します



給水タンク・排水用バケツの設置

事業者様をご用意ください

※火気器具(熱器具)を使用する場合は、消火器も事業者様をご用意ください。

## ■ 1つのテントで2事業者がそれぞれ調理販売を行う場合（上から見た図）



- ・事業者ごとに三方囲い
- ・事業者ごとに給水タンク、排水用バケツを設置

## ■ 1つのテントで「調理を行う事業者」と「調理を行わない事業者」の場合（上から見た図）



- ・「調理を行う事業者」のみ三方囲い
- ・「調理を行う事業者」は給水タンク、排水用バケツを設置
- ・「調理を行わない事業者」は三方囲いはしない

# 食の安全対策について

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

温暖化の影響で10月の本番当日も気温が高いことが予想されます。

全国のイベントでは、食中毒が発生している例もございます。

手洗い励行などスタッフへの徹底した衛生管理、また、お客様にご提供する食材・使用する調理器具などについては、各出展者様の責任において十分に管理していただくよう重ねてお願いいたします。

## ● 食中毒

食べ物、飲料を摂取することにより、健康被害、体調不良（下痢・嘔吐・発熱等）を発症すること。最悪の場合、死に至ることもある。★飴玉1つ、クッキー、水、お茶でも原因となり得る

## ● 健康被害・食中毒を引き起こさないためにこれだけは守りましょう

### ①調理者の体調管理

調理者が原因の食中毒を引き起こす恐れがありますので、体調管理を行うこと

- ・下痢・嘔吐・発熱 → ノロウイルスに罹患している可能性あり
- ・手指に化膿傷あり → 化膿傷に存在する黄色ブドウ球菌が食材に付着する

### ②手洗いの徹底

- ・「手は菌の運び屋」人の手を介して菌は食材に付着する
- ・手指はこまめに洗浄すること
- ★手洗いが確実にできる設備が整っていることが重要
- 必要品：手洗シンク、手洗石鹸液、ペーパータオル、手指消毒用アルコール

### ③食品の衛生的な取り扱い

- (1) 食品の保管温度を守る
  - ・冷蔵品・冷凍品・冷暗所への保管
  - ★守らなければ、食品が腐敗したり、菌の増殖による食中毒を引き起こす
- (2) 食品の賞味期限・消費期限を守る
  - ★守らなければ、腐敗した食品を使用することになる
- (3) 食品を二次汚染させない
- (4) 調理時には加熱をしっかりと行う
  - ・多くの菌は熱に弱いため、内部までしっかりと火入れをする
  - ★生焼けであれば、食中毒を引き起こす可能性が高い

### ④調理器具の衛生的な取り扱い

- (1) 調理器具はしっかりと洗浄する
- (2) まな板、ふきん類は使用前に必ず殺菌を行う
- (3) 調理器具は使用前にアルコール殺菌を行う



## ● アレルギー事故を起こさないためにこれだけは守りましょう

### ■ 食物アレルギー

- ・アレルギーについて質問された際には、必ず明確な回答が出来るように管理しておく
- (例：責任者に必ず確認する、一覧表を作成する)
- ・販売ブースのお客様が見えるところへ食物アレルギー表示を必ず行うこと
- ★食物アレルギーは、最悪**死に至る**場合もある

### ■ 表示・トレーサビリティ

- ・メニュー、POP、掲示物、口頭説明等、お客様へ提供する情報には、必ず根拠があること
- ★特に、特色ある原材料(産地、品種、銘柄等)については、お客様に誤解を招くような表現を行った場合、**景品表示法(優良誤認)に抵触**するおそれがある





# 食の安全対策について

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

## ● 注意ポイント① 【調理者の体調管理】

調理者が原因の食中毒を引き起こす恐れがあるため、体調不良者は従事しないこと

- NG行為：下痢・嘔吐・発熱があるが従事した  
→ノロウイルス、サルモネラ等を保菌している恐れがある
- NG行為：手指に化膿傷があるが素手で調理を行った  
→黄色ブドウ球菌で食品を汚染する恐れがある

## ● 注意ポイント② 【手洗いの徹底】

「手は菌の運び屋」になるため、手洗いを確実にし、食材を取り扱う

手洗いのタイミング・・・出勤時、休憩後、トイレ、作業が変わる際(盛付作業前等)等  
手洗い環境を整える・・・手洗専用シンク、手洗石鹼液、ペーパータオル、  
手指殺菌用アルコールを設置する

- NG行為：トイレでは手洗いせず、戻ってきてから厨房内で手洗いを行った  
→トイレからノロウイルス等を持ち帰る恐れがある
- ★トイレにて石鹼液での手洗いをし、さらに厨房でも手洗いをし行う

## ● 注意ポイント③ 【食品の衛生的な取り扱い】

**食中毒予防3原則「菌をつけない」「菌を増やさない」「菌をやっつける」**

- (1) 食品の保存温度を守る「菌を増やさない」  
冷蔵品は冷蔵庫へ保管し(冷凍品も同様)、常温で放置することは禁止  
★特に、冷凍品の解凍に注意すること。常温での解凍は禁止。冷蔵庫内解凍が基本
- (2) 食品の賞味期限を守る「菌を増やさない」  
使用食材は賞味期限を確認し、必ず期限内の物を使用すること  
★仕入品の品質に問題が無いことを確認する
- (3) 盛付時に食品を汚染させないこと「菌をつけない」  
盛付時には、調理器具又は衛生手袋を着用し、素手では食品に触れない
- (4) 十分な加熱を行う「菌をやっつける」  
中までしっかりと加熱する  
★一度に大量に調理する際に加熱ムラが生じる場合があるため注意する

## ● 注意ポイント④ 【調理器具の衛生的な取り扱い】

- (1) まな板の殺菌  
まな板は直接食材に触れ、かつ、まな板の傷に菌が繁殖しやすい。そのため、  
「菌をやっつける」作業を行う  
方法：次亜塩素酸ナトリウム溶液(キッチンハイター等)での殺菌
- (2) ふきん、台ふきんの殺菌  
布、不織布等は乾燥し難いため、一旦付着した菌が増殖しやすい。そのため、  
「菌をやっつける」作業を行う  
方法：次亜塩素酸ナトリウム溶液での殺菌、または、煮沸殺菌(100℃5分以上)
- (3) 調理器具の使用前のアルコール殺菌  
洗浄して見た目が綺麗な調理器具でも菌が付着している可能性がある。そのため、  
使用前にはアルコールを噴霧して「菌をやっつける」

# 食の安全対策について

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

## ● 注意ポイント⑤ 【食物アレルギー】

- (1) お客様から質問された際には、必ず明確に答えられること
- (2) お子様への提供については、保護者への確認を行う。

万が一提供した食品（飲料含む）により、アレルギー症状を引き起こした場合、提供者への管理責任が問われる。  
食物アレルギーは重篤な場合、死に至るため細心の注意が必要。

NG行為：お客様からアレルギーについての質問を受けたが、大丈夫だろうと自己判断して回答した

## ● 注意ポイント⑥ 【表示・トレーサビリティ】

メニュー等に記載する内容には、根拠があること

★産地、品種、銘柄等を表示する場合は、納品伝票、証明書等で根拠の確認ができること

NG行為：「宮崎地鶏の炭火焼き」とあるが、実は「宮崎県産」でも、「地鶏」でもない、ただの「国産鶏」を使用していた

## ● 注意ポイント⑦ 【調理時】

- ① 調理者の体調管理
- ② 手洗いの徹底
- ③ 食品の衛生的な取り扱い
- ④ 調理器具の衛生的な取り扱い



### ★注意ポイント

- (1) コーヒー豆が賞味期限内であること
- (2) コーヒーメーカー、保温容器の洗浄が出来ていること
- (3) 氷を使用する場合は、素手での作業禁止。トングまたは衛生手袋着用  
氷も食品であり、手掴みすると、手指の菌に汚染される

# 食の安全対策について

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

## 【提供例】いちご大福

<アルコール殺菌>



<手袋着用>



### ★注意ポイント

- (1) 大福は賞味期限内であること
- (2) 裸の食材は必ず手袋着用またはトング等で取り扱う
- (3) カットする際の包丁・まな板、保管容器等の調理器具のアルコール殺菌
- (4) 食材の保管は蓋付き容器またはラップで覆いをする

## 【提供例】餅つきイベント

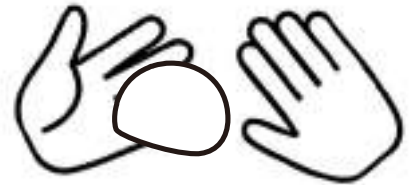
<搗く>



<ちぎる>



<まるめる>



### ★注意ポイント

- (1) 餅を搗く人、返す人の体調に問題がないこと、かつ手指に傷等がないこと
- (2) 臼、杵、手返し用水桶等の器具類を洗浄し、熱湯殺菌する
- (3) 手返し用水桶の水はこまめに交換する

人の手指から食中毒菌、ノロウイルスが餅に付着することを予防する

- ・餅に直接触れる手は、必ずしっかりと手洗いを実施（手洗石鹼液使用）
- ・餅に直接触れる手は、ケガ、手荒れ、切り傷、すり傷、化膿傷がないこと
- ・餅に直接触れる人は、体調不良ではないこと（特に下痢の人は就業禁止）

# 有料備品について

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

## 有料備品 A



- テント出展の場合は、「机×2台」「パイプ椅子×2脚」が基本備品としてテント内に用意されています。テント内に机やパイプ椅子を追加したい場合は、「出展申込書」にて発注ください。
- 有料備品Aのお支払いは、マルシェ終了後に所属商工会を通してご請求申し上げます。
- 左記掲載金額に消費税は含まれておりません。別途必要となります。

## 有料備品 B

- 有料備品を希望される場合は、「出展申込書」にて発注ください。
- 下記一覧以外にもご手配可能な備品がございます。その他備品については別途事務局へお問い合わせください。



## 有料備品Bのお支払いについて

追加有料備品申込締切 : 2024年7月5日(金)まで(「出展申込書」にて発注ください)  
追加有料備品に関する請求書発行 : 2024年9月下旬頃(予定)  
追加有料備品費用お支払い : 2024年10月4日(金)まで

- ※追加備品申込締切後に追加・変更等がある場合は、2024年9月13日(金)までをお願いします。
- ※2024年9月30日(月)以降のキャンセル等は別途費用が発生します。
- ※お振込み名義は、参加申込書の「出展会社」もしくは「屋号」にてお願いします。
- ※追加備品お支払い期日にお振り込みがない場合、追加備品をご準備できない場合があります。  
振込手数料は、出展者様ご負担でお願いします。

### 【お振込口座】

- 銀行名 トマト銀行
- 銀行支店名 岡山南営業部
- 預金種別 普通
- 口座番号 1577532
- 口座名義 株式会社ロフトプロモーション 代表取締役 古山 浩人  
【(カブ) ロフトプロモーション ダイ) コヤマ ヒロト】

# 提出書類について

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

## 出展内容の分け方

出展内容	分け方	出展内容の例
飲食	テント内／車両内で調理を行う場合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・直前加熱があり工程が簡単なもの（菓子含む）の販売（原材料の細切等の仕込み行為（下処理）は不可。下処理する場合は営業許可施設等で行う）</li> <li>・かき氷（既製品の氷を使用し、機械で削氷する）の販売</li> <li>・アイスクリーム（既製品のアイスクリームをディッシャーでカップ等に盛り付けることに限る）の販売</li> <li>・ソフトクリーム（既製品のソフトクリームミックスを使用しソフトクリームサーバーにより盛り付けることに限る）の販売</li> </ul>
物販	テント内／車両内で調理を行わない場合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・必要な許可等を有する施設で製造されたものをそのまま販売する／試食試飲提供する</li> <li>・非食品（雑貨等）のみの販売</li> </ul>

## 出展者ご提出書類等一覧

- ※出展者様は、下記書類等のご提出をお願いいたします。
- ※提出物をもとに飲食提供については保健所の指導・確認を事前に行います。
- ※物販については、試飲・試食の有無の確認を事前に行い保健所に確認します。

提出書類	出展内容が【飲食】		出展内容が【物販】	
	テント出展	キッチンカー出展	テント出展	キッチンカー出展
(1)出展申込書A-1 【テント出展用】	○	—	○	—
(1)出展申込書A-2 【キッチンカー出展用】	—	○	—	○
(2)販売商品計画書B-1 【飲食用】(調理あり)	○	○	—	—
(2)販売商品計画書B-2 【物販用】(調理無し)	—	—	○	○
(3)出展に関する取り決めとお願い (※押印したものをPDFで提出可)	○	○	○	○
(4)商品PRポイントシート ※PRする商品の画像データ含む	○	○	○	○
(5)営業許可証（写し）	○※2	○※2	○※2	○※2
(6)生産物賠償責任保険等の証書（写し）	○	○	○ 非食品のみは不要	○ 非食品のみは不要
(7)食品衛生責任者の資格を証明する書類（写し）※1	○	○	—	—

※1…食品衛生監視員または食品衛生管理者の資格証、調理師・製菓衛生師等の資格証、食品衛生責任者要請講習会修了証いずれか1点（写し）

## ※2…(5)営業許可証(写し)について

出展内容によって提出が必要な許可証（写し）が異なります。販売する商品に応じた許可証の写しを提出してください。

出展内容	必要提出書類（写し）	
【飲食】（テント内／車両内で調理を行う商品の販売）	飲食店営業（特殊形態第1種） 又は飲食店営業（自動車）	
【物販】 テント内／車両内で調理を行わない商品の販売	自社の許可施設で製造した商品の販売	許可施設の許可証
	他社の許可施設で製造した商品の販売（委託製造）	無し
	非食品（雑貨等）のみの販売	無し





# (2) 販売商品計画書(B-1)【飲食用】(調理あり)

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

## 記入例

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ  
**販売商品計画書B-1【飲食用】(調理あり) 1枚目**  
 (開催日時: 2024年10月19日(土)・20日(日) 各日10:30~16:00/開催場所: きびプラザ)  
 ※本計画書は開催前に入力いたしますので、必ず全ての欄目について記入ください。開催時の都合により  
 変更あり。調整方法、掲載方法の変更を記載する欄がありますので、予めご了承ください。

事業所名	株式会社△△	商工会	〇〇〇商工会
開催場所	〇〇〇	〒	〇〇〇〇〇〇〇〇-〇〇〇〇
食中毒防止 に役立つ 対策	食中毒対策(別冊付録1項) 計〇	岡山県番号 〇〇〇〇〇〇〇〇	岡山県番号 〇〇〇〇〇〇〇〇
電話番号	商工 本部	連絡先	090-0000-0000

▼アルコール類の取扱い(区分するもの全てに記入必須)

アルコール類の 取扱い	アルコール類 を扱う	本番付のアルコール類を 扱う	本番付のアルコール類を 扱わない
----------------	---------------	-------------------	---------------------

※本番付のアルコール類を扱う場合は「別冊付録第1号」を必ず添付

▼販売商品一覧

No.	商品名	数量(個)	販売価格(税込)
1	焼きそば	100	400円
2	焼肉丼	100	500円
3			
4			
5			
6			
7			
8			

※上記の販売商品ごとに、本計画書2枚目以降の「販売商品別詳細」を  
 ください。

●1枚目の「販売商品一覧」に記入した商品ごとに、  
2枚目以降の「販売商品別詳細」を作成してください。

●「販売商品計画書B-1」の2枚目以  
降は同じ様式です。販売商品が  
複数ある場合はご使用ください。



「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ  
**販売商品計画書B-1【飲食用】(調理あり) 2枚目**

事業所名	株式会社△△	商工会	〇〇〇商工会
------	--------	-----	--------

▼販売商品別詳細(「販売商品一覧」の商品ごとに記入必須)

No.	1	商品名	焼きそば	調理従事者名	商工 太郎
製品または原材料名と仕入先					
製品および原材料		仕入先		仕入先住所	
豚肉小間切れ		●●精肉店		●●市〇〇町1-2-3	
カットキャベツ		■■加工会社		●●市△△町4-5-6	
もやし		▲▲スーパー××店		●●市××町7-8-9	
麺		(株)●●製麺所		●●市◇◇町10-11-12	
焼きそばソース		▲▲スーパー××店		●●市××町7-8-9	
かつお節		▲▲スーパー××店		●●市××町7-8-9	
下処理の有無		下処理済みのカット野菜と加工肉を使用			
現場での調理工程		1: 豚肉小間切れ、下処理されたカットキャベツ、もやし、麺を鉄板で炒める 2: ソースを入れ炒める 3: 使い捨て容器に盛り付け、かつお節をかけて提供			

No.	2	商品名	焼肉丼	調理従事者名	商工 太郎
製品または原材料名と仕入先					
製品および原材料		仕入先		仕入先住所	
牛カルビ肉		●●精肉店		●●市〇〇町1-2-3	
豚バラ肉		●●精肉店		●●市〇〇町1-2-3	
焼肉のたれ		▲▲スーパー××店		●●市××町7-8-9	
米飯		(株)●●米穀		●●市◇◇町3-2-1	
紅シヨウガ		▲▲スーパー××店		●●市××町7-8-9	
刻みネギ		■■加工会社		●●市△△町4-5-6	
下処理の有無		下処理済みのカット野菜と加工肉を使用			
現場での調理工程		1: 冷凍の牛カルビ肉、豚バラ肉を鉄板で炒める 2: 使い捨て容器にご飯を盛り付ける 3: ご飯の上に焼いた焼肉をのせる 4: 焼肉の上にたれをかけ、紅シヨウガと刻みネギを少量のせ提供			



# (2) 販売商品計画書(B-2)【物販用】(調理無し)

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

## 記入例

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ  
販売商品計画書B-2【物販用】(調理無し) 1枚目

【開催日時：2024年12月19日(土)12:00(日) 当日10:30~16:00/開催場所：きびプラザ(岡山)】  
※(開催場所の不明確)本計画書は開催場へ送付いたしますので、必ず全ての商品について記入ください。開催時の都合により販売商品等の変更も起こり得る場合がございますので、予めご了承ください。

事業名称	株式会社〇〇	商工会	〇〇〇商工会
代表取締役	〇〇〇	〒〒〒	岡山市〇〇〇〇1-2-3
自己採集品 に該当する 許可	文書名	許可番号	
農林業法	〇〇農産物	岡山商標等	〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
農林業法	商工士部	連絡先	090-0000-0000

▼アルコール類の取扱い(該当するもの全てに〇を記入必須)

アルコール類の 取扱い(有)	有	酒類のアルコール度数 を記入	未開封のアルコール度数 を記入
-------------------	---	-------------------	--------------------

※未開封のアルコール度数を記入する場合は「試食試飲提供方法」に必須です

▼販売商品一覧(全ての販売商品について記入必須)

№	商品名	販売価格 (税別)	数量/日	当日の 提供予定量	提供表示 の有無
1	チョコアイスクリーム	500円	100	準備	有
2	コロッセパン	400円	100	準備	有
3	菓子詰め合わせ	300円	50	準備	有
4	お菓子詰め	650円	80	準備	有
5	おびとんご	500円	100	準備	有
6	精進豆腐いりごみ	1,500円	30	-	-
7					
8					
9					
10					

※上記の販売商品一覧に「飲食物」がある場合は、本計画書の2枚目「試食物一覧」もご記入ください。(非飲食物のみが場合は不要です)

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ  
販売商品計画書B-2【物販用】(調理無し) 2枚目

事業名称 株式会社〇〇〇 商工会 〇〇〇商工会

▼試食物一覧(全ての販売商品の内、飲食物のみ記入必須)

№	商品名	仕入先名	仕入先の商品 提供方法(試飲前)	仕入先住所
1	チョコアイスクリーム	〇〇食品	アイスクリーム専用容器	〇〇市〇〇〇〇1-1-1
2	コロッセパン	〇〇パン	菓子詰め容器	〇〇市〇〇〇〇2-2-2
3	菓子詰め合わせ	(株)〇〇〇	〇〇製容器	岡山市〇〇〇〇3-3-3
4	お菓子詰め	(株)〇〇〇	〇〇製容器	岡山市〇〇〇〇4-4-4
5	おびとんご	(株)〇〇〇	〇〇製容器	岡山市〇〇〇〇5-5-5
6				
7				
8				
9				
10				

▼試食・試飲提供方法(試食試飲提供する場合記入必須)

商品名	提供方法
おびとんご	専用のある自社容器で提供した(おびとんご)を使い捨て容器に取分け、つまようじを付けて試食として提供する

- 1枚目にご記入いただく「販売商品一覧」の中に「飲食物」がある場合は、2枚目もご記入ください。
- 試食試飲提供を行う場合は、必ず2枚目に提供方法をご記入ください。
- 1枚目にご記入いただく「販売商品一覧」が非食品のみの場合は、2枚目の提出は不要です。

# (3) 出展に関する取り決めとお願い

## 「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

### 記入例

ご郵送のうえ、裏面に参加者名、電話番号、出展責任者名をご記入ください。

#### 「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ 出展に関する取り決めとお願い

##### はじめに

- 本要請は「共同出展者を中心、以下列挙した、以下に述べる取扱い決め及び本要請から算出された「出展費額」を基準としてください。これらに違反したと判断された場合は、主催側はその取扱いを問わず出展費の返還、出展の中止し、ブース・展示台・展示物の撤去・運送、会場からの退場を命じる場合がございます。その他、主催者側が判断を留めずに行います。
- また、本要請から申請に受け付けられた商品の生産及び出荷先は、ブース・展示台・展示物の撤去・運送によって生じた損害並びに損害賠償責任を負担していただきます。
- 下記の1～7条の取扱い決めを必ず守るようお願いします。また、出展費の返還請求は出展後おこないます。

##### 商品の取扱いについて

- さまざまな食品であり、簡単に故障や損傷が伴うことが多くあります。そのため、取扱いのようには取り扱い食品を確保することは必須です。300ポイントと併せて取扱商品をお送りください。取扱いのようにはお気を付けください。
- ① 持ち物は軽量化しなさい
- ② 持ち物に加工したものはお断りします
- ③ 持ち物、サンゴイック等を作った後、加工しない
- ④ 持ち物を加工して加工したものはお断りします
- ⑤ 持ち物、加工したものはお断りします
- ⑥ 持ち物、加工したものはお断りします
- ⑦ 持ち物、加工したものはお断りします

##### 商品を取扱うときの注意

- ① 持ち物の取り扱い
  - 取り扱いの仕方についてお読みください。
  - 持ち物の取り扱い、加工、加工したものはお断りします。
  - 持ち物の取り扱い、加工したものはお断りします。
- ② 持ち物の加工
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
- ③ 持ち物の加工
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
- ④ その他
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。

##### 食品の取扱場所について

- 詳細はすべて必ずお読みください。[主催者側からの取扱い]と[参加者側からの取扱い]を必ずお読みください。
- ① 食品の取り扱い
  - 持ち物の取り扱い、加工したものはお断りします。
  - 持ち物の取り扱い、加工したものはお断りします。
- ② 持ち物の加工
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
- ③ 持ち物の加工
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
- ④ 持ち物の加工
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。

##### アルコール類の取扱いについて

- ① 持ち物の加工
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
- ② 持ち物の加工
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。

##### 非食品の取扱い

- ① 持ち物の加工
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
- ② 持ち物の加工
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。

##### その他注意事項（食品・非食品共通）

- ① 持ち物の加工
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
- ② 持ち物の加工
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。

##### 損害賠償

- ① 持ち物の加工
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
- ② 持ち物の加工
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
- ③ 持ち物の加工
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
- ④ 持ち物の加工
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。
  - 持ち物の加工、加工したものはお断りします。

お断り内容を守り、出展するごときお願いいたします。

〒500-0000 株式会社△△△

T E L : 000-000-0000 出展費を名義 商工 本部

印

- ご一読いただき、署名・捺印の上、ご提出ください。
- スキャンしたPDF等のデータでの提出も可能です。

# (4) 商品PRポイントシート

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

## 記入例

### 「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ 出展商品PRポイントシート

- ① 消費者やメディアにアピールしたい商品、特徴、材料などについて記入ください。
- ② 商品の画像データをメールにて所属商工会へご提出ください。(複数枚可)  
※ファイル名に「事業所名」・「商品名」をご記入ください。  
※商品の画像データを複数ご提出いただいた場合は、商工会連合会にて選定させていただきます。

本シートの内容及びご提出いただいた画像は、東郷者に配布するチラシへの掲載やメディアに対してのPRに活用させていただきます。

※本シートにご記入いただいた内容に限り、商工会連合会がPRいたします。

※チラシへの掲載やメディアへのPRに際し、ご記入いただいた内容を商工会連合会にて編集させていただきます場合がございます。大変申し訳ございませんが、スケジュールの都合上、編集後の内容をご確認いただけませんので、ご了承ください。(広告デザイン等に関するご要望も対応いたしかねますので、ご了承ください。)

事業所名 株式会社〇△□

PRする商品名(複数可) ※当日販売する看板商品や一押し商品等をご記入ください!

岡山県産いちご使用 つぶつぶいちごジャム

↑上記欄にご記入いただいた商品写真を併せてご提出ください。(別添の商品写真をご提供いただくと幸いです!)

PRする商品の具体的な特徴、材料、技術など ※こだわりポイント等を詳しく記入ください!

地元の農家さんが無農薬で栽培されたいちごを隣県に買ってジャムにしました。

着色料を使っておらず、素材本来の紅色が美しいジャムです。

調理工程でも無添加で砂糖を使わず、いちごそのものの素材だけで仕上げました。

砂糖不使用でいちごそのものの優しい甘さを感じられます。

こだわりが詰まった逸品です!



- 「PRする商品名」欄に記入された商品の画像データをメールにてご提出をお願いします。

# 出展申込書類の提出について／お問い合わせ先

「オールおかやま」商工会マルシェ in きびプラザ

## 出展申込書類の提出について

### 提出が必要な書類

P20「提出書類について」をご確認の上、出展内容に応じた必要書類を作成・ご用意ください。

### 提出先・提出方法

所属商工会へメール又は郵送等でご提出ください。

※文字が読み取り難くなる為、FAXでのご提出はお止めください。

※「(3)出展に関する取り決めとお願い」は押印の上、PDF等のデータでのご提出も可能です。

※「(4)商品PRシート」にて記入した商品写真は、画像データをメールでご提出ください。

### 提出期限

**令和6年7月5日（金）必着**

#### ■ 提出書類の保管のお願い

飲食物を取り扱う出展の場合、内容の事前確認の為に必要な書類を保健所へ提出いたします。

保健所の指導により販売商品、調理方法、提供方法の変更及び書類の再提出をお願いする場合がありますので、提出書類は必ずお手元にデータやコピー等の控えを保管ください。

## お問い合わせ先

ご不明な点やご相談等ございましたら、最寄りの商工会又は岡山県商工会連合会までお気軽にお問い合わせください。

### 岡山県商工会連合会

- |         |   |
|---------|---|
| ○担当者    | 広域サポートセンター 志田・小倉・井上                             |
| ○E-mail | kouikisc@okasci.or.jp                           |
| ○住所     | 〒700-0817<br>岡山県岡山市北区弓之町4-19-401<br>岡山県中小企業会館4階 |
| ○電話     | 086-238-5666                                    |
| ○FAX    | 086-222-1672                                    |
| ○受付時間   | 8：30～17：15（土日祝日除く）                              |