

令和6年1月吉日

各位 様

鳥取県「四季の県魚プロモーション事業」事業受託者
鳥取情報文化研究所 代表 植田英樹

『とっとりお魚バル（仮）』出店者募集について

鳥取県産魚の消費拡大につきましては、平素から格別のご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、令和6年3月17日（日）に鳥取市賀露にある食の発信施設「地場産プラザわったいな とりっこ広場」を会場に、鳥取県産魚の多彩な料理を楽しむ「とっとりお魚バル」を開催します。

令和3年春から続いたコロナ禍もようやく一段落し、人々の行動や各種イベントもコロナ前の水準に戻ってまいりました。今回初めての開催となる「お魚バル」は、令和4年7月に鳥取県「四季の県魚」が制定され、県産水産物の知名度アップと県内外での消費拡大の活動をより推進するためのイベントです。当日は旬の県産魚を美味しい料理に仕立てたものを販売するバルをはじめ、県産魚をPRするプロの落語家による落語・大喜利大会、そのほか県産魚を活用したレシピの配布等、県産魚を多彩に楽しむ企画を行う予定となっています。

この機会に豊かな鳥取県の水産物の魅力を大きく発信し、そのファンの醸成拡大をはかり、皆様方の店舗へもお魚料理を求める誘客へとつなげてまいりたいと考えています。

つきましては、別紙「募集要領」のとおり出店者を募集しますので、ご検討ならびにお返事のほどお願いします。

※出店のお返事は事務局までお願いします。

※出店をご希望される方は別紙「出店確認シート」にも記載をお願いします。

【事務局】

鳥取情報文化研究所

担当：植田（ウエタ）

（電 話）0857-25-5507

（FAX）0857-25-5509

（メール）shiroika@tottori.to

『とっとりお魚バル(仮)』出店者募集要領

1 目的

鳥取県産水産物の知名度アップと県内外での消費を促す機会を創出し、さらなる県産魚食の振興、県産水産物の新たな魅力発信を図る。

2 日程・会場

(1) 日 程: 令和6年3月17日(日)

午前10時～午後3時(販売時間) ※雨天実施

(2) 会 場: 地場産プラザわったいな内「とりっこ広場」(鳥取市賀露町西3-323)

ブースの出店(調理提供)は屋外テントとなります。

3 主催

鳥取県商工労働部兼農林水産部市場開拓局食パラダイス推進課

(本イベント受託運営者: 鳥取情報文化研究所)

4 出店条件及び募集期間

(1) 出店条件

次の①～②のいずれかに該当する者

① 鳥取県内に営業・販売店舗を有し、鳥取県産魚を使った料理・総菜・調理済商品を提供販売している者

② 鳥取県内に活動拠点を有し、県産水産物を使用した料理を調理販売できる者(営業類似開設届が提出できることとします)

◇販売提供品について

加熱調理したものの販売のみとします。(ただし、現地加熱でなくとも調理施設で加熱し、運搬ならびに現地販売所で適切な温度管理ができる商品も可とします)

(2) 募集期間

令和6年2月13日(火)まで

5 出店料

無料

※ブース基本仕様以外の追加備品、レンタル品は実費負担となります。

6 募集出店者数(予定)

10出店者程度

7 出店者の決定

(1) 応募があったものについて、主催者において内容等を審査し、出店者を決定します。なお、応募者が多数の場合は、出店をお断りすることがありますので、ご了承ください。

(2) 出店の可否は、別途、出店申込者に連絡します。

8 出店の申込方法

募集期間内に、別紙「出店申込書」「出店備品確認シート」を9連絡先へ提出してください。

9 連絡先

鳥取情報文化研究所(担当:植田)

〒680-0056 鳥取市職人町29若桜ビル2F TEL:090-2664-9869 FAX:0857-25-5509

10 出店スペース等(屋外テント「三方囲い」となります)

○1ブース:約2500mm(横幅)×約3500mm(奥行)／1つのテントを2つに仕切ります。

○机(1800mm×500mm):2台 イスはつきません ※足りない机等は出店者でご手配願います。ご準備できない場合はご相談ください。

○給水は会場内の水道水(シンク付)が利用できます。

○電源は最大3m近く離れていますので、延長コードをご準備ください。(1団体最大1500Wまで)

○ブース内でのゴミは各出店者の責任で持ち帰りをお願いします。

※出店者車両の駐車スペースも用意します。搬出入などの詳細は別途出店マニュアルでお知らせします。

◇ブース内で調理をされる場合の方へ

○感染症対策を施して調理をしてください。

○給水は指定施設内の水道水(シンク付)が利用できます。

○ブース内での調理ゴミは各出店者の責任で持ち帰りをお願いします。

○ガス(プロパン、カセット)は、各出店者で用意してください。

※以下の準備も行ってください)

・コンロ等調理中に油や汁等が出る際は必ず作業スペースの下にブルーシートなどの養生を行ってください。

・机や床の上に直接コンロを置くことはできません。火器使用の場合は「耐火ボード」を置いて(各自持ち込み)使用してください。机などに破損のあった場合は実費を負担いただきます。

・3月16日(土)の夜間に会場に機材を置かれる場合は、ブルーシート等を各自ご用意の上、各自の責任で管理をお願いします。なお、夜間の警備・見回り等は実施されません。

11 注意事項

(1) 販売について

・出店ブースでの販売管理(金銭授受、商品の管理)は出店者の方が責任を持って行ってください。

※当日午後4時まで、販売食数の報告を本部までお願いします。

(2) 給排水及びゴミの処分について

・給水は指定シンクの水道水を利用してください。

・生ゴミ、油(揚げ油、調理油)は絶対に流ず、各自でお持ち帰りください。

・汚水(残り汁)や油等は、施設内のトイレ等に棄てないでください。各自でお持ち帰り下さい。

・汁物の残り汁については、ザルなどでこした後に、汁のみシンクに廃棄してください。ゴミはお持ち帰り下さい。

(3) 保健所への申請(営業類似行為届)について

・鳥取市保健所生活安全課食品衛生係〔電話:0857-20-8552/鳥取市富安2-138「鳥取市市役所駅南庁舎」〕に「営業類似行為」の届け出が必要になります。出店者には後日「記入用紙」を送付します。記入して提出してください。

(4) 食材の保管について

・会場に冷蔵・冷凍設備はありません。各出店者の責任で保管(保冷も含む)をお願いします。

(5)その他

・以下の行為は絶対にしないでください。これらの行為は食中毒の危険性、感染症拡大はもとより、イベントの成否にも関わります。行為が発覚した場合、その時点で出店を取り消すことがあります。

- マスク着用をせずに調理・販売を行う。
- 軍手で食品を扱う。
- ブース内において素手で材料を混ぜ合わせる。
- バケツにためた水で手を洗う。
- 会場を散らかす。
- フライヤー等の油で会場を汚す。

12 食品取扱の注意

次の基本事項を守っていただく必要があります。

(1)商品表示について(現地調理で盛り付けして販売される場合は必要ありません。なお、調理済のものをお持ちいただき、販売のみされる場合は表示ラベルの貼り付けを必ずしてください)

現地ではなく店舗等であらかじめ調理し容器・包装に入れた加工食品については、適正な表示が必要です。

(原材料、アレルギー特定原材料※、保存方法、賞味期限、製造者名)

※特定原材料(義務表示)【7品目】のことです。該当する品目はすべて表示する義務があります。 (対象品目)えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)

(2)従事者の健康状態と感染症拡大防止への対応

・出店者は、当日食品を取り扱う責任者を明確にし、食品に直接触れる方は、作業開始の直前に健康状態を確認しておいてください。手指に化膿した傷のある人や、下痢、発熱、腹痛等の症状のある人、又は感染症にかかっている人は、調理・加工に従事しないでください。

・開催の6日前(3月11日以降)に新型コロナウイルス陽性ならびに濃厚接触者となった方は出店ブースにお越しいただけません。

(3)衛生対策

食中毒などの事故を起こさないよう、材料の冷蔵(冷凍)保存や手の洗浄・消毒、十分な加熱調理などの衛生対策を十分に行ってください。

13 反社会的勢力の排除

暴力団員又は暴力団若しくは暴力団員と社会的に非難されるべき関係を有する事業者の出店はできません。(出店決定後に関係等が判明した場合は出店を取消します)