

第32回 上関水軍まつり出店募集

◆開催場所 室津港湾周辺 ※道の駅上関海峡付近

◆出店日時 令和8年7月18日(土) 16:00~20:30 (雨天中止)
※花火打ち上げ 20:00~

◆出店料 1ブースにつき「町外5,000円」、「町内3,000円」

※1ブース料=3.6m×3.6m(テント1/2張)、机(2卓)、イス(2脚)が含まれております。

※出店状況に余裕がある場合は1業者最大2ブース(テント1張)まで使用できます。

※電気・水道は無料です。ただし、電気は1ブースにつき1500Wまでとしてください。

※水道施設は会場内に設置されたシンクを共同利用となります。

◆レンタル料

【追加料金】 机 200円/卓、イス 200円/脚

※追加は1業者最大「机5卓」「イス5脚」レンタルできます。それ以上に必要となる場合は各自ご準備ください。

◆注意事項

- ・テント出店のみとし、移動販売車による出店は受付けていません。
- ・出店は飲食品、くじ玩具販売に限ります。
- ・出店ブースには限りがありますので町内優先とし応募多数の場合は抽選となります。
- ・食品の衛生管理について十分に注意を払い、臨時食品営業届出書は水軍まつり実行委員会に提出すること。
- ・出店に関する事故等について、主催者は一切の責任を負いません。出店者の責任においてお願いします。

◆申込締切 令和8年6月26日(金)17:00まで 申込書必着のこと

◆出店者説明会

令和8年7月3日(金)18:00より上関町総合文化センターにて出店者説明会を行います。
出店される方は必ずご出席ください。

◆お問い合わせ

上関水軍まつり実行委員会事務局(役場産業観光課内)担当:沖

TEL:0820-62-0360 FAX:0820-62-1528

第32回「上関水軍まつり」出店申込書

○団体名 _____

○代表者氏名 _____

○住所 _____

○電話番号 _____

○従事者数 _____ 名

○出品項目及び価格・数量 (例) からあげ 300円×100食

○消火器持参の有無 _____ 本

(フライヤー、コンロ等火器器具使用時は各自が用意すること)

○必要備品等

・ブース _____ ブース (テント半分 3.6m×3.6m)

・机、イスの数 机 _____ 卓、イス _____ 脚

○電源 1店舗 1,500Wまで

使用機器名	消費電力 (〇〇〇〇W)

臨時食品営業に係る契約書

主催者 上関水軍まつり実行委員会 委員長 田中健太（以下「甲」という。）が開催する第32回上関水軍まつりの会場において、出店販売する事業所・個人及び団体（以下「乙」という。）は以下の項目について臨時食品営業に係る契約を締結する。

（実施期日）

第1条 臨時食品営業の実施期日は、令和8年7月18日(土)とする。

（臨時食品営業許可）

第2条 乙において臨時食品営業許可が必要な場合は、所轄の保健所において責任をもって対応する。

（保菌検査）

第3条 乙において臨時食品営業に携わるすべての従事者は、所轄の保健所において保菌検査等（但し任意）を自主的に行い、事故のないように管理義務を必要とする。

（賠償責任）

第4条 乙の臨時食品営業において生じた一切の損害については、甲はその責任を負わない。

2 全ての責任は乙が負うものとする。

以上の契約締結の証として、この証書2通を作成し、甲・乙記名捺印の上、各自1通を保有する。

令和 年 月 日

甲 山口県熊毛郡上関町大字長島 448
上関水軍まつり実行委員会
委員長 田中健太

乙

臨時食品営業に係る契約書

主催者 上関水軍まつり実行委員会 委員長 田中健太（以下「甲」という。）が開催する第32回上関水軍まつりの会場において、出店販売する事業所・個人及び団体（以下「乙」という。）は以下の項目について臨時食品営業に係る契約を締結する。

（実施期日）

第1条 臨時食品営業の実施期日は、令和8年7月18日(土)とする。

（臨時食品営業許可）

第2条 乙において臨時食品営業許可が必要な場合は、所轄の保健所において責任をもって対応する。

（保菌検査）

第3条 乙において臨時食品営業に携わるすべての従事者は、所轄の保健所において保菌検査等（但し任意）を自主的に行い、事故のないように管理義務を必要とする。

（賠償責任）

第4条 乙の臨時食品営業において生じた一切の損害については、甲はその責任を負わない。

2 全ての責任は乙が負うものとする。

以上の契約締結の証として、この証書2通を作成し、甲・乙記名捺印の上、各自1通を保有する。

令和 年 月 日

甲 山口県熊毛郡上関町大字長島 448
上関水軍まつり実行委員会
委員長 田中健太

乙

出店者及び提供品目等に関する内容

出店者	氏名・団体名			
	住所			
	連絡先			
出店期間	2026年 7月 18日 ~ 2026年 7月 18日			
提供品目	分類番号	品目名 (提供食数)		
	飲料	※飲料を提供する場合のみ記入		
	<p>《備考》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一区画（施設）につきリーフレットの分類から2種類まで（飲料を除く）。 ・品目数は極力少なくすること。 			
調理場所	<input type="checkbox"/> 屋内（場所： ） <input checked="" type="checkbox"/> 屋外 ※調理室や許可施設等で仕込み等を行い、屋外で調理提供する場合は屋内にも			
使用水の種類	<input type="checkbox"/> 水道水（専用水道、簡易専用水道を含む。） <input type="checkbox"/> 水道水以外の水（井戸水、貯水槽経由の水等）	従事者数	人	

<出店者の遵守事項>

確認欄	遵守事項
<input type="checkbox"/>	リーフレットに記載された施設設備を設けること。
<input type="checkbox"/>	管理運営に関する事項、提供品目の衛生管理に関する事項を遵守して食品を調理提供すること。
<input type="checkbox"/>	届け出た品目のみを調理提供すること。
<input type="checkbox"/>	提供した食品による健康被害等の情報を探知した際は、速やかに開催場所を管轄する保健所に連絡するとともに、被害拡大防止等の必要な対応を行うこと。
<input type="checkbox"/>	保健所職員が必要に応じて実施する立入検査等に協力すること。

提供品目の原材料及び調理方法

品目名	原材料	調理方法

提供品目の原材料及び調理方法（記載例）

品目名	原材料	調理方法
<p>うどん (50人分)</p>	<p>ゆでうどん（既製品・冷凍） だし（既製品） ねぎ 肉（調理済みの既製品）</p>	<p>1 だしを加熱する 2 ねぎをきざむ 3 うどんをゆでる 4 きざんだねぎと肉をのせる 5 ゆであがったうどんにだしをかける</p>

提出書類チェックリスト

期限	提出書類	枚数	提出確認☑	印鑑確認☑
6/26	・ 出店申込書	1 枚		
6/26	・ 臨時食品営業に係る契約書	2 枚		
6/26	・ 出店者及び提供品目等に関する内容	1 枚		
6/26	・ 提供品目の原材料及び調理方法	1 枚		

こちらの用紙は提出不要です。
提出時、チェックリストをご活用ください。

契約書につきましては、捺印のうえご提出をお願いいたします。