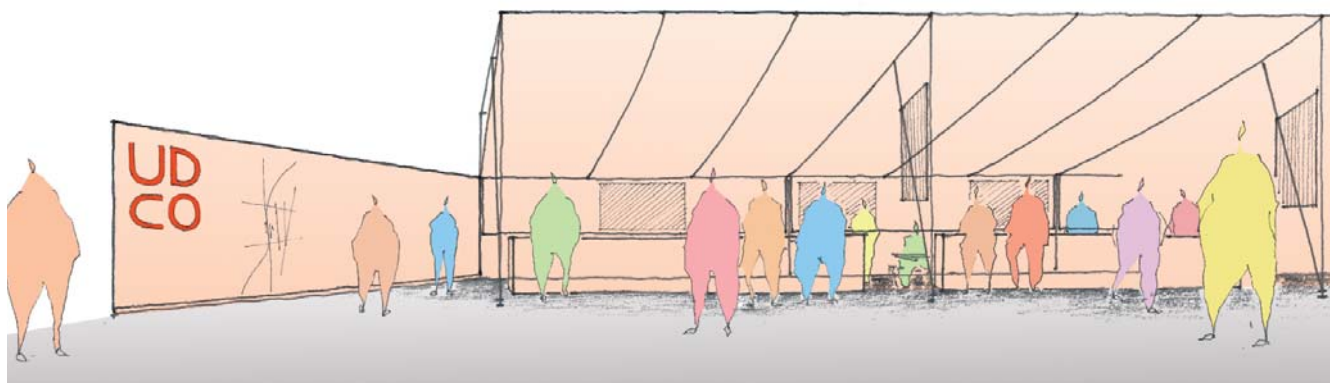


- おおみやストリートテラスプロジェクト - 出店者要項



一般社団法人アーバンデザインセンター大宮

協力：さいたま市大宮駅東口まちづくり事務所

実施概要

●開催日時

2017 年 9 月 15 日 (金) ～ 24 日 (日)
11:00 ～ 20:00
※朝礼：10:30

●開催目的

- 1_ 道路拡幅予定地・沿道建物を一体的に利活用するモデル作り
- 2_ 沿道型の商業ポテンシャルの開発
- 3_ 街路空間の利活用イメージ・体験

●コンセプト

SIT [ストリート・インキュベーション・テラス = 街路と建物を一体的に利活用した社会実験]
により、公共空間を基盤とした大宮らしい都市街路文化の創出

●実施内容

大宮区役所前のガードレールで囲まれている遊休地を活用して、広場・休憩・店舗・駐輪等の機能を持つ場を仮設的に創出し、そこでカフェなどの出店やイベントを行う。

●ターゲット客層

地元住民、さいたま市職員、沿道事業者

●出店者

開催目的やコンセプトに賛同する近隣の飲食・物販店、大宮での出店をチャレンジしたい飲食・物販店

●出店数

飲食・物販店：各日 1 ～ 3 店舗
※日替わり

●会場・出店場所

大宮区役所前 道路拡幅予定地
〒 330-8501
さいたま市大宮区大門町三丁目 1 番地
※詳細は P.4 「会場・出店場所について」 参照

●貸出什器

販売用カウンター (移動不可)
※周囲に飲食・休憩用のカウンター・チェア有り

●出店料

1,000 円 (税込) / 日
※原則、事前にお支払い頂きます。お支払い方法については、出店決定後お知らせ致します。

●雨天対応

雨天決行
※台風等、荒天の場合は事務局より中止のご連絡を致します。

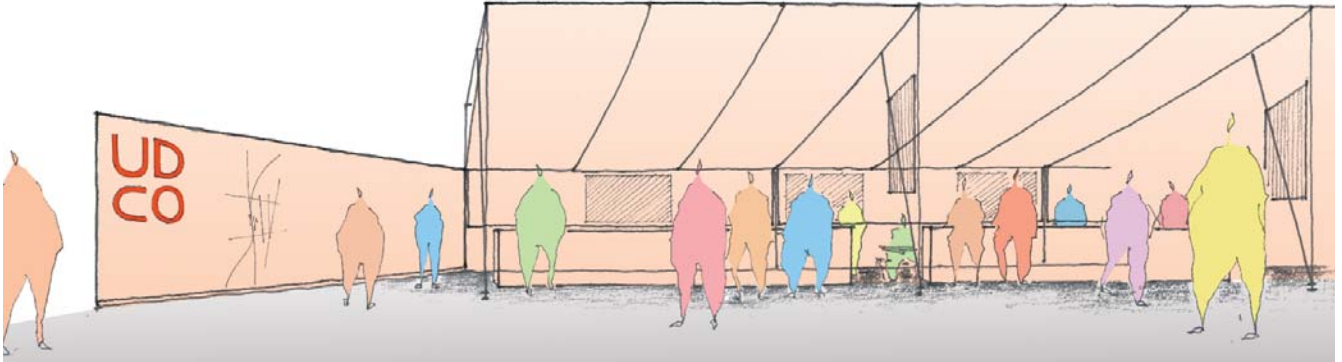
●主催

一般社団法人アーバンデザインセンター大宮
協力：さいたま市大宮駅東口まちづくり事務所

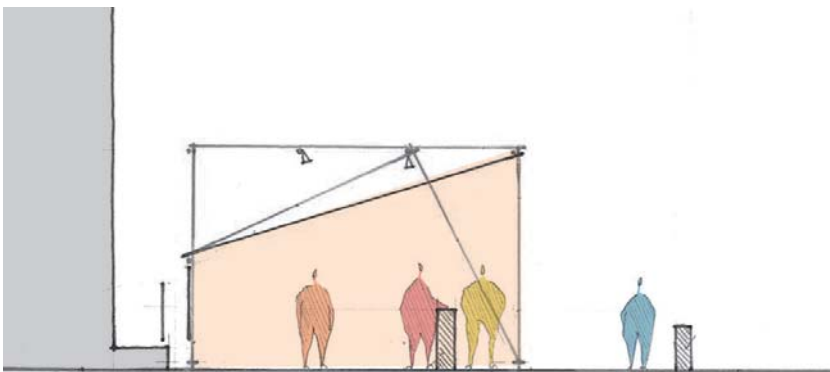
●問い合わせ先

[事務局]
一般社団法人アーバンデザインセンター大宮
Email：info@udco.jp
Tel：048-782-9679
Fax：048-782-9680
担当：新津 (ニイツ)

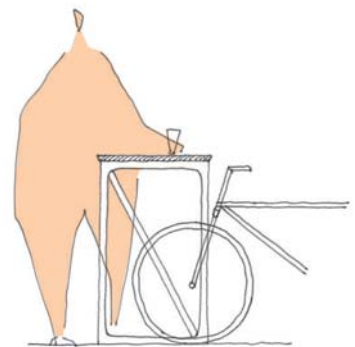
実施イメージ



イメージパース



断面イメージ



家具イメージ

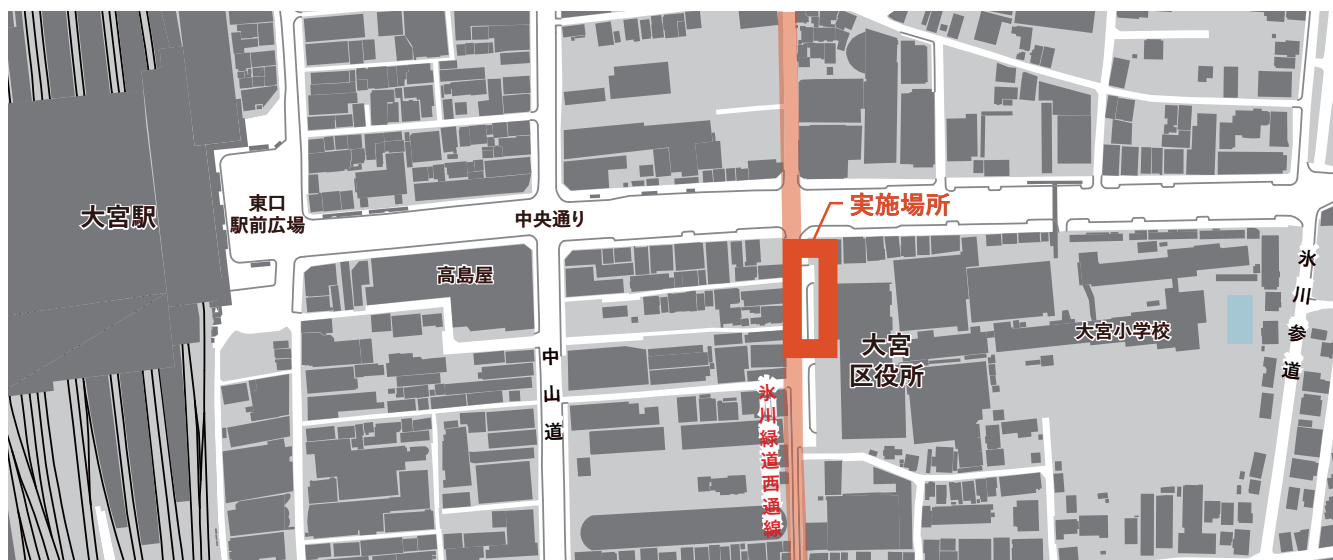
会場・出店場所について

●会場・出店場所

大宮区役所前 道路拡幅予定地 (幅 40m × 奥行 6m 程度)

(大宮区役所：さいたま市大宮区大門町三丁目 1 番地)

JR 大宮駅東口 徒歩 5 分



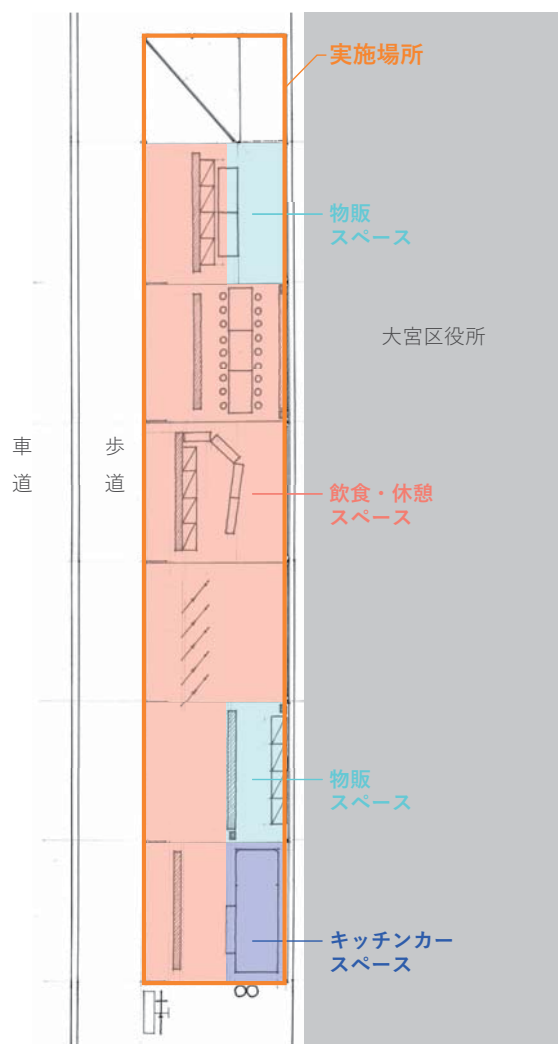
広域地図



詳細地図



現況写真 (ガードレール・柵で囲まれた場所が実施場所)



配置イメージ※変更の可能性が有ります

出店について

●出店ブース

A_ キッチンカーブース

約 2,500mm × 6,000mm

B_ 物販ブース

1ブース：約 2,000mm × 5,000mm

※出店ブースの位置は事務局側で決定します。

※出店ブース前での装飾の類はご遠慮ください。

●ブース備品

ブースの周囲に飲食・休憩用のカウンター、チェア、日除け、照明、音響等を事務局で設置致します。

※複数店舗による共同使用になります。

●電源

各ブース 2kW の電源を事務局で用意致します。

但し、容量の大きい設備等の利用はご遠慮ください。
ご自身での電源設置を希望される場合は事務局にご相談ください。

●販売

原則として、販売は出店者様自前で販売をしてください。
適正価格での販売をお願いします。

●調理行為

A_ キッチンカー内

自動車営業許可の範囲内で調理を行ってください。

B_ 物販ブース内

食材の仕込みは、食品衛生法に基づき、衛生的な調理・加工施設で行ってください。また、調理は飲食の直前に行き、前日の調理や作りおきはしないでください。加熱調理の際は、中心部まで十分に火を通してください。一つのブース内で、複数の調理品を同時に扱うことは避けてください。

●火気の使用

原則として、キッチンカー内以外での火気の使用は禁止致します。

●事前の荷物送付

受付しておりません。

●事後の荷物送付

近くのコンビニエンスストア等よりご自身で手配をお願い致します。

出店者規約

●出店にあたり、搬入出・開催中を通して、常駐頂ける区画責任者をご選任ください。

●全ての設置物及び営業行為は、決められた出店区画内をお願いします。その他の会場通路及び出店区画以外での展示・販売・PR 活動は禁止いたします。

●来場者が通路に溢れた場合や、物販時の待機列などが周辺の通行の妨げになる場合は、ただちに安全及び導線確保を行ってください。

●出店者間のトラブルについては、事務局関係者の調整に当たりますが、できるだけ当事者同士で互いに理解を得るようにしてください。

●映像・音響機材の利用を希望される方は事務局にご相談ください。

●区画内でのワイヤレスマイクの使用、鐘・太鼓などの楽器類の持ち込みはご遠慮願います。

●現金販売を行う場合は、金銭の管理には十分にご注意願います。主催者は一切の責任を負いません。

●出店者が他の出店区画や会場設備、人身等への損害、また、機材・床の汚れ等を与えた場合は、その補償は各出店者にして頂きます。
※会期中、来場者に怪我を与えた場合や、試飲・試食によって食中毒が発生した場合等も、主催者は賠償の責任を一切負いません。

●以下の物品については出店を禁止致します。
コピー商品（模造品）、薬物（麻薬類、違法商品）、医薬品、医薬部外品、ポルノ商品、契約商品（不動産、金融関連など）無形財産

●政治、宗教の勧誘活動、募金・寄付活動、騒音・悪臭・通行の妨げになるような行為は禁止致します。

●本イベントの正常な運営に支障を生じる恐れがあると認められたものについては、その品目の出店を制限、または禁止する場合があります。

●悪天候により、主催者の判断にて本イベントを中断または中止する場合がございます。その場合には出店料の返金はありませんので、予めご了承ください。
※上記、規約は適時改訂されますので、事務局の指示に従ってください。

出店応募について

●出店募集数

飲食・物販店：期間中各日 1～3 店舗程度

●参加資格

どなたでもご参加頂けますが、出店希望申請書を提出後、事務局にて選考がございます。予めご了承ください。

●応募方法

事務局にメールあるいは電話にてご応募ください。その後、事務局より送付する出店希望申請書を提出ください。保健所への申請時に必要となる書類も含まれますので、必ず事務局にご提出ください。

●応募先

[事務局]

一般社団法人アーバンデザインセンター大宮

Email：info@udco.jp

Tel：048-782-9679

担当：新津（ニイツ）

●募集期間

2017 年 8 月 14 日（月）12 時から

2017 年 8 月 25 日（金）24 時まで

※応募状況により、募集期間を変更する場合があります。予めご了承ください。

当日会場・運営について

●集合時間

10 時 30 分朝礼

※会場へ直接お集まりください。

※時間厳守でお集まり頂く様お願い致します。

●撤収時間

20 時終了、21 時撤収完了

（最終日のみ、16 時終了、17 時撤収完了）

※終了後は出店者に什器撤去のご協力をお願い致します。

●車両搬入

会場内への車両進入は出来ません。車両一時停車場所にて荷卸しをして台車等で備品の搬入を行ってください。

●駐車場

駐車場の用意はありません。車両を駐車場に停める際は、お近くのコインパーキング等をご利用ください。※路上駐車及び、近隣地区への無断駐車は固くお断りします。

●喫煙

会場内は条例により路上喫煙禁止区域となっております。喫煙は指定の場所で行います。

●清掃・ゴミ処理

出店にあたってのゴミはご自身でお持ち帰りください。

※ゴミを置いて行かれた場合は、廃棄処理費を請求致します。

●トイレ

会場内にトイレの用意はありません。指定の場所で、エプロンなど出店者だとわかるものは外してトイレをご利用ください。

●作業に関する注意事項

設営撤去作業、展示物の開封、梱包などは必ず出店ブース内にて行い、通行の妨げにならないようにしてください。

会場内には出店物等の移動の為に台車などは準備していません。必要な場合はご自身でお持ちください。

●その他

今後の社会実験の運営体制の検証のため、出店者アンケート及び売上（時間帯別）のご報告をお願いしております。

ご協力をお願い致します。

取り扱う飲食物について

- 原則として、提供直前に加熱調理をする食品を取り扱ってください。生もの（刺身、すし、サンドイッチ、サラダ等）、生クリームを取り扱わないでください。
- 完成品を提供する場合、原則として、あらかじめ容器包装に入れられたものを提供してください。また、適正な表示がなされているか確認し、表示されている期限を守って取り扱ってください。特に保存方法については、表示されている温度での保存を徹底してください。
- 食品や食材は、新鮮なものを仕入れ、適切な表示がされているか確認してください。
- 原材料の細切等の仕込み行為はその場で行わないでください。食材の仕込みは、食品衛生法に基づき、衛生的な調理・加工施設で行ってください。また、調理は飲食の直前に行い、前日の調理や作り置きはしないでください。加熱調理の際は、中心部まで十分に火を通してください。一つのブース内で、複数の調理品を同時に扱うことは避けてください。
- 食器（皿、コップ、箸など）は、なるべく使い捨てのものを使用してください。反復使用が可能な食品を使う場合は、事務局にご相談ください。
- 調理した食品は、すみやかに提供してください。また、提供する際に、できるだけ早く消費するように周知してください。
- その場での製造、加工及び調理に多量の水の使用を必要とするものは取り扱わないでください。
- アルコールをお取り扱いする場合、酩酊状態になる来場者がでないように配慮した接客につとめてください。酩酊状態になった来場者については、警備員と協力の上、事故のないようにご対応ください。また、緊急を要する事態となった場合は、ただちに事務局にご連絡ください。
- 食品衛生法、及び、埼玉県、さいたま市保健所での取り決め事項を遵守するようにしてください。
※参考資料リンク
<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/eigyokyoka/ido/tetuduki.html>
<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/eigyokyoka/ido/tetuduki.html>

各種申請について

- 雑貨・日用品を販売する場合**
申請、届け出は不要となります。
※但し、事務局として販売品を確認したいので、販売品等を正確にご記載ください。
- 試食をする場合**
保健所への申請が必要となります。必ず使い捨て容器を使用するようにしてください。
※食料品等販売業の許可が不要な食品に限ります。
※当日ブース内でのカットや調理行為は行えませんのでご了承ください。
※但し、保健所への相談は事務局がまとめて実施しますので、実施内容を正確にご記載ください。
- 試飲をする場合**
保健所への申請が必要となります。必ず使い捨て容器を使用するようにしてください。
※但し、保健所への相談は事務局がまとめて実施しますので、実施内容を正確にご記載ください。
- 野菜や果物の販売する場合**
保健所への申請は不要となります。
※但し、保健所への相談は事務局がまとめて実施しますので、実施内容を正確にご記載ください。
- アルコールをお取り扱いする場合**
税務署への「期限付き酒類小売業免許届出書」が必要となります。
※上記の届出は、酒類製造者または、酒類販売業者であることが条件となり、事務局での申請が出来ません。
※未成年者、車両の運転をしないかをご確認のうえ、試飲、販売を行ってください。
※何度も試飲を重ね、酩酊状態になる来場者がでないよう、節度を持って接客につとめてください。

●食料品の販売業・行商の許可が不要となる食品

許可対象食品	許可不要になった食品	例示
そうざい	容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルトパウチ食品）、缶詰食品及び瓶詰食品	レトルトカレー、サバの缶詰
弁当類		レトルトおかゆ、レトルト雑炊
魚介類加工品	容器包装に入れられたもので、冷凍、冷蔵又は温蔵して販売する必要がないもの	珍味（あたりめ）
食肉製品		乾燥食肉製品（ビーフジャーキー）
豆腐及びその加工品		豆腐加工品（高野豆腐）
菓子		のど飴、ポテトチップ
パン		食パン、菓子パン
めん類		即席めん
アイスクリーム類	全て許可不要	

食品衛生法上の諸注意について

以下をご確認頂き、禁止事項のないよう実施してください。

●商品に合わせた適正な温度管理、販売

加工品について、各商品の表示に記載された保存方法、温度を厳守し、販売してください。要冷蔵、要冷凍の場合は、必ず冷蔵庫や冷凍庫に保管してください。冷蔵庫などが使用できない場合は、氷などを入れたクーラーボックス等を活用してください。
※屋外での販売になるので、場合によっては販売をお断りさせて頂く商品があります。

●衛生管理について

食品の保存方法をよく確認し、適切な温度で販売、保管をしてください。試飲、試食を行う場合は、適切な容量で行い、必ず使い捨て容器を使用してください。
食品を扱う前や、用便後には手先の洗浄、消毒を十分に行ってください。
食品の表示について、適正に記載されていることを確認してお取り扱いください。

●アレルギー原因物質を含む食品の表示について

容器包装された加工食品でアレルギー物質を含む物については、アレルギー物質の表示を義務、または表示を奨励となっておりますのでご注意ください。

①省令で表示義務化（7品目）

卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに

②表示を推奨（20品目）

あわび、いか、いくら、さけ、さば、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご、牛肉、豚肉、鶏肉、くるみ、大豆、カシューナッツ、まつたけ、やまいも、ゼラチン、ごま

●食品表示について

容器包装に入れられた食品は原則として、表示が必要となります。表示の相談については、製造所、加工所を管轄する保健所にご相談ください。

●食品の表示例について

加工食品の販売先、責任者、住所、電話番号、原材料の表記についてご確認をお願いします。
※下記表示例を参考にお願い致します。

食品表示例

名称	漬物（醤油漬）
原材料	キャベツ・醤油・塩・保存料（山梨酸）・着色料（黄色4・青1）・調味料（アミノ酸）
内容量	250g
保存方法	要冷蔵
賞味期限	平成29年〇月〇日
製造者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇〇番地