

ストロベリーワールド in 真岡 B-1

出展申込書兼確認書 食品販売及び試食・試飲届出書

提出締切

2025/1/28

提出先

運営事務局 (担当: 早乙女)

〒320-0046 宇都宮市西一の沢町12番26号
 TEL: 028-647-3066 FAX: 028-647-0207
 mail: soutome@market-n.co.jp

出展団体名			
担当者名		携帯 TEL	

※記載方法

品名	商品名を具体的に記入してください。
形状	商品の形状を具体的に記入してください。(例: パック詰、瓶詰 等)
数量	販売・提供を予定している数量を記入してください。
提供方法	販売、試食、実演、無料配布の別を○で囲んでください(複数の場合有り)。 また、会場内における調理(簡易的な加熱調理に限る)の有無を○で囲んでください。なお、「有」の場合は、 (B)「食品販売及び試食・試飲届出書(簡易調理)」 にも記入の上、併せて提出してください。(実演のみの場合除く)
製造者	製造者名、製造所所在地、電話番号、製造許可業種(例: 菓子製造業・漬物製造業等)、 製造許可番号(例: 字保第○○号等)を記入してください。
保管方法	保管方法を○で囲んでください。

**(A) 販売品目
すべて**

注) 製造された食品については、事前に営業許可施設で製造されたものであることを確認してください。
 注) **必ず、該当商品の各製造許可証のコピーを添付してください。**
 一部、加工品・市販品で許可証の提出が難しい場合は、製造ラベルの画像を添付してください。

品名(メニュー名) ※記載のない商品の 販売はできません	形状	数量	提供方法 ○で囲む	簡易調理 の有無	金額	製造者・所在地・電話番号	製造許可業種・許可番号	保管方法
			販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無	円			常温 冷蔵 冷凍
			販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無	円			常温 冷蔵 冷凍
			販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無	円			常温 冷蔵 冷凍
			販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無	円			常温 冷蔵 冷凍
			販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無	円			常温 冷蔵 冷凍
			販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無	円			常温 冷蔵 冷凍
			販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無	円			常温 冷蔵 冷凍
			販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無	円			常温 冷蔵 冷凍
			販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無	円			常温 冷蔵 冷凍
※記載のない商品の 販売はできません			販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無	円			常温 冷蔵 冷凍

(B) 簡易調理

※1枚目の販売品目で、簡易調理の項目に「有」に○印がついている場合は、以下の簡易調理の内容についてもご記入いただきますようお願いいたします。

※記載方法

(簡易調理とは、イベント会場で調理することができる簡易な加熱調理などです。)

料理名 (又は簡易な調理を伴う試食・試飲等)	簡易な調理を伴った「実演販売」、「無料配布」、「試食」、「試飲」について必ず記入してください。
準備	簡易な調理の前の下準備の状況を記入してください。
調理方法	具体的に記入してください。
調理従事者氏名	簡易な調理に携わる者全員の氏名を記載してください。 なお、記入された者以外が、調理に携わることのないようにしてください。

《 ※キッチンカーでの営業許可範囲以外の簡易調理がある場合も必ずご記入ください》

料理名 (2) (又は簡易な調理を伴う試食・試飲等)			人分
材料名	準備	調理方法	
	当日現場での保管方法 (具体的に)		
主な器具機材			
	調理従事者名		

※ 簡易調理の商品は、1品につき必ず**1枚**記入してください。
(1品以上の場合はこの用紙をコピーして追加記入してください。)

(B) 簡易調理

※1枚目の販売品目で、簡易調理の項目に「有」に○印がついている場合は、以下の簡易調理の内容についてもご記入いただきますようお願いいたします。

※記載方法

(簡易調理とは、イベント会場で調理することができる簡易な加熱調理などです。)

料理名 (又は簡易な調理を伴う試食・試飲等)	簡易な調理を伴った「実演販売」、「無料配布」、「試食」、「試飲」について必ず記入してください。
準備	簡易な調理の前の下準備の状況を記入してください。
調理方法	具体的に記入してください。
調理従事者氏名	簡易な調理に携わる者全員の氏名を記載してください。 なお、記入された者以外が、調理に携わることのないようにしてください。

《 ※キッチンカーでの営業許可範囲以外の簡易調理がある場合も必ずご記入ください》

料理名 (2) (又は簡易な調理を伴う試食・試飲等)			人分
材料名	準備	調理方法	
	当日現場での保管方法 (具体的に)		
主な器具機材			
	調理従事者名		

※ 簡易調理の商品は、1品につき必ず"1枚"記入してください。
(1品以上の場合はこの用紙をコピーして追加記入してください。)

ストロベリーワールド in 真岡 B-1

出展申込書兼確認書 食品販売及び試食・試飲届出書

提出締切

2025/1/28

提出先

運営事務局 (担当: 早乙女)

〒320-0046 宇都宮市西一の沢町12番26号
 TEL: 028-647-3066 FAX: 028-647-0207
 mail: soutome@market-n.co.jp

出展団体名	●●(株) ●●		
担当者名	真岡 太郎	携帯 TEL	090-●●●●-●●●●

※記載方法

品名	商品名を具体的に記入してください。
形状	商品の形状を具体的に記入してください。(例: パック詰、瓶詰 等)
数量	販売・提供を予定している数量を記入してください。
提供方法	販売、試食、実演、無料配布の別を○で囲んでください(複数の場合有り)。 また、会場内における調理(簡易的な加熱調理に限る)の有無を○で囲んでください。なお、「有」の場合は、 (B)「食品販売及び試食・試飲届出書(簡易調理)」 にも記入の上、併せて提出してください。(実演のみの場合除く)
製造者	製造者名、製造所所在地、電話番号、製造許可業種(例: 菓子製造業・漬物製造業等)、 製造許可番号(例: 字保第○○号等)を記入してください。
保管方法	保管方法を○で囲んでください。

**(A) 販売品目
すべて**

注) 製造された食品については、事前に営業許可施設で製造されたものであることを確認してください。
 注) **必ず、該当商品の各製造許可証のコピーを添付してください。**
 一部、加工品・市販品で許可証の提出が難しい場合は、製造ラベルの画像を添付してください。

品名(メニュー名) ※記載のない商品の 販売はできません	形状	数量	提供方法 ○で囲む	簡易調理 の有無	金額	製造者・所在地・電話番号	製造許可業種・許可番号	保管方法
揚げパン	紙袋	50	販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無	¥500 円	●●ベーカリー 真岡市2丁目●● 0285-●●●●	菓子製造許可 ●●-●●●●	常温 冷蔵 冷凍
			販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無	円			常温 冷蔵 冷凍
			販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無	円			常温 冷蔵 冷凍
			販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無	円			常温 冷蔵 冷凍
			販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無	円			常温 冷蔵 冷凍
			販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無	円			常温 冷蔵 冷凍
			販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無	円			常温 冷蔵 冷凍
			販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無	円			常温 冷蔵 冷凍
※記載のない商品の 販売はできません			販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無	円			常温 冷蔵 冷凍

(B) 簡易調理

※1枚目の販売品目で、簡易調理の項目に「有」に○印がついている場合は、以下の簡易調理の内容についてもご記入いただきますようお願いいたします。

(簡易調理とは、イベント会場で調理することができる簡易な加熱調理などです。)

※記載方法

料理名 (又は簡易な調理を伴う試食・試飲等)	簡易な調理を伴った「実演販売」、「無料配布」、「試食」、「試飲」について必ず記入してください。
準備	簡易な調理の前の下準備の状況を記入してください。
調理方法	具体的に記入してください。
調理従事者氏名	簡易な調理に携わる者全員の氏名を記載してください。 なお、記入された者以外が、調理に携わることはないようにしてください。

《 ※キッチンカーでの営業許可範囲以外の簡易調理がある場合も必ずご記入ください 》

料理名 (1) (又は簡易な調理を伴う試食・試飲等)	《 ※キッチンカーでの営業許可範囲以外の簡易調理がある場合は必ずご記入ください 》 揚げパン (※←難易度高い)	100 人分
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------	--------

材料名	準備	調理方法
<ul style="list-style-type: none">・バンズ (市販のもの)・ザラメ (市販のもの)・キャラメル粉 (市販のもの)・きな粉 (市販のもの)・生クリーム (市販のもの)	<ul style="list-style-type: none">・現地では簡易な加熱調理しかできない為、仕込みは無し・揚げたパンを乗せるバットも多めに用意し、使い廻しをしないようにする (トングも使い廻しはしない)・揚げパンは、必ずトングでつかむ (ポリエチレン手袋ではつかまない)	<ul style="list-style-type: none">・バンズをガスフライヤーで5～6分揚げ、油をきり、バットに移す。・バット内で、ザラメ・キャラメル粉などの味をつけ完成・ホットショーケースに入れ保管・販売時には、ショーケースからトングで取り盛り付けのみ行う
主な器具機材	当日現場での保管方法 (具体的に)	
ガスフライヤー サラダ油 (40L) ホットショーケース 揚げすくい バット トング キッチンペーパー 消毒液	<ul style="list-style-type: none">・揚げたパンは、ホットショーケースに入れ、2時間ごとに入れ替える。・2時間以上保管はしない	
	調理従事者名	真岡 太郎、真岡 次郎

※ 簡易調理の商品は、1品につき必ず"1枚"記入してください。
(1品以上の場合はこの用紙をコピーして追加記入してください。)

