

第 38 回Tシャツアート展「海辺のお店やさん」

出 店 要 項

いつも「海辺のお店やさん」の出店を通してTシャツアート展を盛り上げていただき、ありがとうございます。

お陰さまで回を重ねるごとに、町内外より多くの出店者からお問い合わせ・お申し込みをいただくようになりました。限られたスタッフでの受付・運営の都合により、誠に恐縮ではございますが申し込んだ後の決定通知や出店に関するご案内は「メール」にてお知らせすることがございます。みなさまにはお手数おかけしますが、よりよいスムーズな対応に努めてまいりますので、ご理解・ご協力の程よろしく願いいたします。

※出店要項は昨年の出店者、および事前に事務局へお問い合わせのあった方にお送りしています。

-
- 出店日時 / 2026 年 5 月 1 日(金)～5 月 6 日(水) 9:00～17:00
 - 会 場 / 高知県黒潮町 入野の浜(宮川公園)
 - 申込締切 / 2026 年 2 月 9 日(月)必着
-

【Tシャツアート展出店要項】①～⑪まで、必ずお読みください。

下記事項をご了承いただいたうえで、申込みをお願いいたします。

- ① 出店の占有範囲は、間口 3m × 奥行 3m です。
- ② 机・イス・テント等会場で使用する必要物品や電源は、各自でご準備ください。
- ③ 出店区分は、「飲食(火器使用)」、「飲食(火器不使用)」、「物販のみ」です。

出店料は以下です。

黒潮町内の出店者	1 サイト 2,000 円／日
上記以外の出店者	1 サイト 3,000 円／日

※「黒潮町内の出店者」とは、黒潮町内在住もしくは黒潮町内で営業されている方に限ります。

※出店料の一部は、会場内の管理・清掃に使用します。

④ 申込受付期間内に、申込書の提出があった出店者の中から、

- 1. 出店日数の多い町内の出店者
- 2. 出店日数の少ない町内の出店者、出店日数の多い町外の出店者
- 3. 1、2の条件が同じ場合は、申込受付順

※この条件に合わせ、黒潮町産品の使用など、出店内容も参考にさせていただきます。

1→2→3の条件順に、出店者を決定します。出店申込多数の場合は、バランス等を考え選定させていただきます。ご希望に添えない場合もありますのでご了承ください。

⑤ 食品を扱う場合は、保健所の営業許可証もしくは臨時食品調理販売届出が必要です。申込書とあわせて締め切りまでに必要書類を提出してください。

※調理師免許は許可証とはなりません。

※営業許可証の有効期限が切れていないかご確認ください。営業許可証に【屋台】もしくは【自動車】の条件が入っていない場合、臨時食品調理販売届出が必要となります。

「食品営業許可」に関する詳細は、「幡多福祉保健所」まで。

〒787-0027 四万十市中村山手通 19 TEL:0880-35-5979

※ただし幡多郡以外の方は、所管の保健所にお問合せください。

- ⑥ 火器を使用する場合は、消火器(業務用)の設置が必要です。会期中に消防の見回りがあります。
※消火器の使用期限が切れていないかご確認ください。
- ⑦ テントは必ず、風対策の重しを設置してください。準備のない場合は購入していただきます。
(土のうセット 4 脚分 1,000 円)
- ⑧ 搬入は、4 月 30 日(木)10:00～17:00 および、出店当日 8:00～9:00 をお願いします。
- ⑨ 搬出は、全日程 17:00 以降でお願いします。
- ⑩ 出店に伴うゴミは責任をもって出店者が持ち帰ってください。できるだけ環境負荷の少ない包装を使用し、ゴミの削減と環境への配慮をお願いします。
- ⑪ 出店者の過失による事故・トラブル等は、主催者は責任をもちません。

■申請時の必要書類 ◎「物販のみ」の出店は①だけ提出してください。

- ① 第 38 回 T シャツアート展 出店申込書
- ② 食品調理販売届
- ③ 調理従事者名簿及び調理方法
- ④ ブースレイアウト図
- ⑤ 営業許可証の写し ※ある場合は提出。【屋台】もしくは【自動車】の条件が入っていること。

★臨時食品調理販売届について

- ・現地調理をする出店者で、営業許可証を取っていない場合は「臨時食品調理販売届出」の申請が必要となります。営業許可証に【屋台】や【自動車】の条件が入っていない場合も同様に申請が必要です。
- ・保健所への臨時食品調理販売届出の申請は、まとめて主催者が行います。申請できるのは最大4日間です。
- ・お弁当や個包装したお菓子など施設で調理・包装し、現地調理をしない場合は「物販のみ」の区分となります。

■お申込み後の流れ

- ①出店の可否に関わらず申し込みがあった全ての方に、結果を 2/16(月)までにメールにてお知らせいたします。メールが届かない場合は事務局までご連絡ください。
- ②出店が決まった場合、**<2/17(火)～2/28(土)>**までに出品料のお支払いをお願いします。
- ③3 月末までに出品区画※を郵送いたします。
※出品区画は全体のバランスを考慮し、主催者によって決定します。ご希望に添えない場合もございますので、事前にご承知おきください。

<お問合せ・申込み先>

NPO 砂浜美術館事務局

〒789-1911 幡多郡黒潮町浮鞭 3573-5 (営業時間:8:30～17:00)

Tel:0880-43-4915 Fax:0880-43-1527

メール:nitari@sunabi.com

■申込みは E-mail、出店申込フォーム(Google フォーム)、FAX または郵送にて「T シャツアート展出店係」までお願いいたします。

<お申込みフォーム>

<https://forms.gle/RqcnY1LUS2mPYgzp6>

※回答時にログイン情報を求められる場合がございます。



今後のイベント開催内容については、都度ホームページ等でご案内させていただきます。

催物等において食品を提供する方へ

催物等において、食品を提供する方は食中毒等を防止するため、以下の事項について遵守すること。

1 施設・設備

- (1) 屋外で食品を提供する場合、テント張り、3面を覆う、下が砂等の場合は板又はビニールシート等を敷く等により、ゴミや埃、直射日光を避けること。
- (2) 食品を取扱う場所には水道やシンク等の設備があることが望ましいが、近くに水道等がない場合は手洗い用として、店舗ごとにコック（蛇口）付きのポリタンク等（総容量 40 リットル以上）を備え、使用する水は飲用に適する水であること。廃水はそのまま地面等に流さず、バケツ等で受けて、持ち帰る等、衛生的に処理すること（油分や残渣が混じった汚水は持ち帰ること）。
- (3) 手洗い設備及び洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石けん、アルコール等の消毒薬を備えること。
- (4) 蓋付きで十分な容量のゴミ箱を備えること。衛生的に処理すること。
- (5) 温度管理の必要な食材等のために冷蔵または冷凍設備を設けて、温度計を見やすい位置に備えること。クーラーボックス内に氷等を敷き詰め、温度計で温度を管理する方法も可。

2 食品等の取扱い

- (1) 原材料は消費期限や保存方法を確認し、新鮮なものを仕入れること。
- (2) 原材料の下処理（洗う、切る、練る、刺す、包む、丸める等、屋台共通基準 2 工程までと同じ。）は、食品を提供する当日に衛生的な施設（以下「下処理施設」という。）で行うこと。
- (3) 現地で下処理（洗う、切る、練る、刺す、包む、丸める等）行為はしないこと。事前に衛生的に処理された食材等を用意すること。調理直前まで適切に温度管理を行うこと。
- (4) 食品を一時保存する場合は食品表示に記載されている保存方法に従った方法で保管すること。
- (5) 水道やシンク等の設備がない場合、食品の提供は使い捨ての紙皿、紙コップ等を必ず使用すること。また、紙皿・紙コップ等は使用するまで、衛生的に保管すること。

3 取扱食品

原則として現地で提供直前に加熱調理して、その場で飲食させる食品です。

- (1) 最終加熱食品
 - (2) 最終加熱を行わない食品（かき氷、アイスクリーム類、清涼飲料水の小分け等）
 - (3) 許可又は届出施設で包装された食品の販売（加工不可）
- ※なお、当該催物を行うにあたり、必要最小限であること。

【遵守事項】

- ・ 生もの（刺身、生卵、生肉等）、生クリームを提供は行わないこと。
ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供する場合は除く。
- ・ 現地での調理に当たり、多量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
- ・ 客への提供を行う直前に加熱処理を行わないものは取り扱わないこと。

【提供できない食品】

- ・ 米飯類（おにぎり、カレーライス、焼き飯、寿司類）
- ・ 加熱せずに提供するもの（刺身、タタキ、生卵、生肉、サラダ、冷や奴、果物、ミント、生クリーム類、パフェ、フルーツポンチ、チョコバナナ、フルーツ乗せアイス等）
- ・ 現地で最終加熱しないもの（冷麺、ざるそば、ざるうどん、そうめん、サンドイッチ等）
- ・ 清涼飲料水、市販の氷以外の食品を加えた飲料（タピオカドリンク、自家製シロップを使用したドリンク、自家製ジュース等）
（ただし、そうざい製造業や菓子製造業等の営業者が許可施設において調理、包装・表示をして販売する場合を除く。その際、食品表示の保存方法に従い販売すること。）

4 調理の担当者

- (1) 清潔な服装（エプロン等）及び三角巾・帽子等を着用すること。
- (2) 調理前、調理中及びトイレ使用後等は洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石けんで十分に手洗いすること。
- (3) 腹痛・下痢等の体調不良の時、手指に傷等がある時は調理行為をしないこと。
- (4) 食品衛生責任者の資格の取得や日頃から食品衛生の知識の習得に努めること。

5 その他の注意事項

許可・届出施設において、調理、包装された食品を販売する場合は、食品表示（名称、原材料名、アレルギー、遺伝子組換え、添加物、内容量、消費期限/賞味期限、保存方法、製造者等）が適切に表示されていることを確認すること。

〈表示例〉

名称	ビスケット
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、ショートニング、全粉乳、ココアバター、カカオマス、植物油、食塩/膨張剤、香料、乳化剤（大豆由来）
内容量	10 枚
賞味期限	この面の左部分に記載
保存方法	直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存
製造者	〇〇〇(株) 高知県香美市土佐山田町△△△

6 食中毒関連の損害保険の加入について

食品衛生法第 55 条に基づく営業許可を必要としないものでも、食中毒が起きた際には調理者及び主催者には被害者に対しての賠償責任が伴います。

イベント前に食中毒関連の損害保険に加入することをお勧めします。

7 不適切な取扱いによる危害の発生事例について

【カレー・シチュー等】●ウェルシュ菌

前日調理（長時間の常温放置や加熱不十分）による菌の増殖

【米飯類】●黄色ブドウ球菌、セレウス菌

従事者の手指からの汚染、前日調整（長時間の常温放置）による菌の増殖と毒素産生

【麺つゆ】●サルモネラ属菌

前日調整（長時間の常温放置）による外部からの細菌汚染及び菌の増殖

【うどん】●ノロウイルス

水さらし工程、玉取り工程における従事者の手指からの汚染

【パスタ】●セレウス菌

ゆで麺を長時間常温で放置したことによる細菌の増殖と毒素産生

【アイスクリーム類】●大腸菌群

洗浄不十分な器具類等からの汚染

【鶏肉料理】●カンピロバクター属菌

中心部の加熱不足（焼き鳥、唐揚げ等）

第 38 回Tシャツアート展「海辺のお店やさん」出店申込書

出店申込締切:2026 年 2 月 9 日(月)必着

事務局記入欄

受付 /

店舗名						
出店責任者	氏名					
	住所	〒				
	電話番号					
	E-mail					
会場担当者	※出店期間中、出店責任者以外の方が店頭に立つ場合はご記入ください。					
	氏名					
	電話番号					
出店希望日	希望日に☑を入れてください。※臨時食品調理販売届出を申請する食品の出店の方は 4 日間まで。					
	☐5月1日(金)	☐5月2日(土)	☐5月3日(日)	☐5月4日(月)	☐5月5日(火) ☐5月6日(水)	
出店区分	ひとつだけ○をつけてください。					
	飲食(火気使用)		飲食(火気使用なし)		物販のみ	
出店内容	販売するメニュー、商品名等を具体的にご記入ください。					
黒潮町産品使用の有無	有の場合、具体的にご記入ください。					
	☐ 有 ()					
	☐ 無					
【食品を扱う出店者さま】 営業許可証/臨時食品販売届は添付しましたか？		はい		いいえ		

記入日： 年 月 日

署名

食品調理販売届

番号	1	2
出店者（調理責任者）の氏名 及び住所、連絡先		
食品衛生法での許可の有無等 ※該当する箇所に☑すること ※許可を持っている場合は業種を 記載すること	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
他の催物での出店の有無 ※該当する箇所に☑すること ※回数は今年度の現在までの数を記載	<input type="checkbox"/> 有（ 回目） <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有（ 回目） <input type="checkbox"/> 無
今後の出店予定日数	日	日
提供する食品		
提供予定数	食	
※営業許可を取得している場合は、以下の記載は省略可能		
下処理施設 ※下処理等を行う施設名を記載する こと ※全て現地調理の場合は記載不要		
下処理施設からの運搬方法 ※全て現地調理の場合は記載不要		
※調理工程		
下処理 ※現地調理がない場合もこの欄に 記載すること ※仕入れ先、調理開始日も記載		
下処理工程での食材の保管 方法		
現地 ※仕入れ先も記載すること。		
現地での食材の保管方法		

調理従事者名簿 及び 調理方法

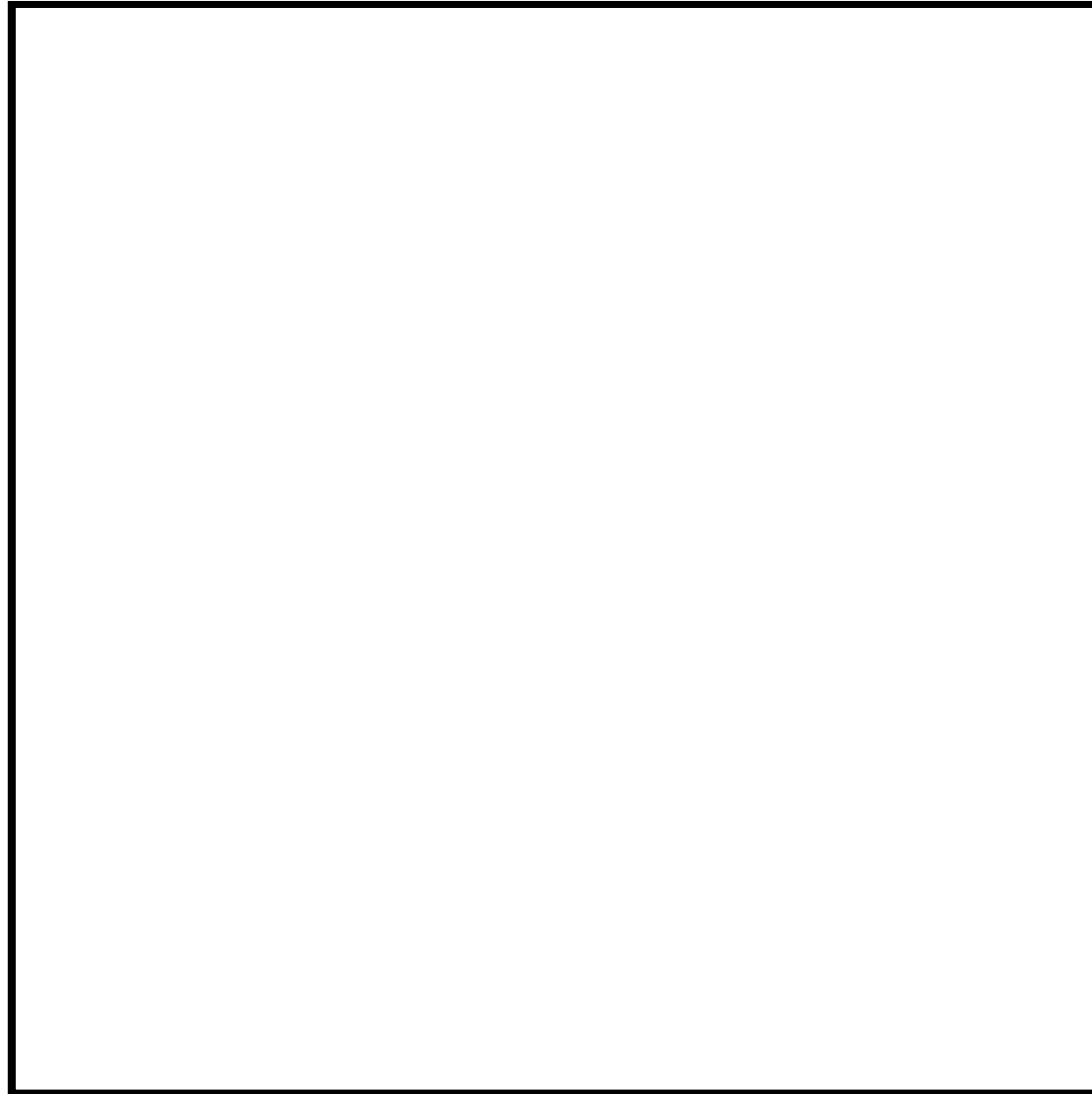
調理責任者の氏名を○で囲んでください。保健所が提出を求めた場合には、速やかに提出してください。

品目名	氏名	住所	連絡先	年齢	担当した調理工程
(記入例)	佐川 一子	香美市土佐山田町 123-△	090-1234-〇〇〇〇	34	(下処理)野菜、肉を切る→冷蔵保管
焼きそば	山田 春代	香美市土佐山田町 111-□	0880-34-△△△△	38	(現地)肉、野菜を炒め、ソースを混ぜる→青のり、
	小松 あき	香美市土佐山田町 222-○	080-5678-◇◇◇◇	56	鰹節を振りかけて提供

ブースレイアウト図

店舗名（ ）

※手洗い場は必ず設置してください。



食品調理販売届様式 記入例

番号	1	2
出店者（調理責任者）の氏名 及び住所、連絡先	高知 太郎 香美市土佐山田町山田 1128-1 090-××××-〇〇〇〇	高知 花子 安芸市矢ノ丸 1-4-36 080-××××-△△△△
食品衛生法での許可の有無等 ※該当する箇所に☑すること ※許可を持っている場合は業種を 記載すること	☑有 許可業種：そうざい製造業 屋号：唐揚げ屋 □無	□有 許可業種： 屋号： ☑無
他の催物での出店の有無 ※該当する箇所に☑すること ※回数は今年度の現在までの数を記載	☑有（2回目） □無	□有（ 回目） ☑無
今後の出店予定日数	2 日	2 日
提供する食品	唐揚げ	かき氷
提供予定数	5 0 0 食分	1 0 0 食分
★ ※営業許可を取得している場合は、以下の記載は省略可能		
下処理施設 ※下処理等を行う施設名を記載する こと ※全て現地調理の場合は記載不要	唐揚げ屋（自分の店） 当日朝	
下処理施設からの運搬方法 ※全て現地調理の場合は記載不要	クーラーボックスに保冷剤を 入れ、運搬。	
※調理工程		
下処理 ※現地調理がない場合もこの欄に 記載すること ※仕入れ先、調理開始日も記載	①鶏肉を切る。 ②生姜、ニンニク、醤油、酒を 合わせたタレに鶏肉を漬け 込む。 ③鶏肉に小麦粉、片栗粉をまぶ す。	
下処理工程での食材の保管 方法	店の冷蔵庫に保管	
現地 ※仕入れ先も記載すること。	④油を鍋に入れ、加熱し、鶏肉 を揚げる。 ⑤使い捨て容器に入れて、提供	①市販氷を購入（〇〇製氷） ②かき氷器で削り、容器に入れ る。 ③客の注文に応じて、市販の シロップをかけて、提供。
現地での食材の保管方法	現地ではクーラーボックスに 保冷剤を入れ、保管。	市販氷はクーラーボックスに ドライアイスを入れ、保管。

ブースレイアウト図

店舗名（ 焼き鳥 A ）

※手洗い場は必ず設置してください。

