

「西日本 ご当地じゃこサミット 2014 in 安芸」募集要項

1 目的

我が国では古来より各地域に独自の「じゃこ食文化」が存在し、地域の伝統的なご当地グルメとして食されている。中でも高知県全域では、「じゃこ」に関する深い伝統的食文化が根付いており、じゃこ食メニューでも、伝統的に供されてきた「ちりめん丼」に加え、現代風にアレンジされた多彩な「ご当地じゃこ料理」が存在する。こうした西日本各地のご当地じゃこの魅力を多くの人に知ってもらい、同時に安芸市の活性化を図るイベントとして「西日本ご当地じゃこサミット2014 in 安芸」を実施する。

2 概要

- ・西日本全域から「ご当地じゃこ料理」を一同に集め、模擬店で料理を提供する。
- ・来場者には1食につき投票グッズを1個配付して、お気に入りの「ご当地じゃこ料理」に投票してもらうグランプリ形式とする。
- ・模擬店は、「ご当地じゃこ料理」をその場で調理する。(温め調理も可とする。)
- ・分量は来場者1組あたりが2～3食楽しめるような量とし、料金は200円～500円とする。

3 主催

ご当地じゃこサミット実行委員会

4 開催日等

開催日時は、平成26年10月11日(土) 10:00～16:00

10月12日(日) 10:00～15:00 の2日間

※原則、雨天決行ですが、悪天候の場合は実行委員会の判断で中止にします。

5 会場

〒784-8501 高知県安芸市矢ノ丸1-4-40 安芸市役所周辺
高知東海岸グルメまつり 特設会場 (屋外テント)

6 出店資格等

次の資格条件の全てを満たしていること。

- (1) 地域で日常的に食べることができる料理であること。
- (2) 地域の店舗(1店舗でも可能)で実際に提供(若しくは検討)されているものであること。
- (3) 「ご当地じゃこ料理」は、食材ではなく料理として提供されるものであること。
- (4) じゃこそのもの、具材、調理方法のいずれかにおいてお客様に対して特筆すべきアピールポイントを持つこと。
- (5) 今回の出店を契機に、ご当地じゃこ料理を活用して地域振興に結びつけようという熱い気持ちを持っていること。
- (6) イベントの運営に協力的であり、楽しんで大会に参加できること。
- (7) 食材、調理器具、料理を提供する器等を準備できること。
- (8) イベントの積極的な広報に協力できること。

(9) 2日間で500食以上の提供ができること。ただし、500食を超えての販売数の最終判断は、自己責任でお願いします。

なお、出品料理には、地元のじゃこ、米、食材を使用することが望まれます。

7 スケジュール（予定）

内 容	月 日
出店者の募集	6月30日（月）～8月6日（水）
実行委員会による選考・決定	8月中旬
出店者説明会	8月下旬
開催日	10月11日（土）、12日（日）

8 募集数

15団体（予定）

- (1) 実行委員会でイベントの目的等と照らし合わせて審査し、妥当と認められる者を出店者として決定します。
- (2) 応募者多数の場合は、地域性や出店料理の内容等を考慮して出店者を決定します。従って出店希望にそえない場合もありますので、あらかじめ御承知ください。
- (3) 決定については、申し込みされた団体に個別に通知するとともに、ホームページや記者発表等を通じて、広く告知します。
- (4) 出店者の配置については、運営上の諸事情を勘案し、主催者で決定させていただきます。

9 出店料と設備等

- (1) 出店料は、売上の10%とする。
- (2) 四国外からの出店者については一律50,000円の旅費交通費を支給します。
- (3) ブース内設備

	基本設備	規格等
1	ブース（テント）	テント1張（2700mm×3600mm）
2	机	2台（450mm×1,800mm）
3	パイプイス	2脚
4	ブース表示看板	出店者名

(4) 会場内設備

共同で使用する給排水及び電気設備を設置します。

※机、パイプイスについて追加の場合、使用に応じた料金を頂きます。

10 商品の搬入出及び車両関係

- (1) 商品の搬入は、両日ともに必ず9:30までに終了させてください。（11日は開会式を9:30から行いますので、時間に余裕をもって搬入をお願いします。）
- (2) 搬出はイベント終了後（11日は16:00～、12日は15:00～）をお願いします。
- (3) 車両は指定場所に駐車してください。

11 出店者にご負担していただくもの

- (1) ガスコンロ・ボンベ等の調理器具
- (2) 冷凍冷蔵設備
- (3) 食器等

(4) 食材

※保健所等の指導により必要な設備については、出店者の実費負担により準備していただきます。

12 販売方法等

- (1) 現金での販売となります。
- (2) 販売価格は、200円～500円としてください。
※なお、開催中に値段を変えることはできません。
- (3) おつりの準備をお願いします。(主催者で両替等はいたしません)
- (4) 紙幣・硬貨の取扱は、衛生面に十分な配慮をお願いいたします。

13 保健所の対応

- (1) 保健所への許可申請については、事務局にて一括して行います。書類の提出依頼、問い合わせをすることがありますので、ご協力をお願いいたします。
- (2) 保健所の指導により、加熱調理をせずに来場者へ提供する野菜は、ブース内でカットすることはできませんので、事前にカットした野菜を使用してください。
- (3) 基本的に縁日祭礼の範囲で販売を行っていただきます。

14 注意事項等

- (1) 会場内の喫煙は、所定のスペースで行ってください。
- (2) 出店者の飲酒は禁止です。
- (3) ブース内の衛生、スタッフの健康、火気の取扱い、接客対応については、出店者が責任を持ってください。
- (4) 保険については、販売者責任として任意保険に入ることをお勧めします。出店者自身でご加入ください。
- (5) ブース(テント)以外での販売は、できません。
- (6) パンフレット作成やマスコミ等の取材対応のため、商品の写真をデータで提出ください。
- (7) イベント途中で販売が終了してしまった場合でも、必ず販売ブースにスタッフを残して対応してください。
- (8) ごみについて
 - ・生ごみ以外のごみは持ち帰ってください。
 - ・調味料の空き瓶、段ボール、廃油なども持ち帰ってください。
 - ・生ごみは一つにまとめ、原則閉店後に指定場所へ移動させてください。
- (9) 閉店後、机・イス並びにテント周辺の簡単な清掃をお願いいたします。

15 実行委員会の免責

- (1) 出店者決定を公表した後に辞退されることがないようにしてください。なお、辞退したことにより出店者側に損害が出た場合には、実行委員会では一切責任を負いません。
- (2) 事前準備、確認、連絡、当日運営などに対し、対応や連絡が滞ることがないようにお願いします。万が一、対応していただけない状態が続く場合は、出店を取りやめていただく場合があります。これによって生じた出店者側の損害については、実行委員会は一切責任を負いません。
- (3) 荒天により実行委員会がイベントの中止をした場合において、生じた出店者側の損

害については、実行委員会は一切責任を負いません。

- (4) 実行委員会が不相当と判断した行為等があった場合は、出店を中止させていただくことがあります。これによって生じた出店者側の損害については、実行委員会は一切責任を負いません。
- (5) 出店者の行為により事故等が発生した場合は、当該出店者の責任において解決するものとし、実行委員会は一切の責任を負いません。

16 アンケート

まつり当日、アンケートをお渡ししますので、後日FAXをお願いいたします。来年度以降の開催のための貴重な情報ですので、ご協力のほどお願いいたします。

17 申込みについて

(1) 申込期限

平成26年8月6日（水曜日）必着

(2) 申込方法

「西日本ご当地じゃこサミット2014 in 安芸 出店申込書（様式1）」と「西日本ご当地じゃこサミット2014 in 安芸 じゃこ料理紹介シート（様式2）」に必要事項を記入すると共に商品写真（データ）を、メールまたはCD等にて送付してください。

(3) 申込み・問合せ先

ご当地じゃこサミット実行委員会 事務局
安芸商工会議所
〒784-0004 高知県安芸市本町3丁目11-5
TEL：0887-34-1311 / FAX：0887-34-1310
E-mail：aki009@cciweb.or.jp

安芸市商工観光水産課 商工観光係
〒784-8501 高知県安芸市矢ノ丸1丁目4-40
TEL：0887-35-1011 / FAX：0887-35-8113
E-mail：syokou@city.aki.kochi.jp

(様式1)

西日本ご当地じゃこサミット 2014 in 安芸 出店申込書

出店資格等を全て満たしていますので、次のとおり出店を申し込みます。
なお、出店に当たっては、出店要領を遵守します。

申込日 平成 26 年 月 日

1 出店団体名	ワガナ				
2 責任者名			担当者名 (担当者連絡先)	携帯	
3 所在地等	所在地	〒			
	電話		FAX		
	メール				
	ホームページ	なし・あり (http://			
4 料理名		価格	円	当日の 販売数	食
5 使用食材及び調理方法等 (保健所に申請をするため詳しく記入してください)	調理方法 食材				
	食材、調理方法 ポイント				
	使用設備				
6 持込設備及び電気使用量	電気の使用	有・無	使用内容(調理器具等)(消費電力:ワット数) 【記入例:冷凍庫 1,500w】		
	水道の使用	有・無			
	ガスの使用	有・無	使用内容(調理器具等)		
	その他器具等				
7 備考					

西日本ご当地じゃこサミット 2014 in 安芸

じゃこ料理紹介シート

1 団体名等

出店団体名	
所在 市(区)町村名	
責任者	(役職) (氏名)
ホームページ URL	http://

2 商品説明

じゃこ料理名称	
じゃこ料理の キャッチフレーズ (15～25 文字程度)	
じゃこ料理の説明 詳細版 (150～200 文字程度 Web に掲載されます)	
販売価格	円

3 料理写真

パンフレット等で使用するため、じゃこ料理の写真(データ)を御提供ください。

- ・提出期限 8月6日(出店申込書の提出時) メールまたはCD等で送付してください。

ご当地じゃこサミット実行委員会 事務局

安芸商工会議所

〒784-0004 高知県安芸市本町3丁目11-5

TEL : 0887-34-1311 / FAX : 0887-34-1310

E-mail : aki009@cciweb.or.jp

安芸市商工観光水産課 商工観光係

〒784-8501 高知県安芸市矢ノ丸1丁目4-40

TEL : 0887-35-1011 / FAX : 0887-35-8113

E-mail : syokou@city.aki.kochi.jp