

出展要項

出展者のみなさま

この度は ALL GENRE への出展をご検討いただきありがとうございます。本イベントは桂川ウェルネスパークで毎年開催しておりました大月癒しのフェスタの第12回目となります。大月市の賑わい創出と、出展者同士、あるいは出展者と来場者の交流が生まれる場となれば幸いですので、どうぞよろしくお願いいたします。

桂川ウェルネスパーク所長 岩崎洋介

- 日 時：2025年10月26日(日) 13：00～20：00 （荒天中止）
- 出店場所：桂川ウェルネスパーク エントランス広場 芝生広場
- 主 催：大月癒しのフェスタ実行委員会 志村 080-5002-4823
- 共 催：桂川ウェルネスパーク
- お申込み：別紙の出店申込専用フォームにて必要事項をご記入の上、

FAX、E-mail、または郵送にてお送りください。**※9月30日(土)必着**

桂川ウェルネスパーク管理事務所 〒409-0502 山梨県大月市富浜町鳥沢8438

TEL/ 0554-20-3080 FAX/ 0554-26-5444

MAIL : info@wellnesspark.jp

※個人情報、皆様への連絡及び当日の確認、次回のお知らせにのみ使用いたします。

- 出店参加料：クラフト出展者 一律3000円

飲食出店者 売上の10%(最低3000円)

- 出店条件：参加者は、プロ・アマチュアを問いませんが、下記の条件を満たすものとします。
 - ・出店ブースにて、作品展示・販売の他にワークショップができます。
 - ・既製品、模倣品、類似品、古着、古本、ハギレ、不用品な贈答物、リサイクル品、二次販売、仕入品、盗作、主催者がふさわしくないと判断するものは出品できません。
 - ・出店品のトラブルに関しては本公園では一切責任を負いません。
- 出店の注意事項
 - ・BGM の利用は出演アーティスト、他の店舗の妨げになりますので、ご遠慮ください。
 - ・テント、テーブル、椅子、台車、電源、水道等の貸し出しはありません。

・強風が吹く場合があります。テント用のウェイトを必ずご持参の上、出展品の強風対策を徹底してください。

・テントでブース出展される方へ、イベントの統一感を出すためテントの天幕カラーを白系統（ライトグレー、ライトベージュも可能）に統一します。

ご協力のほどよろしくお願いいたします。

- ・当日の搬入時間は１０：００～１２：３０　搬出時間は２０：００～２１：００となります。
- ・イベント開始は13時ですが、飲食・物販等、10時以降で早めに販売開始していただいても構いません。
- ・公園内には一般の利用者の方もいますので15km以下の徐行運転で十分にご注意ください。
- ・お車は、主催者側で指定した駐車場へ駐車して下さい。その際、貴重品などはお持ちください。
- ・出店場所は、こちらであらかじめ指定したところに振り分けさせていただきます。先着順ではありませんのでご了承ください。
- ・荒天による開催中止は、前日夕方１７時に決定いたします。中止の場合は公園 HP に記載いたしますので、そちらをご確認ください。
- ・お申し込み後のキャンセルは、お早めに必ずご連絡ください。キャンセル料はかかりません。

【キッチンカー・飲食出店者の方へ】

1. 食品（飲み物を含む）を出店される方は、出展申込フォームの他

・各地元保健所による食品取扱・製造場所の許可書（写し）を必ず提出願います。

・提供食品概要(別紙 pdf) を必ず提出願います。

※提供口・シンク・ガスコンロ・ボンベ・消火器・クーラーボックス等の位置を正確に漏れなくご記入ください。

※提供食品概要には事前の仕込み場所・食材の仕入れ先など正確に漏れなくご記入ください。

2. 別添 pdf『イベント等における食品取扱いの指導指針』を必ずお読みください。

※項目6 取扱い食品の品目を参照し、提供可能な食品か確認すること。

3. 食器やカトラリー類は、基本的に使い捨てのものを使用する。ディッシャーなど使いまわしをする場合は提供するたびに熱湯消毒をすること。

4. 仕込みは提供する食品を調理する能力が十分にあり、衛生的な管理が行われている食品衛生法に基づく営業許可のある施設や学校・給食センター・公民館などの公共施設を使用すること。

5. 営業時は清潔な着衣を身にまとうこと。

6. 食品に直射日光が当たらないよう配置すること。

7. テント出店者は使用する器具及び食品がすべて収容、3方向を閉鎖できるテントが望ましい。

8. 包装済み商品は、必要な表示を明記すること。

9. 要冷蔵食品は、営業時もクーラーボックスまたは冷蔵庫にて保管すること。（おにぎり）

10. 使用する肉の仕入れ先は、「食肉処理業」「食肉販売業」の許可を得ていること。

11. 使用するまな板は、ゴム製もしくは合成樹脂製であること。

12. 生クリームを使用した生菓子、サラダ等の保存性の低い食品は提供できない。

※お弁当の付け合わせの生野菜等も不可。

13. カットフルーツは現場でカットしない。

14. 生肉は現場で調理せず、仕込み段階で加熱調理済みのものを提供する。

15. のり巻き類には具材に生魚を用いない。

【キッチンカー以外で菓子類・パン類・パンケーキ・シフォンケーキ等を販売する方】

1. 菓子製造業許可を有する施設で仕込みを行い、包装まで行うこと。

2. 製造場所・原材料など必要事項を明記すること。

3. 菓子製造業許可を有しない施設で仕込みを行う場合は、卵・乳製品を原材料に使用せず、仕込み場所にて包装まで行うこと。店舗での加熱は包装から取り出さず、電子レンジでのみ可とする。

4. 餡は市販のものを使用し、現場でのトッピングはしない。