

出店要領の留意事項等を厳守することを誓約し、出店を申し込みます。

令和 年 月 日

ふりがな				ふりがな	
社名・屋号・団体名等				当日の 屋号	
ふりがな				ふりがな	
代表者氏名	印		担当者氏名 (当日従事者)		
所在地	〒				
連絡先電話番号(携帯) (当日連絡がとれる番号)					
E-mail					
KG-1へのエントリー	参加 不参加 ※どちらかに○をつけてください。				
提供食品 ※欄が足りない場合は別紙にて提出してください。 KG-1にエントリーされない場合は2行目からご記入ください。	提供食品	数量	物販or調理	使用する京丹波町産食材 (仕入れ方法など詳しくご記入ください。)	
	KG-1へのエントリー商品				
商品のPRポイント					
使用ブース数	サイズ:1ブース(テント1/2張(幅2.7m×奥行3.6m))				
衛生責任者の氏名及び調理従事者の人数	衛生責任者の氏名			調理従事者の人数	
火器使用について (使用するものに○)	ガス	電源	電源使用の場合、詳細をご記入ください。 (炊飯器700wなど) 2600w以内 2口まで 3,000円	名	
				W	
当日提供のイチオシ商品の写真提供	当日販売されるイチオシ商品の写真の提供について○でご回答ください。提供可能な場合は、当日のチラシに掲載する予定ですので、写真データをメールにて京丹波町観光協会までお送りください。 締切:令和元年9月9日(月)午後5時(厳守) MAIL:info@kyotamba.orgまで			可 否	
※調理従事者の検便結果報告書の写し(令和元年5月1日(水)以降に受検されたもの)の提出をお願いします。					チェック欄

申込先:京丹波町観光協会

申込締め切り:令和元年8月30日(金)午後5時

住所:〒622-0213 京都府船井郡京丹波町須知色紙田1番地1

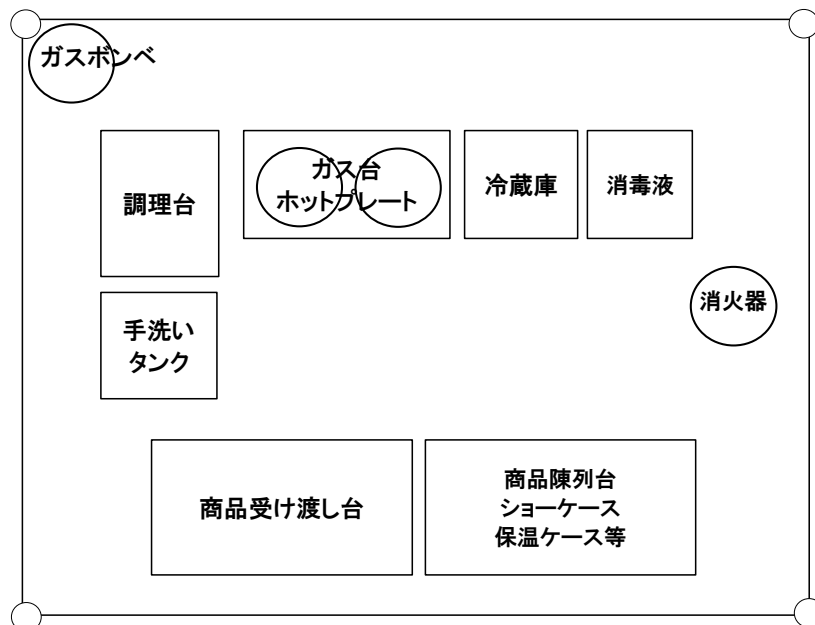
FAX:0771-89-1713

MAIL:info@kyotamba.org

当日の屋号

ブース内配置図

配置図 記入例



加工品以外のすべての商品の調理工程を記載してください。
加工品の販売のみであっても、試飲、試食等をされる場合は提出が必要となります。
※別紙記入例を参考にご記入ください。

当日の屋号	
-------	--

取扱品目	調理工程(下処理または予製を含む)

加工品以外のすべての商品の調理工程を記載してください。
加工品の販売のみであっても、試飲、試食等をされる場合は提出が必要となります。
※別紙記入例を参考にご記入ください。

当日の屋号	
取扱品目	調理工程(下処理または予製を含む)
①豚汁	<p>○下処理</p> <p>①事前に下処理場で野菜・肉等の具材を切って容器にいれ、冷蔵庫に保管しておく。</p> <p>○現地</p> <p>②鍋に具材を入れ、煮込む。</p> <p>③味噌で味付けをする。</p> <p>④十分に煮込んだものを器に盛り、提供する。</p> <p>⑤鍋の中の豚汁は弱火で保温しておく。</p>
②焼きそば	<p>○下処理</p> <p>①事前に下処理場で野菜・肉等の具材を切って容器にいれ、冷蔵庫に保管しておく。</p> <p>○現地</p> <p>②鍋に具材を入れ、煮込む。</p> <p>③味噌で味付けをする。</p> <p>④十分に煮込んだものを器に盛り、提供する。</p> <p>⑤鍋の中の豚汁は弱火で保温しておく。</p>
③からあげ	<p>○下処理</p> <p>①事前に下処理場で鶏肉を一口大に切って容器にいれ、冷蔵庫に保管しておく。</p> <p>○現地</p> <p>②調味液につける。</p> <p>③小麦粉をつける。</p> <p>④油で揚げる。</p> <p>⑤揚げたものを器に盛り、提供する。</p>
④コーヒー(温)	<p>○現地</p> <p>①コーヒー豆を挽く。</p> <p>②お湯を沸かし、コーヒーを淹れる。</p> <p>③カップに注いで提供する。</p>
⑤黒豆クッキー	加工品販売