

# 神岳テラス2th anniversary 棚田マルシェ出店要項

## 【開催概要】

### ● 名称

神岳テラス 棚田フェスティバル

### ● 目的

『遊びも仕事もクリエイティブに！』と伊勢市神楽町に誕生した神岳テラス。おかげさまで、2025年4月12日（土）にオープンから2周年を迎えます。神岳テラスは、「アウトドアアクティビティ×多目的プラットホーム施設」として、キャンプ場とイベント・研修会場にも使えるコワーキングスペースを運営しています。これまで多くの方に利用や見学をしていただいておりますが、まだまだ知名度は低く、ここで何かやりたいとは考えているんだけど…という声も多く聞かれます。そこで、2周年を記念し、もっと神岳テラスを多くの人に知っていただき活用していただくきっかけにしたいと、神岳テラス主催のイベントを開催いたします。

### ● 主催

神岳テラス

### ● 開催日時および出店募集期間

開催日時 令和7年4月12日（土）10：00～16：00

募集期間 令和7年3月12日（水）～31日（月）

※荒天時、一部プログラム或いはイベント自体が中止となる場合があります。

### ● 開催場所

三重県伊勢市神楽町1019番地1（神岳テラス）

## 【前の棚田サイト・上の棚田サイトマルシェ出店募集について】

### ● 出店条件

当イベントの目的に賛同する事業者、個人、グループや新規創業含め神岳周辺を盛り上げたいと考えている方を対象とします。

原則として市内の事業者や個人を対象としますが、市外からの出店は、実行委員会の推薦や出店依頼を受けた方とします。

### ● 募集数

一般公募・実行委員会推薦含む

前の棚田サイト（キッチンカー） 4台まで

上の棚田サイト（クラフト・ワークショップ・その他物販） 12ブース程度

（予定数を超えた場合は、締切日前であっても募集を終了する場合があります。）

## ● 販売品目

- ①飲食（テントまたはキッチンカー） ②スイーツ、食品販売 ③地場の農水産物
- ④手作り雑貨、クラフト ⑤日用品、衣料品等 ⑥ワークショップ ⑦サービス（遊び）
- ⑧フリーマーケット ⑨その他実行委員会が認めたもの

## ● 小間について

オートサイト キッチンカー 1台分

上の棚田サイト 1段（およそ200㎡）に原則として2ブース程度まで

- ・基本的に1事業者1テント=1ブースでカウントします。
- ・仲間同士で一段に固めたいなど要相談。
- ・ワークショップなどプログラムによっては上記の限りではありません。
- ・テント、電源等の用意はありませんので、出店者自身でご用意ください。

## ● 前泊・後泊について

- ・追加料金等なく対応可能ですが、限りがあるため事前にお問い合わせください。

※翌日もイベント会場として利用予定のため後泊の場合10時までに撤収が必要です。

## ● 出店申込み方法

申込フォームから、締切日厳守で実行委員会事務局にお申し込みください。



<https://forms.gle/ZKZpnpRwpPFRYS2n6>

## 【料金について】

### ● 出店料（開催当日に納入ください）

キッチンカー（その場で調理して販売する店） 3,000円

それ以外（フリーマーケット、ハンドメイド、ワークショップなど） 2,000円

※売上に対する口銭はいただきません。

### ● 打ち上げ交流会参加料（事前に参加人数をお知らせください）

当日マルシェ終了後17:00～20:00まで打ち上げを兼ねた交流会を企画しています。

一人3000円

※ソフトドリンク飲み放題

※アルコール1杯込み（2杯目以降都度精算）

## 【マルシェ出店までの流れ】

1. 出店申込み                    下記書類を締切日までに提出してください。

### A. 食品販売以外の方

- ①神岳マルシェ申込フォームより申込  
(本人確認証明書類を添付してください)

### B. その場で調理して販売を行う方

- ①神岳マルシェ申込フォームより申込  
(本人確認証明書類を添付してください)
- ②A様式 1～3 (3 枚)
- ③検便の検査成績書 (写し)
- 開催日の 6 ヶ月以内に検査したもの (3 項目)  
〈サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌 (O-157)、赤痢菌〉

### C. 調理を伴わない食品販売の方

- ①神岳マルシェ申込フォームより申込  
(本人確認証明書類を添付してください)
- ②B様式 1 (1 枚)

### D. キッチンカーで出店の方

- ①神岳マルシェ申込フォームより申込  
(本人確認証明書類を添付してください)
- ②キッチンカーの営業許可証の写し
- ※三重県以外での許可は、Bと同様の手続きが必要です。

2. 出店者決定                    応募数、販売品目、神岳マルシェの目的などの適合性により実行委員会で決定し、通知をいたします。

### 3. 書類送付

- ①会場案内図
- ②出店料・貸出料の請求書
- ③車両の「搬入・駐車許可証」
- を郵送にて送付いたしますのでお確かめください。

### 4. 前日準備

前日準備はできません

### 5. マルシェ当日

楽しく過ごしましょう！

【マルシェ当日のスケジュール】

時 間	全体の動き	出店者の動き
8 : 0 0 ~	<p>★出店者搬入開始</p> <div style="border: 2px solid blue; border-radius: 15px; padding: 5px; display: inline-block; color: red; font-weight: bold;">                     搬入・駐車許可証 を提示してくださ                 </div> <p>★テント設営 出店準備</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 器材・備品・商品搬入</li> <li>・ 会場内は徐行し、実行委員会の指示に従ってください。</li> <li>・ 各ブース1台のみサイト内に駐車可能、それ以外は、搬入後速やかに指定する駐車場へ移動をお願いします。</li> <li>・ 備品はブース内に収まるようにお願いします。</li> </ul>
9 : 0 0	★出展車両以外退出	・速やかに指定の駐車場へ！
9 : 3 0 ~ 1 0 : 0 0	★出店受付 出店料・貸出料 支払い	・本館受付にて出店の受付と出店料の支払いをして下さい。尚、調理を伴う方は検品用袋配布します。10時過ぎに回収に回りますので、検品を提出できるよう準備下さい。
9 : 5 0	★出店準備完了	・10時開始には全店でお客様を迎えられるよう、迅速な準備にご協力をお願いします。
1 0 : 0 0 ~	★マルシェ開始	
1 6 : 0 0	★マルシェ終了 片付け開始	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 16時前の撤収作業は認められません。</li> <li>・ 基本的にゴミはお持ち帰りください。</li> </ul>
	★実行委員会の指示で 搬出開始	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 車両進入時には十分気をつけてください。会場内は徐行し実行委員会の指示に従ってください。</li> <li>・ 持ち込まれた備品は全て持ち帰ってください。残された備品や商品については、一切の責任を負えませんのでご了承ください。持ち主が不明なものは処分します。食品については即日処分いたします。</li> </ul>
1 7 : 0 0	☆交流会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ おひとり様 参加費3000円</li> <li>※ワンドリンク+軽食付き</li> <li>※ドリンク追加購入可能</li> </ul>

## 【その他】

### ●出店配置について

出店配置については、商品内容などから実行委員会で決めさせていただきます。同じ段で出店したいなどのご希望があれば、事前にご相談ください。

### ●出店名表示等について

各店名の表示板は出店者で準備して下さい。当日表示する店名が申込者名と異なる場合は、申込書に記載してください。

### ●マルシェの中止について

不測の事態が生じた場合は、実行委員会が、マルシェの全部または一部の運営を中止、一時中断、再開の判断をします。出店者はこの決定に従うものとし、実行委員会はこれによって生じた出店者および関係者の損害を補償しません。

#### 【協議対象となる事象の事例】

- ・ 気象状況悪化（台風上陸・暴風・暴雨・雷などの警報・注意報発令）
- ・ 熱中症・食中毒などの集団発生、新型コロナウイルス感染症の感染拡大（各関係者の指導があった場合）
- ・ その他、実行委員会が危険または実施不可能と判断する事象が発生した場合の中止一時中断、再開の決定時期は次に掲げる通りとします。

①マルシェ前々日の状況判断

②マルシェ当日朝 7 時の状況判断

※上記 2 項目の場合、申込書記載の緊急連絡先へ中止のご連絡をいたします。

③マルシェ開催中は適宜状況により判断

### ●トラブル等について

① トラブルは各店で対応をお願いします。

お客様の苦情に対しては、各出店者が責任を持って対応していただくようお願いいたします。また、万一のトラブル（食中毒など）に対しての責任は出店者が負ってください。実行委員会はその責任の一切を負いません。

② ルールを守って楽しいイベントに！

ルールを逸脱した行為や衛生上の問題が発生するなど、実行委員会が出店継続不可能と判断した場合は、出店を中止していただく場合があります。その場合、出店に関する経費の補償は一切致しません。

### ●注意事項等

- ・ 本館ピロティと上の棚田サイト下に水場があります。
- ・ マルシェ当日、参加各店の写真を撮影します。

写真はHPや広報などで使用する場合がありますので、ご了承ください。

### ●新型コロナウイルス感染予防対策について

手洗い・消毒等の徹底にご協力をお願いします。

## 【食品の調理や販売を行う出店者さまへ】

### ●許可申請

出店に伴う臨時食品営業許可は実行委員会が一括して申請します。許可申請書に必要事項を記載の上、申込書と一緒に必要書類等を提出してください。

提出していただけない場合は、各自で保健所申請をしていただくこととなりますので、ご了承ください。また、申請内容に記載のないものは当日販売できませんので、販売予定の品目全てをご記入ください。

- ①その場で調理して販売を行う方は、**A様式（3枚）**及び**従事者の検便の検査成績書**を提出してください。なお、検便の検査成績書はマルシェ開催日より6ヶ月以内のもので、検査項目はサルモネラ菌、腸管出血性大腸菌（O-157）、赤痢菌です。
- ②調理を伴わない食品販売は**B様式**を提出してください。
- ③キッチンカーで通年の食品販売許可を取得している方は、**許可書の写し**を提出してください。なお、三重県以外での許可の場合は、①と同様に許可申請が必要です。
- ④期限付き酒類小売業免許届出書は、酒類の販売者において届け出を行ってください。

### ●検体提出のお願い

受付時にお渡しする袋に、調理品・食品（少量）の検体を入れて提出してください。（実行委員会が10時過ぎに回りますので販売する食品全てを提出下さい。）

### ●調理販売についてのお願い

- ①調理行為に関しては、保健所の基準に則って判断いたします。  
（調理行為例）盛り付け、トッピング、まぜるなどは臨時食品営業許可を申請してください。許可のない店は、調理行為による販売はできません。
- ②食品衛生法、JAS法に基づく食品表示を順守してください。また、食品を取扱う出店者は、食品衛生法を遵守し、事前に保健所などへの指導を仰ぎ、食中毒などの事故を防止してください。
- ③火器を使用する場合は、安全に注意し、消火器を用意してください。
- ④加熱して仕上げる料理にしてください！  
現場で焼く、煮る、揚げる、蒸すなど、最終的に加熱して仕上がる料理にしてください。煮込み料理など、事前に加熱調理したものも、お客様に提供する直前に再加熱することが原則です。
- ⑤生もの（肉、魚、野菜）は提供できません！  
生鮮食材に付着した細菌やウイルスは常温で増殖します。逆に、細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので必ず加熱提供してください。

⑥現場で生鮮食材をカットするのは禁止です！

野外には細菌やウイルスが多く漂っており、調理器具にも付着している可能性があります。店舗厨房で下処理した食材を持ち込んでいただくほか、カット済の商品をご利用ください。

⑦食材の温度管理を徹底してください！

食材を常温で保存するのは危険です。特に、好天に恵まれた場合は気温が高くなり危険性が高まるので、各自で台下冷蔵庫をレンタルしていただくか、クーラーボックスを用意し、なおかつ氷や保冷剤などを使用して 10℃以下で保存してください。

⑧こまめに消毒すること！

アルコールスプレーや除菌シートなど、除菌、消毒の効果があるグッズを用意し、手指や調理器具など、細菌やウイルスが付着しやすい部分をこまめに消毒してください。

⑨申請以外の食品は提供しないでください！

保健所に申請した食品以外は提供できません。用意した食品が売り切れた場合でも、事前に申請していない食品は提供しないでください。

⑩生クリームは要注意！

動物性油脂の生クリームは菌が増殖しやすいため、現場での使用は避けてください。現場で泡立てるほか、店で泡立てたホイップクリームも禁止です。ただし、植物性油脂の絞り袋に入っている市販のホイップクリームは安全性が高いので問題ありません。

出店に関する疑問点など不明な点は下記実行委員会までお問合せ下さい。

神岳マルシェ実行委員会（担当：谷崎・上村）

516-1107 三重県伊勢市神楽町1019番地1

電話 0596-67-6489

当日の連絡先 (090-7008-7006 谷崎)

メール info@kamidake.jp

## 【臨時食品営業について】

### ☆食品衛生法に基づき営業許可が必要な業種

調理業	飲食店営業、喫茶店営業
製造業	菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、氷雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、添加物製造業
販売業	乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、魚介類せり売営業、氷雪販売業

### ☆三重県食品衛生条例に基づき営業許可が必要な業種

調理業	つけ物製造業、魚介類加工業、もち製造業、食品の小分け包装業
製造業	弁当類又はそう菜類販売業、豆腐販売業

### ☆三重県食品衛生条例に基づき届出が必要な業種

製造業	菓子種製造業、こんにやく及びところてん類製造業、食品の容器包装製造業
処理業	かき処理業、牛乳搾取業

### ☆臨時営業のうち飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業で取扱うことができる食品

#### ①飲食店営業

煮物類	おでん、豚汁、モツ煮、けんちん汁、コンニャク煮 等
焼物類	焼きとり、焼きイカ、焼き貝、焼き魚、お好み焼き、豚等丸焼き、タコ焼き、タコス等
揚げ物類	フライドポテト、フライドチキン、スティックホットドッグ、てんぷら 等
めん類	うどん、そば、ラーメン、焼きそば 等
飯類	カレーライス、チャーハン、丼物、おこわ、おにぎり（注1）、のり巻（注1）等
その他	お汁粉、もち、トコロテン、酒類
既成食品	刺身（注2）、生ずし（注2）

注1 飯類のおにぎり・のり巻は、営業施設内で摂食される場合にのみ認める。

注2 既成食品の刺身・生ずしは、毎年1月から4月及び11月から12月までの期間に、飲食店営業の施設で調理されたものを、提供までの間冷蔵庫に保管することができる場合にのみ認める。

#### ②喫茶店営業

飲料類	コーヒー、紅茶、清涼飲料水、かき氷、甘酒、アイスクリーム類（注3） 等
-----	-------------------------------------

注3 アイスクリーム類は、当該営業施設での製造は認めない。

#### ③菓子製造業

焼き菓子類	今川焼き（大判焼き）、タイ焼き、クレープ、ポップ焼き、クッキー 等
揚げ菓子類	ドーナッツ 等
もち菓子類	あんこもち、きなこもち、あべかわもち 等
飴菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼き 等
その他の菓子	果実チョコ（バナナ等の果実にチョコレートをからめたもの） 等



## 棚田マルシェ出店申込書

※太枠内のみご記入下さい。選択の場合は○で囲んで下さい。

申込日 年 月 日

申込者名	申込者名（出店団体）： （当日表示する名称が申込名と異なる場合の店名： ）		
申込者住所	〒 -		
電話番号		F A X	
緊急連絡先	（中止等の連絡をさせていただく場合の連絡先）		
責任者氏名		生年月日	昭和・平成 年 月 日
メール			
出店品目	販売する商品の内訳（ここに記載のない商品は当日販売できません） <div style="border: 1px solid black; height: 60px; width: 100%; margin-top: 5px;"></div>		
食品の販売方法 （該当に○）	1. その場で調理して販売…A様式を提出 2. 調理を伴わない販売 …B様式を提出		
出店方法	テント キッチンカー （どちらか○をしてください）		
火気使用の有無	有 無	ガスボンベ ・ その他（ ） ※火気等を使用する出店者は、必ず消火器をご準備下さい。消火器の準備がない場合は、出店をお断りします	
本人確認 証明書類	本人確認証明書類を添付してください。 ※自動車運転免許証・健康保険証（身分証明書）等の写しを添付して下さい（写真付きの証明書が無い場合は、本人写真も貼って下さい）		
車両台数	搬入車両	台	駐車場必要台数
交流会への 参加希望	名 ※4/12 17:00~20:00 お一人さま3000円		
宿泊希望	前泊	名	後泊
		名	

※上記内容に反した時、又は反している事が判明した時は、出店拒否や撤去を申し立てられても異存はありません。  
※申込書、本人確認書の個人情報は、神岳マルシェの運営の為に利用します。実行委員会において必要と判断した場合は、出店申込書の記載内容等について伊勢警察署及び伊勢市消防本部、伊勢保健所に提供いたします。

お申込み・お問合せ  
神岳テラス実行委員会

516-1107 三重県伊勢市神蘭町1019番地 1

電話 0596-67-6489

当日の連絡先 (090-7008-7006 谷崎)

メール info@kamidake.jp

## 調理、製造、販売の内容及び仕入状況

## 1 調理、製造計画

調理・製造 品 目	提供予定 数 量	原 材 料 の 仕 入 状 況			調理開始 日 時
		原材料名	仕 入 先	仕入日時	

※ 1 調理・製造を行う場合は「1 調理・製造計画」を、販売を行う場合は「2 配布計画」の表を、同時に行う場合は両表を記載すること。

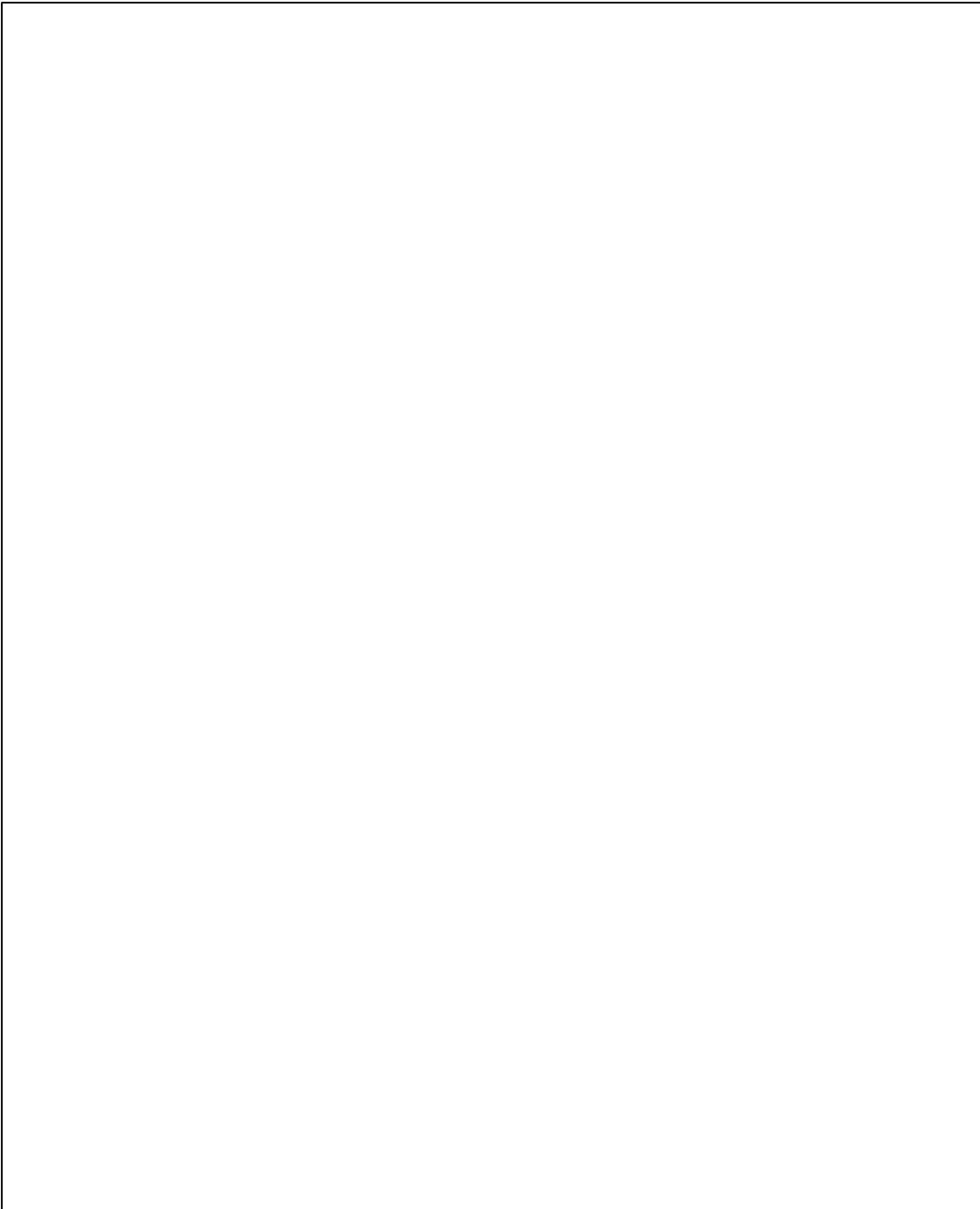
2 営業が2日以上の場合は1日ごとに記載すること。

## 従 事 者 名 簿

No.	氏 名	担 当 部 門 (調理・製造の 別)	検便の実施状況 (実施予定日)

※食品を調理・製造する人についてのみ記入すること。

### 食品取扱い室の平面図



#### 記入上の注意

- ・ 屋内の場合は、会場内での食品を取扱う机等の配置を記入。
- ・ 屋外の場合は、会場内での食品を取扱うテントの配置を記入。
- ・ 給水栓及び手洗い設備の場所を記入のこと。

## 2 販売計画

配 布 品 目	配布予定数量	仕 入 先	仕入日時