

出店名 (屋号)	フリガナ	プロジェクト ホトリ		
		Project HOTORI		
所在地	〒	475-0817		
		半田市東洋町1-8 (アイプラザ半田内)		
	TEL	0569-32-3264	FAX	0569-22-4321
	メール	hotori@handa-kankou.com		
HP・SNS等 URL	HP → www.handa-kankou.com FB → www.facebook.com/hotori.handaunga			
出店内容	<input checked="" type="checkbox"/> フード (調理) <input type="checkbox"/> フード (物販) <input type="checkbox"/> フード (キッチンカー)			
	<input type="checkbox"/> 生鮮品 (野菜など) <input type="checkbox"/> その他 ()			
具体的な内容	HOTORI から揚げ (とりも肉のからあげ)			
保有資格	<input type="checkbox"/> 臨時営業許可 (予定) <input checked="" type="checkbox"/> 露店営業許可 <input type="checkbox"/> その他 ()			
責任者	フリガナ	ハンダ ホトリ		
	氏名	半田 暁		
食品衛生責任者	氏名	半田 暁	資格	調理師・養成講習会・その他 ()
	フリガナ	ハンダ ホトリ	連絡先	携帯 012-3456-7890
当日の担当者	フリガナ	ハンダ ホトリ		
	氏名	半田 暁		
出店希望日	<input checked="" type="checkbox"/> 3月9日 (土) <input checked="" type="checkbox"/> 4月13日 (土) <input type="checkbox"/> 5月11日 (土)			
	<input type="checkbox"/> 9月14日 (土) <input checked="" type="checkbox"/> 10月12日 (土) <input checked="" type="checkbox"/> 11月9日 (土)			
出店料金	<input type="checkbox"/> 1,500円 (生鮮品) <input checked="" type="checkbox"/> 3,000円 (フード (調理、物販)、その他) <input type="checkbox"/> 4,000円 (キッチンカー)			
	確認	<input checked="" type="checkbox"/> 半田市観光協会会員 <input type="checkbox"/> 非会員 ※会員の場合、出店料半額		
	オプション	テント (1,000円) × 1 テーブル (500円) × 2		
イベント出店経験	<input checked="" type="checkbox"/> あり (イベント名: HOTORI SAKABA、半田素直がマルシェ)			
	<input type="checkbox"/> なし			
自己紹介文 100文字以内	店舗のこと、こだわりなど (※そのまま告知に使用させていただきます。) ※店舗の紹介や こだわりを 教えてください。			
PRポイント	HOTORI brunchだけの特別メニューを提供していただける場合にご記入ください。 (伊) とりも肉のからあげに、山口や 田楽みそ、(アツマツ) など 地元ゆかりの味を トッピングして お召しあがりください。			

※ご登録いただいた個人情報は、HOTORibrunch 及び projectHOTORI 出店に関する各種ご案内、ご連絡に限り使用いたします。
お願い

HOTORibrunch は、蔵のまち公園及び地元企業駐車場等を使用し実施するため、ルールを守った出店をいただきますようお願いいたします。また、半田保健所より食中毒対策を十分に注意するよう指導を受けています。出店者の皆さまについては、半田保健所のルールに基づき出店してください。

※必要事項ご記入の上、半田市観光協会までメール、郵送または直接窓口まで提出をお願いいたします。

※基本的に E-mail で事務連絡をさせていただきます。E-mail をお持ちでない場合はご相談ください。

■お問合せ・提出先/特定非営利活動法人 半田市観光協会

〒475-0817 半田市東洋町1-8 (アイプラザ半田内) TEL: 0569-32-3264 メール: hotori@handa-kankou.com

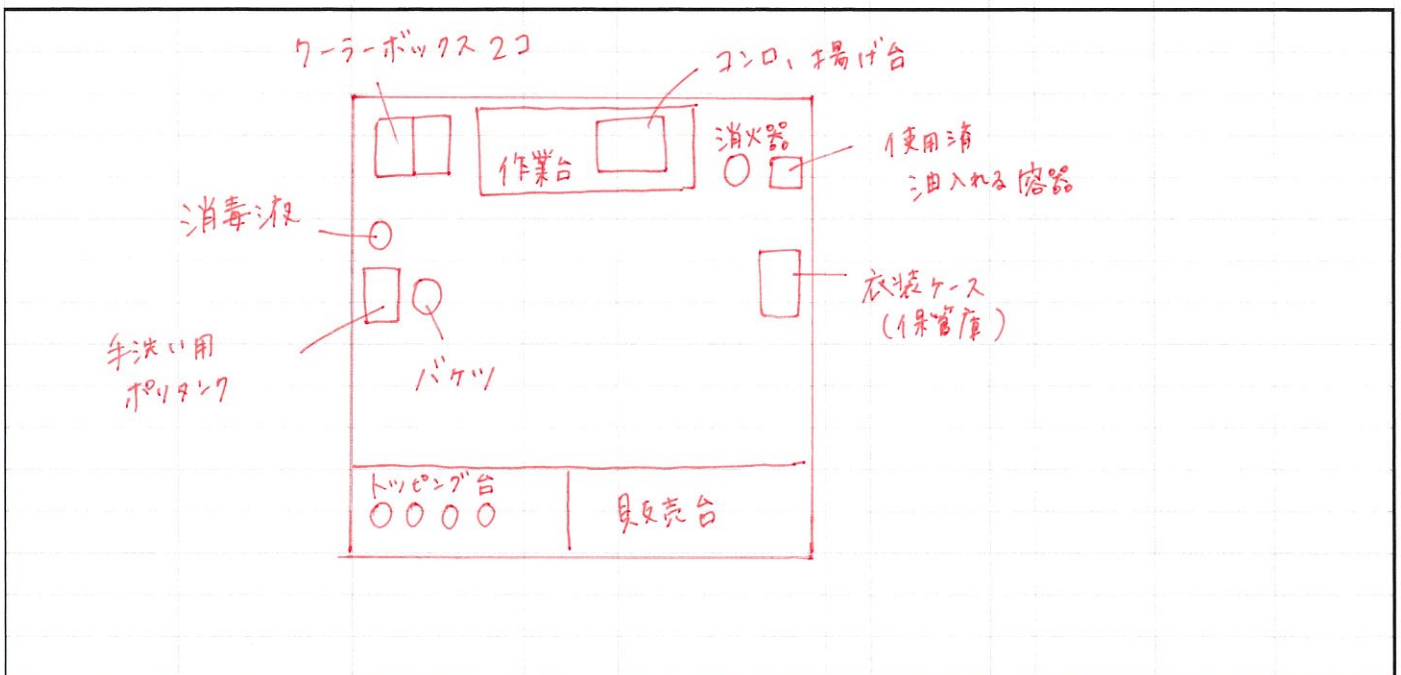
■フード出店資料

出店者名: project HOTORI

取扱品目	(調理又は製造を行う場合) 原材料の形態から提供までの方法 (販売のみを行う場合) 食品の保管及び陳列の方法	最大取扱予定 数量
からあげ	(下処理) もも肉を切り酒につけ、からあげ粉をつける。(店舗) ↓クーラーボックスで温度管理する (調理) 下処理済みのもも肉を180℃の油で約6分を目安に揚げる。	100食
	使い捨て容器に入れ提供する。トッピングで市販の西やみそ、 (ごみ箱をお客様自身で) お好みでかけてもらう。	
	<ul style="list-style-type: none"> ※ 保健所へ申請に内容を記入ください。 ※ 書ききれない場合は、別紙でまとめてください。 	

施設の設備	テント	持ち込み	サイズ	×	色	・ 貸出希望
	キッチンカー	形式(車種)				・ 登録番号
		販売口	<input type="checkbox"/> 左側	<input type="checkbox"/> 右側	<input type="checkbox"/> 後側	
給水	タンク		2	ℓ	1	個
食品保管設備	冷蔵庫()個、冷凍庫()個、クーラーボックス(2個)、その他()					
電気設備	不要 ・ 要(持ち込みのポータブル電源機)、その他(★ガソリンの発電機 (はこちらにご記入ください))					
持ち込み備品	(別) コント、揚げ台、クーラーボックス、タンク、バケツ、ごみ箱、消火器、 使用済の油を入れる容器、衣装ケース(食器など保管庫)					
備考	※ その他、何かあれば"ご記入ください。"					

■営業施設の平面図



〈添付資料〉

下記資料の添付をお願いいたします。

1. 食品営業許可証 (写し)
 2. 食品衛生責任者を証明する書類 (写し)
 3. 出店時の画像 (全体の雰囲気がわかるもの)、商品写真
- } フードを提供する場合(必ず) 提出してください。
 (写真見本含む) 申請中、相談中もお知らせください。
 ⇒ 全ての出店で必要です。