

2026 やすぎ月の輪まつり

(一般事業者) マルシェ出店募集要項

■募集要件

- ・安来市内事業者の方
- ・飲食及び雑貨販売目的の出店

※上限に達した場合、厳正なる審査の上、出店事業者を決定させていただきます。

■開催概要

開催日	8月8日(土) やすぎ月の輪まつり花火大会
ブースサイズ	(間口) 3m × (奥行) 10m ※1事業者1ブースのみ ※キッチンカーの場合は車のサイズ分のみ
出店時間	16:00 ~ 21:00
搬入・搬出	搬入: 13:00~15:30 ※搬入搬出時間以外の車の移動厳禁 搬出: 21:30~22:30 (予定)
場 所	安来港
出店料	無料
設 備	電気設備、水道設備及びその他備品の貸出はありません。 テントの後ろを駐車場としてご利用いただけます。

※当日は、16:00 から 21:00 まで安来青年会議所主催のイベントが安来港で開催される予定です。

※出店ブース位置をお選びいただくことはできません。

※当日は交通規制を行います。搬入・搬出の時間以外で車両の移動はできません。

■申込方法

- ・別紙**出店申込書は期日までに事務局に提出**してください。

■申込み締切：令和8年5月14日(木) 必着

- ・出店にかかる決定通知や詳細は、申込者のみに後日ご案内いたします。
- ・〆切を過ぎての申請は、いっさい受け付けません。
- ・書類に不備があった際は、締切日までに修正したものを提出ください。

■提出物

- ・出店申込書(兼 出店責任者確認書) / 出店内容
- ・提出・問い合わせ先

〒692-8686 安来市安来町 878-2 (安来庁舎 2F 安来市役所観光振興課内)

やすぎ月の輪まつり実行委員会事務局

TEL: 080-2891-8428 (事務局専用) FAX: 0854-23-3061

E-mail: kankou@city.yasugi.shimane.jp

■イベントの中止について

- ・台風接近や気象警報発令が確認された場合は中止といたします。
- ・花火中止基準等により花火大会が中止となった場合は、マルシェも中止となる場合があります。
(花火中止基準：風速 10メートルを超える場合や市街地に向けた北東の風等)
- ・イベント中止による補てん金はありません。

■注意事項

(会場の設備について)

- ・会場内に給排水所はありません。
- ・近隣への無断排水は固く禁じます。必要な水の確保と廃棄する水の保管は各自で行い、イベント終了後、お持ち帰りください。
- ・主催によるレンタルはありません。出店に必要な電源や備品はすべて各自でご準備ください。
- ・ゴミ箱の設置は行いません。また、ゴミの回収もいたしませんので、各自でお持ち帰りください。
- ・近隣へのゴミの不法投棄は固く禁じます。

(貸出スペースの清掃について)

- ・イベントの終了後、出店スペースはキレイに掃除をしてください。営業開始前に地面や周辺の汚損防止を行うか、終了後しっかりと清掃してください。
- ・終了後、明らかな汚損が地面等に残っていた場合や、近隣での排水、ゴミの不法投棄が判明した場合、次回以降の出店を許可しません。

(火気・電気を使用される場合)

- ・火気を使用される場合は、業務用消火器の設置が必要です。
- ・当日は、消防署による点検が入ります。火気類の使用者は、必ず使用期限内の**業務用消火器**を設置してください。※家庭用消火器では出店の許可がありません

(駐車場について)

- ・当日の駐車場は、テント後ろのスペースをご利用ください。キッチンカーの場合は、駐車スペースを準備しません。
- ・2台目以降は、各自で確保してください。近隣への違法駐車は固く禁じます。
- ・実行委員会で用意している来場者用駐車場への駐車はご遠慮ください。

(連絡事項)

- ・応募多数の場合は主催者側で参加者を決定いたします。理由の公表は行いません。
- ・保健所への臨時営業届は実行委員会にて取りまとめのうえ申請いたします。
- ・露店等営業規則は、必ずご確認ください。
- ・臨時営業での飲食出店者は、“飲食出店にあたっての注意事項”を遵守してください。また、許認可を受けている事業者の方も、該当しない部分はあるかと思いますがご確認をお願いします。

飲食出店にあたっての注意事項

計画・準備

□取扱品目（メニュー）は、安全に提供できる品目にする

取扱いを認めない食品

×直前に加熱しないまま提供する食品（アイス、かき氷、ドリンク類を除く）

×加熱後に具材を挟む行為や、加工成型、トッピング等を行うもの

×冷却に多量の水を使うもの

×その他、衛生上危険があるもの

取扱を認めない品目の例	取扱を認めない食材
おにぎり（おにぎらず）、寿司、冷やし中華、クレープ、サンドイッチ、ハンバーガー等	加熱していない肉・魚・野菜、漬物、加熱・冷凍していない果物、生クリーム

□原材料の仕込みは、許可施設等の衛生的な場所で行う。（許可のない個人宅での仕込みは不可）

□当日の出店場所は、次の取扱条件を満たした設備を確保する。

□屋根を設置し、三方を囲うこと

□給排水設備（場所、入れ物）があること

□冷蔵・冷凍保存が必要な食品を扱う場合は、冷蔵・冷凍の保管設備があること

仕込み（当日）

×下痢・腹痛などの症状がある人、手指に傷がある人は仕込みや調理に従事しない。また、家族に下痢・腹痛の症状がある人も調理しない。

□原材料の仕込みや食品の調理は、食品を提供する当日に行う。

・仕込みは許可施設等の清潔な場所で、加熱調理は施設内でいずれも出店当日に行う。

・事前に調理した食品は原則提供できない。

□使い捨て手袋を使用し、清潔な作業衣で仕込みや調理に従事する。

※一度外した使い捨て手袋は再利用せず、新しいものを使用する。

□仕込みや調理前、トイレ後、使い捨て手袋の交換後は必ず石けんを使ってしっかり手洗を行う。

□調理に使用する器具類は、使用の前後にしっかり洗浄し、塩素系漂白剤や熱湯で消毒する。

□原材料の解凍は、冷蔵庫内で行い、解凍後すぐに加熱調理する。

□生肉や生魚を扱う包丁やまな板は専用とし、他の食品用を使い分ける。

□肉・魚・卵に触れた調理器具や手はしっかり洗浄・消毒する。

□清潔な水（水道水）を使用する。

□仕込みをした原材料は、個別に蓋付き容器やビニール袋に入れて保管する。

□原材料は、事前に冷却した温度計付きのクーラーボックス等に入れ、温度管理をして持ち込む。

調理（当日）

- ✕下痢、腹痛などの症状がある人、手指に傷がある人は従事しない。
- ✕調理は提供直前に行い、前日調理や作り置きをしない。
- ✕出店場所で食品のカットやスライス等の仕込み作業は行わない。
- ✕生ものの提供や、加熱後の成型、トッピング、挟む行為は行わない。
- ✕卵は割り置きしない。
- ✕調理したものや残った原材料は翌日以降に持ち越さない。
- 業務につく前、トイレの後、作業の前後、使い捨て手袋の交換後は、必ず石けんで手洗いを行う。
- 調理に使用する器具類は、使用の前後にしっかり洗浄し、塩素系漂白剤や熱湯で消毒する。
- 清潔な水（水道水）を使用する。
- 冷凍・冷蔵保存の原材料は、必ず冷蔵・冷凍庫やクーラーボックスで保存し、解凍は冷蔵庫で行う。
食品を直射日光にさらさない！
- 加熱調理は、中心部までしっかり加熱する。
- 使い捨ての容器で提供する。

弁当や菓子類の販売

- 弁当は「飲食店営業三類」または「（新法）飲食店営業（自ら販売に限る）」または「（新法）そうざい製造業」の許可施設が調理したものを仕入れる。
菓子類は「菓子製造業」の許可施設が調理したものを仕入れる。
- 直射日光を避け、冷所で保管する。（大量の仕入れ・陳列はNG）
- 持ち帰りは避け、早めに食べてもらうよう販売する。
- 消費期限等、適正な食品表示がされたものを仕入れ・販売する。