

# 京都七夕スカイランタン祭り2023 露店販売について

---

ブースサイズ：約W(幅)3.6m×D(奥行)2.7m

※運営上、多少の変更がある可能性があります。ご了承くださいませ。

## ■出店時間 (販売可能時間)

(京都) 17:00~20:00ごろ

ランタンリリース(ランタンを宙に浮かべるセレモニー)の30分前での営業終了にご協力をお願いします。

当日、担当スタッフより販売終了の案内をさせていただきますので、スタッフの指示に従ってください。

## ■搬入・準備・片付け・搬出について

- ・搬入時間は、原則として開催日の搬入となりますが詳しい時間は追ってご連絡させていただきますので、当日は指定の時間に会場に到着をお願い致します。
- ・会場では担当スタッフより準備に関して確認および指示がありますので、従っていただきますようお願い致します。
- ・片付けに関しまして、販売終了後、イベントのメイン/ランタンリリースがございますため、大きな音の出ない範囲でご対応をお願い致します。
- ・リリースの際は会場が暗転(真っ暗)になります。その時にブースもすべて消灯となりますので、スタッフの指示に従っていただきますようお願い致します。
- ・搬出はイベント終了後、お客さまの退場状況を見ながらの判断となりますので、こちらスタッフの指示があるまで、持ち出しはおやめください。

## ■調理について

- ・営業許可に必要な設備(ポリタンク、ゴミ箱、プラケースなど)は各自でご準備ください。
- ・調理器具などの使用物は各自でご準備ください。
- ・調理用の水、その他販売に関わるものは、出店者様各自でご準備ください。
- ・会場内でのお水の提供・供給は出来ません。各自でご持参ください。
- ・調理に携わる方は、こまめなアルコール除菌および、衛生手袋の使用をお願い致します。
- ・備品に関しましては、必ず原状復帰を行っていただきますようお願い致します。  
なお、**会場備品、レンタル備品等に汚れ、破損があった場合は弁償**をしていただく形となります。上記同様に芝生の養生(売り子の足もとに段ボールなどを敷く、調理場周辺の足元にシートを敷き油やゴミが芝生に散らないようにする)は必ずしてください。調理で発生する汚れ、油の跳ねなどの汚れは清掃費を負担いただく場合がございますので、レンジガードなどの使用をお願いいたします。

**2枚目も御確認下さい**

## ■調理方法について

- ・調理方法（裸火（プロパンガス）及び電気調理の使用）について事前に確認させていただきます。消防等への申請が必要になりますため、事前の申請がない場合、当日の変更についてはご対応できかねます。あらかじめご了承ください。

## ■販売について

- ・ 出店場所は弊社にて決定させていただくことになります。  
→ 出店場所の変更希望、クレームは対応できませんので、ご了承の上お申し込みください。
- ・ 事前に申請している商品以外の販売は出来ません。
- ・ アレルギー表記を必ず行ってください。  
※アレルギー反応が出たお客様がお召し上がりになった店舗はその後販売は出来ません。  
※厳しいようですがお客様の申請を優先して対処することになりますので、くれぐれもアレルギーに対してはスタッフお一人お一人が命に関わるものとして意識していただくようお願い致します。
- ・ 販売口付近にゴミ箱の設置をお願い致します。
- ・ ゴミ箱は満タン状態が続かないようにゴミ箱のチェックとゴミ回収をお願い致します。
- ・ 商品についての事故や苦情は、出店者の責任といたします。  
迅速な対応をお願い致します。
- ・ 提供メニューは事前に保健所へご確認の上、ご決定をお願い致します。

## ■出店メニューについて

- ・ お申し込みいただきました出店者様の予定メニューを以て選定を行います。  
(重複メニューをなるべく避けるため)
- ・ メインメニュー、サブメニューがわかるように記入してください。  
重複の際はメニューの変更をお願いさせていただく場合がございます。  
また、保健所の指導によりメニューを限定させていただく場合がございますので、あらかじめご了承下さい。

## ■出店料について

- ・ 出店料に関しましては、**3日間出店：60,000円**とさせていただきます。
- ・ 出店料のお支払いをもって出店確定とさせていただきます。  
お支払い後に出店をキャンセルされた際、ご返金いたしかねますので、ご了承ください。
- ・ 天候による中止、現場でのスタッフの指示に従わないなど無いようお願い致します。
- ・ 苦情、クレーム無く、楽しくお過ごしいただけますようお願い致します。
- ・ 会場により電源使用などによる実費が発生する際は別途お支払いをいただく形となります。ご了承くださいませ。

## ■営業許可について

- ・ご出店の際、必ず露店営業許可証が必要となります。（開催日に、会場の所在地一円で有効なものに限ります）  
取得していない方は、取得していただいた上で露店営業許可証を指定期日までに提出してください。

## ■食品衛生について

- ・食品の取扱・販売については保健所の指導に従い運営致します。
- ・食中毒などが発生した場合、主催側は一切の責任を負いかねます。
- ・食品衛生管理については、現場に立たれる全ての方が法令以上の意識を持って臨んでください。
- ・アレルギーをお持ちの方にも安全に提供頂くため、現場調理の場合は、  
**ブース前に【全てのメニューにアレルギー表示】**  
**個包装の場合には【全ての商品に原材料のラベル表示】**を必ず行ってください。
- ・本イベントでは、イベント全体の雰囲気を大切にするため、メニューによっては変更をお願いする場合があります。
- ・イベント時のゴミはお持ち帰り頂きますようお願い致します。
- ・食中毒予防のため、保健所による改善指導を受ける場合があります。
- ・衛生マニュアルを後日送付します。必ずお読みいただき遵守をお願いします。

---

別途詳細については追ってご回答させていただきます。  
ご質問等はフォームにて回答いただくか、出店担当者までご連絡下さいませ。

### 【お問合せ先】

担当者：東出（ひがしで）

メールアドレス：[eiseikojo@gmail.com](mailto:eiseikojo@gmail.com)

※エントリー後、弊社より確認の連絡を差し上げる場合がございます。

日中連絡の取れる連絡先を必ずご記入下さい。