

## やまと世界料理の屋台村 出店募集要項

- 1 事業趣旨 大和市は、多文化共生社会の実現を目指し、外国人市民も地域社会の構成員として社会参画できる地域づくりを進めていますが、それには、日本人市民の多文化共生に対する意識涵養が不可欠です。そこで、多くの外国籍市民が在住する大和市の特性を、より広く市民に認識してもらうことで地域に暮らす外国人市民それぞれが持つ背景に興味を持っていただくことを目的に、気軽に外国人市民の母国の料理や音楽、舞踊などの文化に触れることのできる場を設けるものです。
- 2 日時 2022年10月23日(日) 10:00~15:00(小雨決行。荒天の場合は中止)
- 3 場所 大和駅東側「やまと広場、図書館の道」
- 4 主催 大和市(文化スポーツ部 国際・男女共同参画課)
- 5 企画運営 公益財団法人大和市国際化協会
- 6 出店料 20,000円(税込) ※ただし、キッチンカー出店の場合、10,000円(税込)
- 7 応募期間 2022年8月1日(月) ~ 8月16日(火)【必着】
- 8 応募方法 書類4点【①②出店申込書、③営業許可証のコピー(加えてキッチンカー出店の場合は車検証のコピー)、④出品メニュー1品の画像データ】を大和市国際化協会までEmail ([pal@yamato-kokusai.or.jp](mailto:pal@yamato-kokusai.or.jp)) またはFAX(046-265-6052)でお送りください。
- 9 応募資格 やまと世界料理の屋台村の事業趣旨に賛同し、原則として食品衛生法に基づく営業許可証(有効期間内)を持つエスニック料理店で、次の(1)もしくは(2)どちらかの要件を満たすものとします。  
<要件>  
(1) 保健福祉事務所等から「キッチンカー営業」、もしくは臨時的な行事に付随して仮設の店舗において簡易な調理・加工をする「臨時営業」の許可を得ていること。  
(2) 「臨時出店」として、今年の6月1日~10月22日に他の行事に出店し(てい)ないこと。
- 10 出店者の遵守事項
  - ・別紙を参照してください。

## 11 出店者の決定

- 出店数は新型コロナウイルスの感染および応募の状況を考慮して決定します。
- 出店者については以下の基準により決定します。
  - ①料理ジャンル1つにつき、1店舗を原則とします。
  - ②同一の料理ジャンルについて複数の出店希望があった場合は以下の順に基準を設けて調整します。

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| 1                    | 大和市内で営業している店舗を優先します。                |
| 以上で選考できない場合は抽選を行います。 |                                     |
| 2                    | 抽選の上、調整できる場合は料理ジャンル1つにつき2店舗以上増やします。 |

## 12 出店の仕様

テント1張(2.7m×3.6mサイズ)、三方囲い幕による設置

(注1) ガスや消火器等の設備は各自で準備してください。(消火器、テーブル、イスは有料レンタルできます)

(注2) 電源はありません。原則として発電機は使用不可としています。

(注3) 出店テント場所については企画運営者が指定いたします。

(注4) キッチンカーは2トン車以内とします。

## 13 搬入・搬出

- 搬入時間 8:00~10:00
- 搬出時間 15:00~16:00
- プロムナード内に車両を乗り入れることは出来ません。
- 駐車場をご用意しておりませんのでお近くの駐車場をご利用ください。

## 14 開催の中止

- 新型コロナウイルスの感染状況や台風の接近等により開催が中止となる場合があります。開催が中止になったことにより生じた損害について、主催者は一切の責任を負いません。
- 主催者の判断により、開催が中止になった場合は出店料を返却いたします。

公益財団法人大和市国際化協会  
TEL 046-265-6051  
担当 石川

## (別紙) 出店者の遵守事項

神奈川県所管域で行われる臨時的な行事において、食品を調理・加工する場合の臨時出店や模擬店等に関しては、2022年6月1日以降、手続きが明確化されました。詳しくは、神奈川県のホームページをご確認ください。

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/cnt/f6576/rinjisyuten.html>

### 1 食品の取り扱い

- 1) 提供する食品は、市販品を除き、**最後に必ず加熱してください。**また、事前に届け出た飲食物以外は、提供できません。事前に届け出のない飲食物を提供した場合、その場で飲食物の提供を中止していただく場合があります。
- 2) **串うちなどの仕込み行為は現地ではできません。**市販品、または事前に営業許可を受けた施設等で仕込んだものを使ってください。食品は、調理の直前までクーラーボックス等で冷蔵管理してください。
- 3) **同時に取り扱える品目数は、1品目となります。**(飲料等を除く)

### 2 必ず備えなければならないもの

- 1) 器具類の洗浄や手洗いのため、水栓及びふたの付いた 18リットル以上の飲用に適する水を供給できる給水タンクなどの容器。
- 2) 手指を消毒するための消毒剤。
- 3) 十分な容量の廃水容器。
- 4) 必要に応じて、食品を衛生的に取り扱うための冷蔵設備。
- 5) 廃棄物を衛生的に保管するためのふたのついた容器。
- 6) 食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる設備。
- 7) 火災など万が一に備えるための消火器。

### 3 禁止事項

- 1) 出店者自らが運営するものとし、第三者への名義貸しや業務の委託は禁止します。
- 2) 宗教、政治に関する活動及び選挙に関する活動は禁止します。

### テントレイアウトのイメージ図

<前から>



<上から>

