



第47回桑野市市民の日

「私の個店」 募集要項

11月3日『市民の日』で、手作り品・農産物・飲食物などを販売する『私の個店』の出店者を募集します。

注意事項、参加条件等を十分に確認いただき、お申し込みください。

【全般的な注意事項】

- ・ 営利目的の参加（プロ事業者の参加）はできません。
- ・ テントの転貸はできません。市民の日当日に必ず参加される方がお申し込みください。
- ・ 提出書類に記載した取り扱い品目と、実際に販売する品目に相違がないようにしてください。
- ・ 刃物等の危険物、公序良俗に反する物は販売できません。
- ・ ごみ、売れ残り商品はお持ち帰りください。
- ・ 出店時間を厳守し、路上駐車等の周囲に迷惑をかける行為はしないでください。
- ・ 政党、党派、宗教に関する団体（個人）、暴力団関係者及び主催者が不適当と判断する団体（個人）は、参加できません。

※ 当日の会場巡回により、注意事項が順守されない場合や迷惑行為が認められた場合は、次回以降、出店禁止とします。

1 日時等

日 程	時 間	会 場
令和8年11月3日（火・祝）	午前9時30分から 午後3時まで	カルチャーパーク

【出店場所（予定）】

第2駐車場（クアーズテック秦野カルチャーホール北側）、けやき広場、多目的広場など

2 参加条件

- (1) 市内に活動拠点を置く団体、又は市内在住、在勤、在学の方
- (2) 募集要項の記載事項を順守できること
- (3) **令和8年7月31日（金）に実施する抽選会に出席**すること（「6 抽選会」参照）
- (4) 飲食物を提供する場合は、**令和8年10月1日（木）に実施する食品衛生講習会に出席**すること（「7 食品衛生講習会」参照）

3 取り扱いができるもの

食中毒等の感染症のリスクを軽減するため、取り扱いができるのは、原則「物販」又は「飲食物」のどちらか一方のみとなります。

- (1) 物販
 - ア 手作り品
 - イ リサイクル品
 - ウ 市内で生産された農産物
 - エ 包装食品（例：パン類、菓子類、清涼飲料水、ハードアイスクリーム類（カップなど容器入り）、珍味類等の魚介類加工品、瓶詰及び缶詰食品など）
 - ※ 取り扱うことができるのは、営業許可等のある施設で調理加工された食品であらかじめ包装されたものになります。
 - ※ 取り扱う商品について、製造所・製造者、消費期限又は賞味期限、アレルギー物質などの表示内容を確認してください。
- (2) 飲食物

会場で炒めるだけ、焼くだけ、蒸すだけなど、十分に加熱調理する食品

ただし、1テント（1区画）につき、原則**1品目に限ります**。（1テントにつき2品目を希望する場合は、参加申込書の提出前に相談してください。）

※ アルコール類の販売はできません。ノンアルコールビール等のノンアルコール飲料等も販売不可とします。

【品目の具体例】

焼きそば、ラーメン、そば、うどん、おでん、豚汁、
けんちん汁、焼き魚、焼き鳥、焼きいか、焼きトウモロコシ、
唐揚げ、フライドポテト、大学芋、今川焼、クレープ、たい焼、
お好み焼き、綿菓子、ポップコーン、ホットドッグ、揚げパン、
おしるこ、コーヒー、紅茶、かき氷 など

左記の
うちから
1品目

【組み合わせの可否の具体例】

No.	品目例			可否
1	焼きそば			○
2	焼きそば	フランクフルト		×
3	唐揚げ	フライドポテト		○※ ¹
4	たい焼き	ドリップコーヒー(湯で抽出)		×
5	たい焼き	缶コーヒー(物販)	包装されたお菓子(物販)	○※ ²
6	たい焼き	ジュース (混合せずに紙カップに注ぐ)		○※ ³
7	焼きそば	農産物(物販)		○※ ²
8	焼きそば	リサイクル品(物販)		×※ ²

※1 同一種の器具及び同一の工程で調理する場合は、1品目とみなします。

例：冷凍唐揚げと冷凍フライドポテトをフライヤーで揚げる

※2 飲食物の調理のテント内で物販を取り扱うことも可能ですが、品目は、包装された飲食物や農産物等の食品に限ります。

※3 衛生的に取り扱うことができる場合に限り、1品目の調理とともに、市販品を混合せずに注ぐ（単純に注ぐ構造であれば、サーバーの使用も可。）飲料も販売可能です。

※4 調味料、薬味のトッピングを行うことは差し支えありませんが、市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものをそのまま使用してください。

【特に注意が必要なこと】

◆ 神奈川県が決まりに従い、「臨時出店」としての出店になります。

- ・ **各テント内に手洗い設備等を備える必要があります。**

設備等は必ず出店者が用意してください。

- ・ 過去1年間で他の行事へ出店したことがある個人、又は団体は、「臨時営業」に該当する可能性があります。その場合は、各自で保健所に許可申請を行ってください。**臨時営業許可証をお持ちの場合は、写しを提出してください。**



↑ 神奈川県の
ホームページ

- ◆ 取り扱いができない食品（食中毒の危険性が高いもの）
 - ・ ごはん類（おにぎり、いなり寿司、餅など）
 - ・ 生もの（刺身、寿司など）
 - ・ 食肉、鮮魚介類、乳類、きなこ、カレー
 - ・ 簡単な調理加工でないもの（食肉等の細切や串うち等の現地仕込みは不可）
 - ・ 現地で加熱調理をしないで提供するもの
（調理パン、サラダ、冷やし麺、きゅうり棒、チョコバナナなど）

4 参加負担金

項目	参加負担金	主催者準備物品
物販	11,000円	テント1張り (3.6m×2.7m)
飲食物	14,000円	テント1張り (3.6m×2.7m)、横幕 (三方幕)

【追加資機材（希望する場合は別途費用が発生）】

物品	費用	備考
机	1,500円/台	1,800mm×600mm
いす	500円/脚	
発電機	16,000円/台	2kw、消火器付 (当日の朝、第3駐車場の本部で貸出予定)

※ 昨年まで主催者で準備していた机1台、いす2脚については、今回から追加資機材とし、昨年に比べて参加負担金を減額しました。そのため、机といすは、出店者で持参いただくか、又は追加資機材として必要数を参加申込書に記入してください。

※ 後日、振込を依頼します。納入後に参加者の都合により出店をキャンセルされる場合は、返金できません。

※ 飲食物を取り扱う場合は、手洗い設備及び廃棄物容器を用意してください。

※ 火災の発生のおそれのある器具を使用する場合は、器具の下に石膏ボード等の不燃材を敷くとともに、消火器の設置が必要ですので、出店者で用意してください。

※ 別紙「テント図面例」を参照し、テント内で必要な物品を準備してください。

5 申込み

(1) 提出書類

ア 出店誓約書兼参加申込書

イ 申込書別紙（神奈川県様式「臨時出店者の詳細」）**【飲食物の参加者のみ】**

ウ 臨時営業許可証の写し**【飲食物でお持ちの参加者のみ】**

(2) 申込方法

提出書類（市民活動支援課、市内各公民館及び駅連絡所に配架。市ホームページからもダウンロード可）に必要事項を記入のうえ、市民活動支援課（市役所西庁舎3階）へ提出。郵送又はFAXも可（FAXの場合は、送信後に確認の電話連絡をお願いします）。

なお、右の二次元コードから電子申請でも申込み可能です。

(3) 申込期限

令和8年7月6日（月）まで（郵送は当日消印有効）



↑ 電子申請
ページ

6 抽選会

(1) 抽選日時等

項目	日程	時間	会場	最大出店数
飲食物	令和8年	午後5時30分～	本町公民館2階	25区画程度
物販	7月31日（金）	午後6時30分～	多目的ホール	85区画程度

※ **会場が昨年度から変更となっていますので、注意してください。**

※ **席に限りがありますので、1団体1名での出席をお願いします。**

※ 出店数については、募集状況等に応じて、調整する場合があります。

(2) 抽選方法等

出店場所（区画）を決定しますので、**代表の方1名が必ず出席してください。**

応募多数の場合には、出店可否の抽選も行います。

欠席の場合には棄権とみなし、申込数が最大出店数を超えていた場合には落選とします（超えなかった場合には、事務局が区画を決定します。）。

なお、他団体の出席者による代理抽選は認めません。

(3) その他

ア **抽選会の案内は送付しませんので、申込みをした方は必ず出席してください。**

イ 出店場所の変更等の調整は、身体的な事情がある場合等を除き、原則応じられません。

7 食品衛生講習会（飲食物の参加者のみ）

(1) 講習会日時等

日程	時間	会場
令和8年10月1日（木）	午後3時30分～	本町公民館2階 多目的ホール

※ **会場が昨年度から変更となっていますので、注意してください。**

(2) 受講者について

市民の日当日は、食品衛生講習会を受講した方がテントに常駐してください。交代等が必要な場合には、講習会に複数名参加していただき、受講した方が最低1名常駐するようにしてください。

8 その他注意事項

(1) 申込者1人につき1テントの申込みに限ります。同一の申込者での複数の申込みはできません。

(2) 搬入は、前日の午後5時から8時、当日の午前6時から8時、搬出は、当日の午後4時頃からを予定しています。詳細については、抽選会等で別途案内します。

(3) 1テントにつき1台まで駐車場を用意します。場所は、本町中学校又は南中学校のグラウンドを予定しています。

(4) 営業及び荷物の管理は、必ずテント内をお願いします。

また、他のテントと隣接する場合があります、間隔を広げるような配置の要望には応じられません。テントの位置は抽選会で決定しますが、当日の天候等により、レイアウトを変更する場合があります。

(5) 原則雨天決行ですが、荒天の場合は中止することがあります。前日の午後5時までに中止が判明した場合には、秦野市ホームページで公開します。当日は午前6時以降、確認できます。

(6) 会場での盗難や破損、事故又は販売商品による食中毒や事故等が発生した場合には、出店者の責任により速やかに対応してください。主催者側による補償等は一切できません。

また、前日夜間の警備は行いません。

(7) 主催者の責任に帰する事由により中止となった場合を除き、参加負担金は返金できません。

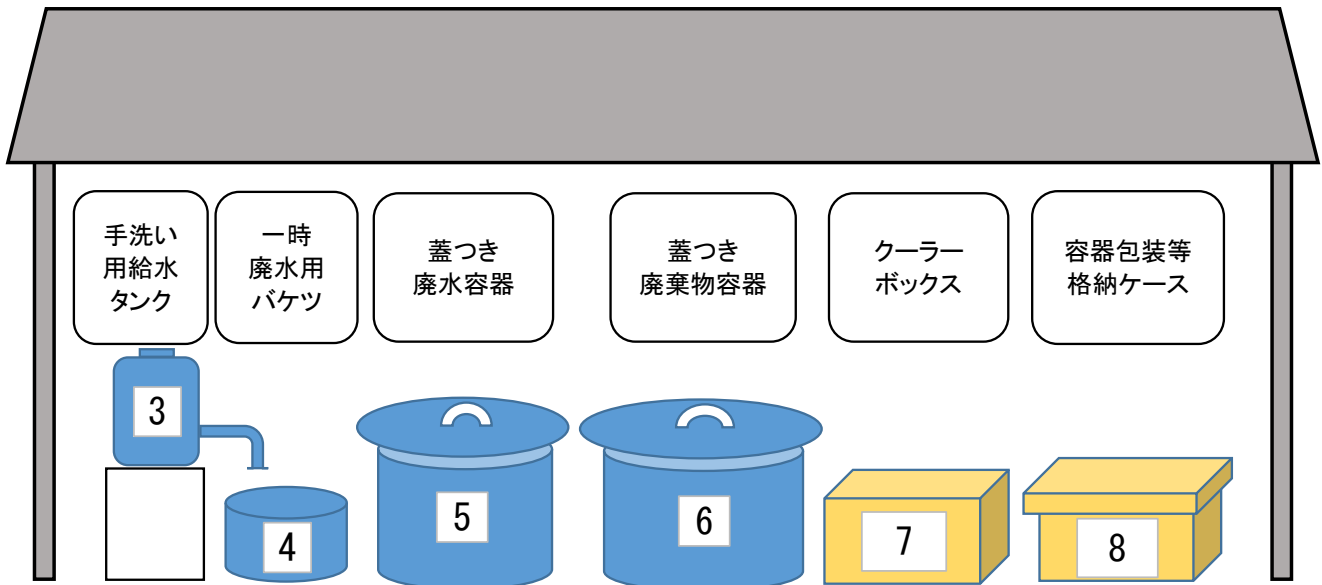
また、仕入れ等の損害についても補償はできません。

問い合わせ先

秦野市市民の日運営委員会事務局（秦野市役所くらし安心部市民活動支援課内）

〒257-8501 秦野市桜町一丁目3番2号

TEL：0463-82-5118（直通）／ FAX：0463-82-6793



テント備品等一覧

No.	区分	図面例記載	物品	準備する者	説明
1	共通	/	テント (3.6m×2.7m)	主催者	
2			横幕 (三方幕)		
3	飲食物のみ	○	手洗い用給水タンク (18ℓ以上)	出店者	【必須】 水栓及び蓋の付いた飲用に適する水を供給する容器 (容量18リットル以上。イス又は机の上に置いて使用)
4		○	一時廃水バケツ		【必須】 給水タンクの下で水を受けるバケツ
5		○	蓋つき廃水容器		【必須】 十分な容量の廃水容器 (一時廃水バケツから廃水を移動)
6		○	蓋つき廃棄物容器		【必須】 ゴミ袋は出店者が用意
7		○	クーラーボックス		必要に応じて出店者が用意
8		○	容器包装等格納ケース		【必須】 食品、器具、容器包装等を衛生的に保管
9		/	石膏ボード等の不燃材		【火器使用団体のみ必須】
10		/	消火器		【火器使用団体のみ必須】
11	/	石鹼や消毒剤	【必須】		

※ 「出店者・必須」の物品については、出店者が必ず用意してください。用意していない場合は、保健所の指導等により出店取り消しとなることがあります。

※ 主催者が準備する物品以外の調理備品、机、イス、発電機などは原則出店者が用意してください。追加資機材 (机、イス及び発電機) の希望がある場合は、有料で貸し出しますので申込書に記入してください。なお、昨年度まで主催者で用意していた「机 (1台)、イス (2脚)」については、今回から全て追加資機材としていますので注意してください。

また、発電機は、当日の朝に第3駐車場の本部まで取りに来ていただく予定です。

食中毒のリスクを軽減するため、可能な限り既製品である冷凍食品（例：焼鳥、唐揚げ、ポテト等）を利用し、会場では、冷凍食品の加熱調理のみを行うなど、簡単な調理品の提供を検討してください。

臨時出店者の詳細

店名	〇〇店
臨時出店者の住所、氏名 (団体名及び代表者氏名)及び連絡先	住所：秦野市桜町1-3-2 氏名(団体名及び代表者氏名)：秦野 太郎 連絡先：0463-82-XXXX
他の臨時的な行事への出店	過去1年間で他の臨時的な行事へ出店したことが <p style="text-align: center;">ある ・ ない</p>
品目	焼きそば、ラムネ(瓶)
材料	焼きそば ① 蒸し麺(市販品、袋入り) ② カット野菜(市販品、袋入り) ③ 豚バラ薄切り肉 (カットは肉屋に依頼) ④ ソース ⑤ コショウ ⑥ サラダ油
仕込み作業を行う場所の名称及び住所	名称：なし 住所： 仕込み作業とは、食品関係の営業許可を受けた施設等で食材の洗浄、細切などです。 仕込み作業をする場合は、家庭の台所で行わないこと、行事の開催場所への運搬が短時間でできることが必要です。
営業施設等での仕込み作業の内容	仕込み作業は、当日に行うこと、会場に運ぶ方法等を記入してください。 工程(仕込み作業)を少なくするため、可能な限り、カット済みの野菜や食肉等の既製品の利用を検討してください。
会場での調理作業の内容等	焼きそば ① 鉄板にサラダ油を入れる。 ② 肉、野菜を鉄板に入れる。 ③ 肉、野菜を炒める。 ④ 麺を入れる。 ⑤ コショウ、ソースを入れ炒める。 ⑥ 紙皿に盛り、提供する。 会場では、炒める <u>だけ</u> 、焼く <u>だけ</u> 、蒸す <u>だけ</u> 、煮る <u>だけ</u> などの簡単な加熱調理のみ実施してください。

「ある」の場合には、臨時営業に該当する可能性があるため、平塚保健福祉事務所秦野センターに相談してください。

募集要項の2ページ「(2) 飲食物の品目」を確認いただき、具体的に記入してください。同時に取り扱える品目は1品目(同一種の器具及び同一の工程で調理するもの)です。飲料を提供する場合には、その旨を記入してください。

仕込み作業は、当日に行うこと、会場に運ぶ方法等を記入してください。工程(仕込み作業)を少なくするため、可能な限り、カット済みの野菜や食肉等の既製品の利用を検討してください。

会場では、炒めるだけ、焼くだけ、蒸すだけ、煮るだけなどの簡単な加熱調理のみ実施してください。