

令和元年 9 月 12 日

各位

Blow Easterly 実行委員会
委員長 古美門 君夫

ブロー イースタリー あずま
『Blow Easterly 2019 ～風が東から吹く～』

開催および出店者募集のお知らせ

拝啓 初秋の候、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

お陰様で『Blow Easterly 2019 ～風が東から吹く～』は昨年引き続き 3 回目の開催の運びとなりました。つきましては皆様には是非ご出店いただきたく、ここにお知らせいたします。

敬具

記

名 称: Blow Easterly 2019 ～風が東から吹く～
日 程: 令和元年 11 月 3 日 (日・祝) 10:30～16:00
会 場: みどり市東運動公園 (みどり市東町座間 399)

テーマ食材: イモ

みどり市東町は昔からサツマイモの栽培が盛んに行われ、干しイモ作りに力を入れています。今年は、そんな「イモ」に着目し、祭りを盛り上げようと考えています。サツマイモだけでなくジャガイモ・サトイモ等のイモを使った商品（こんにゃく、タピオカも可）を販売していただける出店者を募集します。
イモ関連以外の商品の販売も可能ですが、ご協力いただければ幸いです。

出店料金: 無料

スペース詳細: 正面 2.7m ×奥行 3.6m

※長机 (45cm×180cm) 3 台、パイプ椅子 4 脚をご用意します。

それ以外に必要なものは各自持ち込みとなります。

※電源はご用意できますが、電子レンジなど高消費電力の機器はお控えください。

※各店舗の配置は商品等を考慮の上、実行委員会で決めさせていただきます。

申込み方法: 出店申込書を実行委員会に持参・郵送・FAX・メールにてご提出ください。

※切手代、通話料は出店者の負担となります。

切 込 切: 令和元年 9 月 30 日 (月) 16:00

※チラシ、ポスターへ掲載希望の場合は、令和元年 9 月 18 日 (水) まで

※希望者多数の場合は先着順とさせていただきます。最大 20 区画

以上

取扱商品について

A) 物品販売

1. 食品においては適切な許可を受けた施設で製造・包装されたもの。
2. 以下の物品は販売禁止とします。
 - ① 魚介類販売業、食肉販売業、乳類販売業、酒類小売業に該当する物品
例) 鮮魚、生魚、生肉（調味品を含む）、牛乳など
 - ② 要冷蔵・要冷凍
不特定多数の方が広範囲から来場されます。長時間常温管理されることにより変質、劣化、腐敗することが予想される物品の販売は禁止です。アイスクリームなど一般的にその場での飲食が予想されるものはこの限りではありません。
 - ③ 公序良俗に反する品

B) 調理食品

1. 原則、1店舗につき1商品が望ましい。(飲料は含まない)
2. 提供直前に加熱調理を必ず行ってください。(かき氷、ところてん、クレープ、団子、果実チョコ等のいわゆるトッピング、からめ等を行うものはこの限りではありません。)
3. 群馬県が定める『催事等における仮設食品営業等の取扱要綱』における別表『取り扱い可能な食品』を参考にしてください。
4. 桐生保健所の指導に基づき、以下の食品については注意してください。
 - ① めん類(そば、うどん) … めん類製造業の許可を得た施設で製造されためんを会場で加熱する場合に限り出店可能です。手打ち(会場でこねる、切る行為)は禁止です。
 - ② 米飯、お弁当 …………… パック詰めされた米飯(五目ご飯、赤飯)は許可を得た者が、許可施設で製造し、直接販売する場合に限り出店可能です。販売代行などは禁止です。

出店申込書について

A) 物品販売

取扱商品は「品目」のみご記入ください。

B) 調理食品

取扱商品は「品目」「原材料」「仕入先」「現地での調理方法」すべてご記入ください。
保健所への届け出に必要となります。

(お問合せ)

Blow Easterly 実行委員会事務局(東町地域づくり協議会)

〒376-0397 群馬県みどり市東町花輪205番地2(みどり市役所東支所内)

TEL: 050-3743-0045 (担当 幸田)

TEL: 0277-76-2124 FAX: 0277-76-1591

出店申込書

出店屋号			
代表者氏名			
TEL		メール	
住所	〒		
電源	要 ・ 不要 どちらかに○		
取扱商品			
品目	原材料(※)	仕入先(※)	会場での調理方法(※)
(例)やきそば	めん 豚肉 キャベツ	○○製麺 スーパー△△ 〃	焼く
※「原材料」「仕入先」「調理方法」は会場で調理を行わない既製品の場合、記入不要			

郵送の場合、コピーを手元に保管されることをおすすめします。

〈提出先〉

〒376-0397 群馬県みどり市東町花輪 205 番地 2

Blow Easterly 実行委員会事務局

FAX: 0277-76-1591 MAIL: blow.easterly.azuma@gmail.com

別表（第6条関係） 取り扱い可能な食品

1. 飲食店営業		
分類	品目の範囲	品目例
煮物類	事前に仕込み（細切、煮込み等）し、その場で煮込んだもの。	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁
焼物類	事前に仕込み（細切等）し冷蔵した具を、その場で焼いたもの。焼き肉、焼きとり類にあつては、その場で加熱が十分できる大きさ（一口サイズ等）に事前に加工したもの。	焼き肉、焼きとり、焼き魚、焼き貝、いか焼き、焼きまんじゅう
	その場で水に溶いた小麦粉等と、事前に仕込み（細切等）した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの。	お好み焼き、たこ焼き
	許可施設等で製造されたピザ生地に、事前に細切した具をのせて、その場で焼いたもの。	ピザ
焼めん類	事前に仕込みした具とめん類を、その場で炒めたもの。	焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン
茹で物、蒸し物類	農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したものの。	じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシューマイ
揚げ物類	事前に仕込み（細切等）した具を、その場で調製した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの。	串かつ、フライドチキン、フライドポテト
めん類 (原則、最終加熱があるもの。)	事前に仕込みした具、汁、ソース等を、その場で茹でるか炒めたために盛り付けたもの。または、めんと合わせて炒めたもの。	うどん、そば、らーめん、スパゲティ
ドック類	ホットドック類、ハンバーガー類については、市販のパンにその場で加熱調理したソーセージ類やパティをはさんだもの（生のもの（野菜等）をトッピングすることは原則不可。）。	ソーセージ類をそのまま、若しくは衣をつけて焼くか油で揚げたもの、ホットドック類、ハンバーガー類
酒類	その場でコップ等に注いで提供するもの。	日本酒、ビール、焼酎、ワイン
米飯類	事前に加熱調理された食品（レトルト食品を含む。）を、その場で加温して米飯に盛り付けたもの。	カレーライス
その他	保健所長が衛生上支障がないと認めた品目	
2. 喫茶店営業		
分類	品目の範囲	品目例
喫茶類	事前に調製した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、調味するもので、通常、喫茶店営業にて提供される飲料、茶菓、甘味食品。	清涼飲料水、甘酒、コーヒー、紅茶
軽食類		ところてん、しるこ
かき氷類	その場で市販の氷を削氷機で削り容器に盛り付け、市販のシロップ等で調味したもの。	かき氷
アイスクリーム類	カセット式アイスクリーム類に限る。（汚染があれば、その都度、機械・器具等を洗浄すること。）	
3. 菓子製造業		
分類	品目の範囲	品目例
焼菓子類	許可施設等から仕入れ冷蔵したあん類等を、その場で水に溶いた小麦粉等と合わせて焼いたもの、又はその場で焼いたクレープで包んだもの。	今川焼き、たい焼き、クレープ（生クリームは既製品に限る。）、ペーカステラ、五平餅、焼き餅
揚菓子類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で油で揚げたもの。	ドーナツ、大学芋
団子菓子類	事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すかし、それに事前に仕込みをした具をからめたもの。	草団子、焼き団子
まんじゅう類	事前に仕込み（混合、成形等）したまんじゅうを、その場で加熱したもの。	蒸まんじゅう
もち菓子	事前についたもちに、事前に仕込みした具をからめたもの。	あんこもち、きなこもち
あめ菓子等	事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子。	べっこう飴、果実飴、カルメ焼
その他	事前に仕込みした具に、その場で簡単な加工を行って作る菓子。	果実チョコ