

まち、ひと、しごと。 御旅屋人マーケット

「おたやじんマーケット」は、高岡市総合戦略「みらい・たかおか」から生まれた定例開催のイベントです。

次世代を担う高岡市民たちが街を知り、人に出逢い、新しい働き方を考えるための、暮らしの見本市です。

開催概要

- 1) 開催 毎月第3日曜日(12月、1月、2月を除く)
- 2) 時間 11:00～16:00
- 3) 会場 御旅屋アーケード・メルヘン広場・御旅屋セリオB1
- 4) 主催 高岡市中心市街地活性化協議会

出店条件等

- 1) 業種 物品販売、食品販売及び取扱、各種サービス提供による営業店舗とします。
※広告宣伝、宣材の配布等は、事前に協議調整ください
- 2) 出店料
 - 飲食・キッチンカー 3,000 円
 - 物販・その他 2,000 円
 - B1Fキッチン 5,000 円※御旅屋セリオB1は上記より 500 円引き
※アーケード小区画(サイズ幅 1820 mm×奥行 1800 mm)は上記より 500 円引き
※アーケード小区画は原則物販限定
※初回出店の方は上記より 500 円引き
- 3) お支払い 開催当日、会場本部で支払い※現金のみ
※開催 2 日前迄に連絡がない場合、キャンセル料(出店料)が発生します
- 4) 申込 所定の申込書に記入の上、事務局まで送付ください
- 5) 申込締切 開催日の 2 か月前 ※4 月 21 日開催の場合 2 月 21 日
- 6) 出店審査 申込書受領後、出店の可否について審査を行い、結果をご案内します
審査内容については、お答えできません。
出店可否の連絡を開催月の前月 10 日までにお知らせします。
(企画調整、許認可手続きにより遅延する場合、その旨を連絡します)
- 7) 出店場所 アーケード・地下など出店ブースの場所は、主催者で決定します
※ご希望に添えない場合がありますのであらかじめご了承下さい

- 8) 什器備品 出店場所のブース什器は主催者で設置します
※指定されたテント、ブースの範囲内で営業して下さい。
- 9) 飲食許認可 「臨時食品取扱施設開設届」は、主催者で纏めて申請します。
「臨時食品取扱施設開設届」で取り扱いが難しいメニュー及び新たな食材、調理方法については「臨時営業許可」に係る事前協議が必要です。
「臨時営業許可」申請をされる場合、別途設営基準に則した設備、什器備品が必要になります。これらの事前協議、申請行為、手数料、必要な備品等は全て各店舗で準備の上、当該費用をご負担ください。
「臨時営業許可」申請について詳しくは、富山県ホームページをご確認ください。
<https://www.pref.toyama.jp/1207/kurashi/seikatsu/shokuseikatsu/kj00014926/kj00014926-001-01.html>
※「臨時営業許可」申請者用セット（手洗い設備、三方幕、保冷ケース）無料貸出
- 10) B1キッチン B1 キッチンとは、御旅屋セリオ B1 にマーケット事務局が設置した飲食店営業許可を取得した施設です。B1 キッチンに出店いただいた場合、原則、臨時営業許可を取得した場合に提供可能な食品を調理・販売することができます。詳細はB1 キッチン利用規約をご覧ください。ブース数に限りがあります。
- 11) 開催判断 雨天決行、警報の場合は中止
中止の際は、開催前日 21 時までに登録されたメールアドレスに連絡します。
天候等による仕込み、販売数量の判断は、各出店者にお任せいたします。

ご出店にあたり提出頂く情報

- 1) 全店舗(告知用)
- ・Instagramアカウント(あれば)
 - ・当日の商品ラインナップ又は料理メニュー
 - ・商品又はメニュー、お店の外観、スタッフ等のInstagram告知用写真数枚
- ※告知用ですので、肖像権、個人情報保護法に抵触しない写真を提出下さい。
※期日までに提出のない場合、ご紹介は控えさせていただきます
- 2) 飲食店のみ(臨時食品の取扱届出用)
- ・販売されるメニュー及び配膳方法、調理方法、素材
 - ・各販売食数(例:お好み焼き 50 食 カレーライス 30 食等)
 - ・責任者の郵便番号、住所、氏名、連絡先、メールアドレス
- 3) 電灯コンセントを使用する場合(会場用)
- ・使用器具の電力消費量(使用量に制限あり:合計 1400W まで/1店舗)
- ※回路数及び総電力使用量に上限がある為申請のない電力の使用はできません
- 4) 火気使用店舗のみ(消防用)
- ・持ち込み火器 (例:IHなべ、ガスコンロ、鉄板等)
 - ・ボンベの容量と数量 (例:カセットボンベ 250g × 1本、LPG 8kg × 1本等)
- ※申請のない火気の使用はできません。

※火気を使用する場合、小型消火器を持参の上、設置して下さい

備品・什器について

1) 各出店者で必ずご用意いただくもの

- ・調理作業及び陳列用テーブル、ご自身が使用される椅子
- ・現場調理される方は、床に汚れがつかないようにビニールシート等を必ず敷設して下さい
- ・商品ディスプレイに関わるもの
- ・その他、調理器具等
- ・火気使用の場合は、小型消化器
- ・電灯コンセント使用の場合は、設営されたコンセントから電力を引くための延長コードまたは電工リールをご用意下さい。（調理機器に使用される延長コードも各自用意下さい）

2) 主催者で用意するもの

- ・テント、ブース什器
- ・店舗看板
- ・チョーク（看板用）

3) 貸出備品 希望者のみ（お申し込み時にお申し出ください）

- ・事務机 1,000 円／1台（W1800×D450）
 - ・丸椅子 200 円／1脚
 - ・電力 500Wにつき 500 円（最大 1,400W まで、最大 1,500 円）
 - ・「臨時営業許可」申請者用セット（手洗い設備、三方幕、保冷ケース）無料
- ※レンタル数量は、開催日5日前から取り消し・追加変更はできません
※レンタル料は、出店料と同様にお支払い下さい
※什器備品は、各店舗で運搬、設営し、各店舗で返却して下さい

注意事項

1) ディスプレイ・ポップについて

- ・派手なポップやポスターなどは使用をご遠慮下さい。
- ・同一商品ポップの複数掲出、通路等にのぼりや横断幕の設置は禁止です。
- ・会場内を歩き回っての試食の提供はお控えください。但し、各店舗のブース内での商品販促としての試食のやり取りはしていただいても構いません。
- ・他の出店者や来場者の迷惑になると運営者が判断した商品販促行為は禁止します。

2) ペットの同伴・禁煙について

- ・会場内（アーケード・メルヘン広場・地下1階）はペット同伴不可とさせていただきます。
- ・会場内は禁煙です。喫煙は、所定の喫煙所をお願いします。

3) 販売について

- ・厚生センターへ届出を行うため、出店確定後のメニュー変更は、できません（届出済）。
- ・季節メニュー（夏の場合はかき氷など）やお酒の販売は別途審査します。
- ・販売内容が重なる場合、メニュー変更をお願いをする場合があります。

- ・その他のお酒についてもできる限り被らないよう調整する場合がありますので、ご理解とご協力をお願いします。
 - ・ブース前では、お客様による飲食や大声での会話を禁止します。テーブルエリアに誘導して下さい。
 - ・食品や調理品を提供する場合は、食品衛生法等を遵守してください。違反した場合、次回以降の出店の見送りや当日でも営業中止していただく場合があります。
 - ・容器包装に入れられた食品は、原則として表示が必要となります。表示の相談については、製造所・加工所を管轄する厚生センターへご相談ください。
- 食品表示がないものについては、販売を中止していただく場合がございます。
- ※消費者庁「早わかり食品表示ガイド(令和5年3月版・事業者向け)」
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/
- ※富山県「とやま食の安全・安心情報ホームページ」
<https://www.pref.toyama.jp/1613/kurashi/seikatsu/shokuseikatsu/anzen/index.html>
- ・当日は、消防署及び厚生センターによる立ち入り検査が行われます。指示事項、改善事項が発出された場合、速やかに指示に従って下さい。
 - ・物販、飲食などの提供に関わるトラブルに関しては、主催者は一切の責任を負いません。予めご了承下さい。

片付けについて

- ・開催中に完売した場合は、終了時刻を待ってから食材及び調理器具等の撤去や搬出をお願いします(荷物の整理は可能)
- ・使用後のタイルの汚れなどは必ず掃除して帰ってください。
(本部にて貸出デッキブラシ・バケツを用意しています。お声掛けください)
- ・レンタル品は所定の場所へお戻しください。汚れ、破損がないか主催者と一緒に最終確認を行って下さい。
- ・退出前に本部の係員に声を掛けて下さい。ゴミの忘れ、タイルの汚れがないか最終確認を行います。支障があった場合、再度引き取り又は清掃をお願いします。

企画及び管理運営について

- 以下のような場合、次回からの出店をお断りします。
- ・ディスプレイ、販売商品など主催者の決定及び指示に従っていただけない場合
 - ・開催中の言動など主催者の指示に従っていただけない場合
 - ・連絡がとれない、期日までに返答がないなど運営に支障をきたす場合

ゴミ箱及びゴミ処理について

- 主催者が提供するゴミ箱を店舗前に設置します。
- 容器等のゴミが出る物品、食品を扱う各店の前にゴミ箱を設置します。

燃えるゴミ(生ゴミ以外)と不燃ごみ(瓶・缶・ペットボトル)の2種類のゴミ箱を主催者の提供で設置(ビニール袋も配布)。

- ブース前に設置のゴミ箱の「燃えるゴミ(生ゴミ以外)」
マーケット終了後、本部で回収いたします。お店で発生したゴミや生ごみ、段ボール等の資源ゴミは各店舗で管理し、責任を持って必ず当日持ち帰り、適正に処分して下さい
- ブース前に設置のゴミ箱の「不燃ごみ(瓶・缶・ペットボトル)」
瓶(ビン)以外の缶・ペットボトルのみマーケット終了後、本部で回収いたします。瓶は各店舗で管理し、責任を持って必ず当日持ち帰り、適正に処分して下さい

ゴミ処理に関する注意事項

- ・ドリンク販売や汁物を販売する場合、主催者が用意するゴミ箱とは別に、各店舗で汁受けをご用意いただき、汁や残飯などの生ゴミは責任を持ってお持ち帰りください。
- ・お客様からの返却時にでるドリンクの氷や汁、残飯については汁受け等で必ず容器類と分別してください。
- ・氷や残汁は、各店舗で責任を持って廃棄して下さい。出店ブース付近のバケツ側溝やアーケード柱下部へ廃棄しないで下さい(汚濁、悪臭の原因)。
- ・ビン・カン・ペットボトルの販売の無い店舗には不燃ごみの設置はしません
- ・物販店の前にはゴミ箱を設置しません。
- ・ゴミ箱、汁受けの管理は各店でお願いします。
- ・イベント開催中にゴミ箱がいっぱいになった時のゴミ袋の交換、ゴミの一時保管等は各店で実施します。お客様にゴミの回収をお声がけください。

搬出入について

- | | |
|------|--|
| 搬入時間 | 午前 9 時 30 分～午前 10 時 30 分
※開店準備は、10 時 45 分までに完了下さい。
※車両は、午前 9 時 50 分までに移動下さい |
| 搬出時間 | 午後 4 時～午後 5 時
※搬出は午後 5 時までに完了下さい。
※車両は、午後 5 時までに移動下さい
※搬出入等で発生した事故等につきまして当協議会は
一切の責任を負いません |

お問合せ

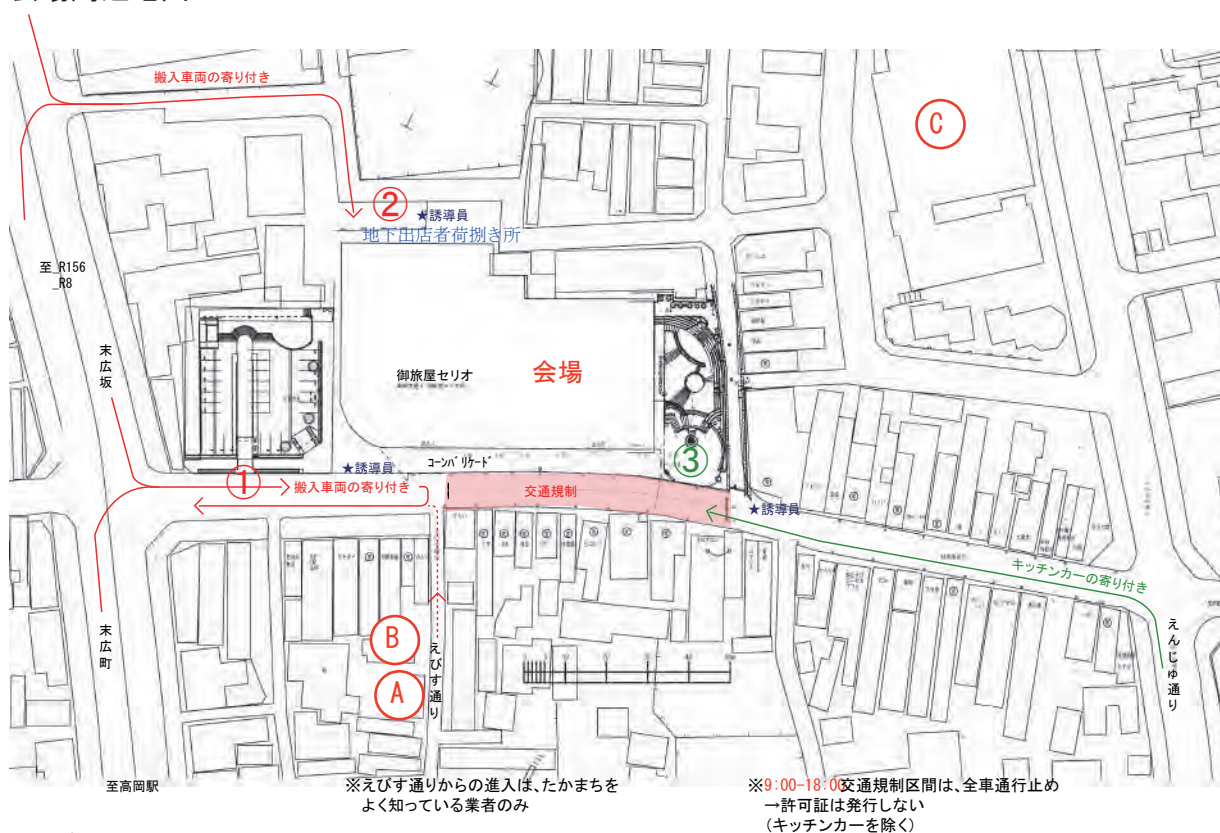
高岡市中心市街地活性化協議会

事務局: 末広開発(株)まちづくり事業部

高岡市御旅屋町 101_セリオ 6F TEL.0766(20)0555 / machizukuri@suehirokaihatu.co.jp

搬入経路・駐車場について

会場周辺地図



車搬入の方へ

駐車場は周辺の有料駐車場を利用下さい。

※以下は参考情報です。正確な情報は各駐車場のWEBなどで確認下さい

※運搬に必要な台車は各自でご用意ください。

A タイムズ高岡末広町

〒933-0023 富山県高岡市末広町 3 7

41 台 (24 時間最大 770 円)

B タイムズ高岡駅北口

〒933-0023 富山県高岡市末広町 3 6

8 台 (24 時間最大 660 円)

(全長 5m、全幅 1.9m、全高 2.1m、重量 2.5t 2 4 時間入出庫可)

C 御旅屋駐車場

〒933-0029 富山県高岡市御旅屋町 1222-1

35 5 台

24 時間出庫可 (24 時間最大 1,000 円)

アーケード出店者

- ① 各店舗指定の搬入時間に車を一時停車して荷降ろしを行ってください。

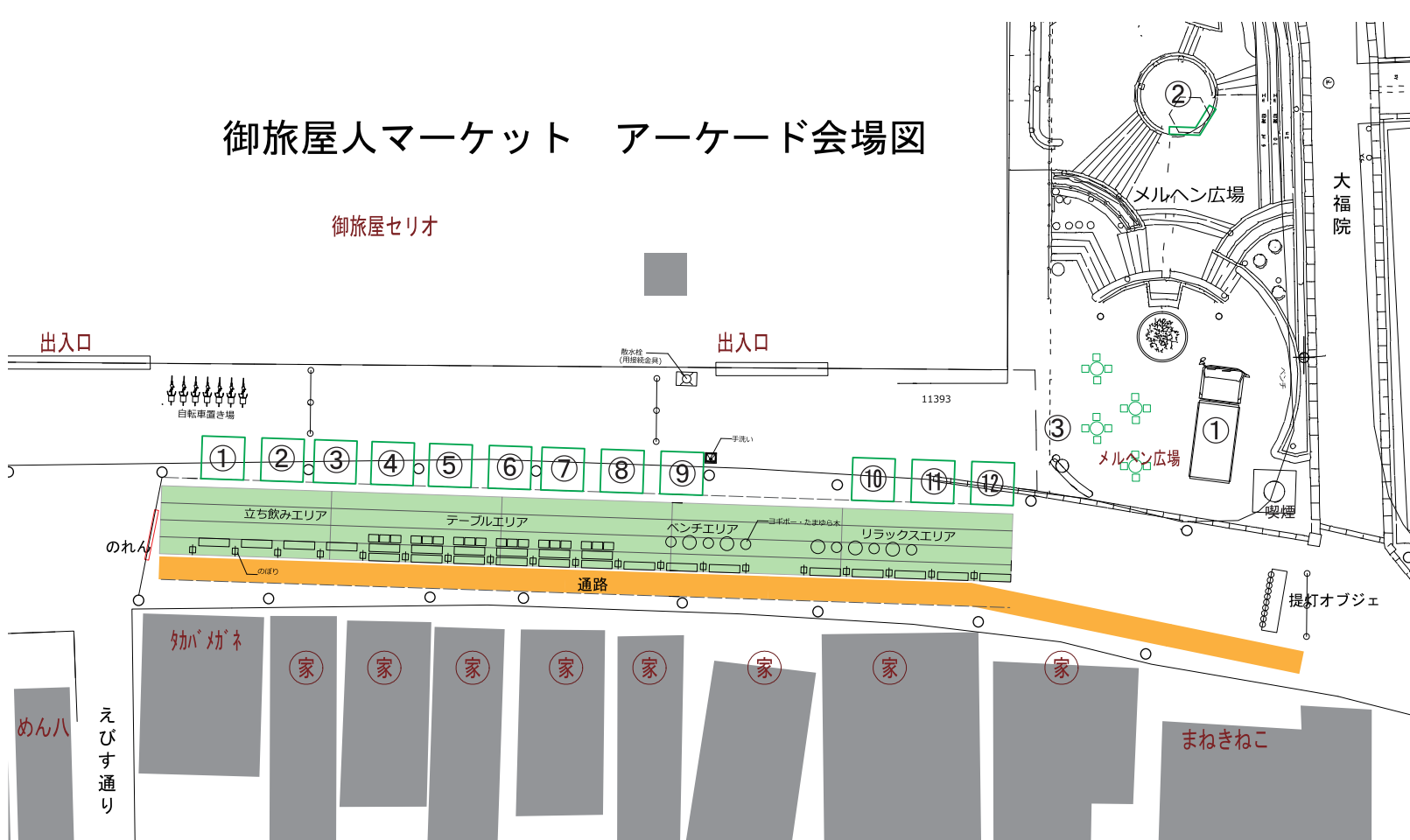
地下出店者

- ② 各店舗荷捌き場にて搬入時間に車を一時停車して荷降ろしを行ってください。

メルヘン広場出店者

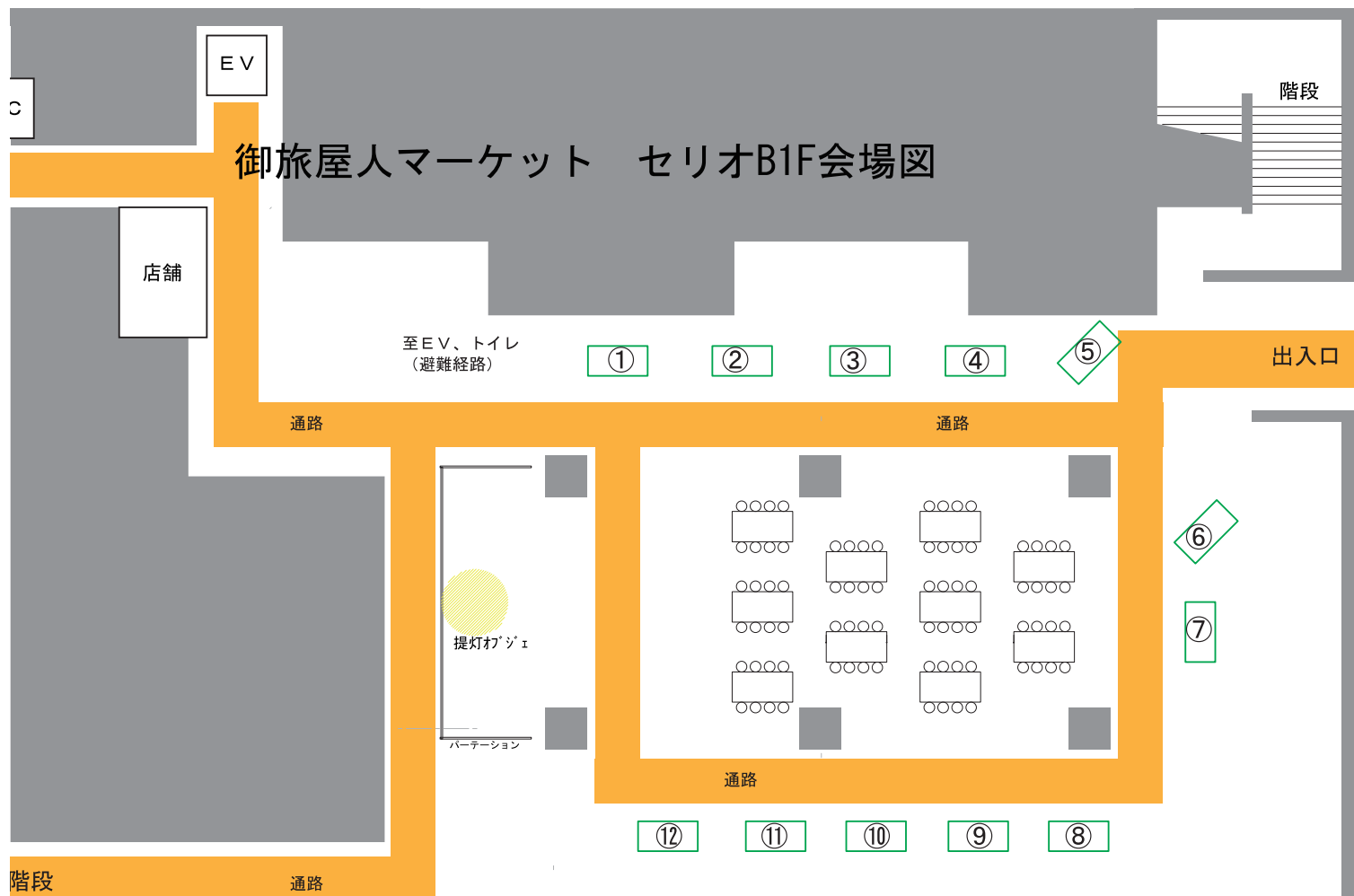
- ③ 各店舗搬入時間に車を一時停車して荷下ろしを行ってください。

御旅屋人マーケット アーケード会場図



※会場の配置イメージです。毎月、配置は異なります。

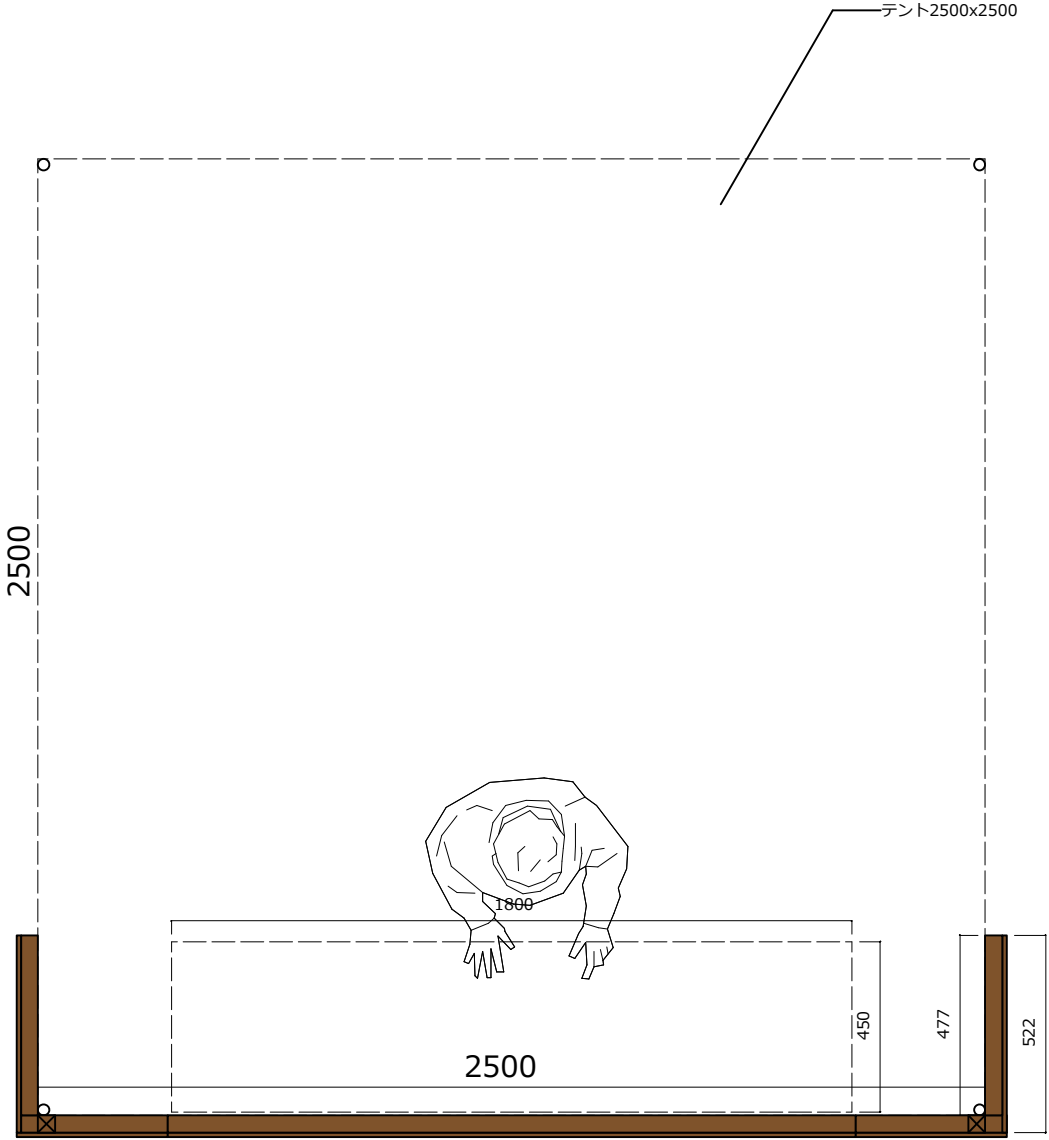
御旅屋人マーケット セリオB1F会場図



※会場の配置イメージです。毎月、配置は異なります。

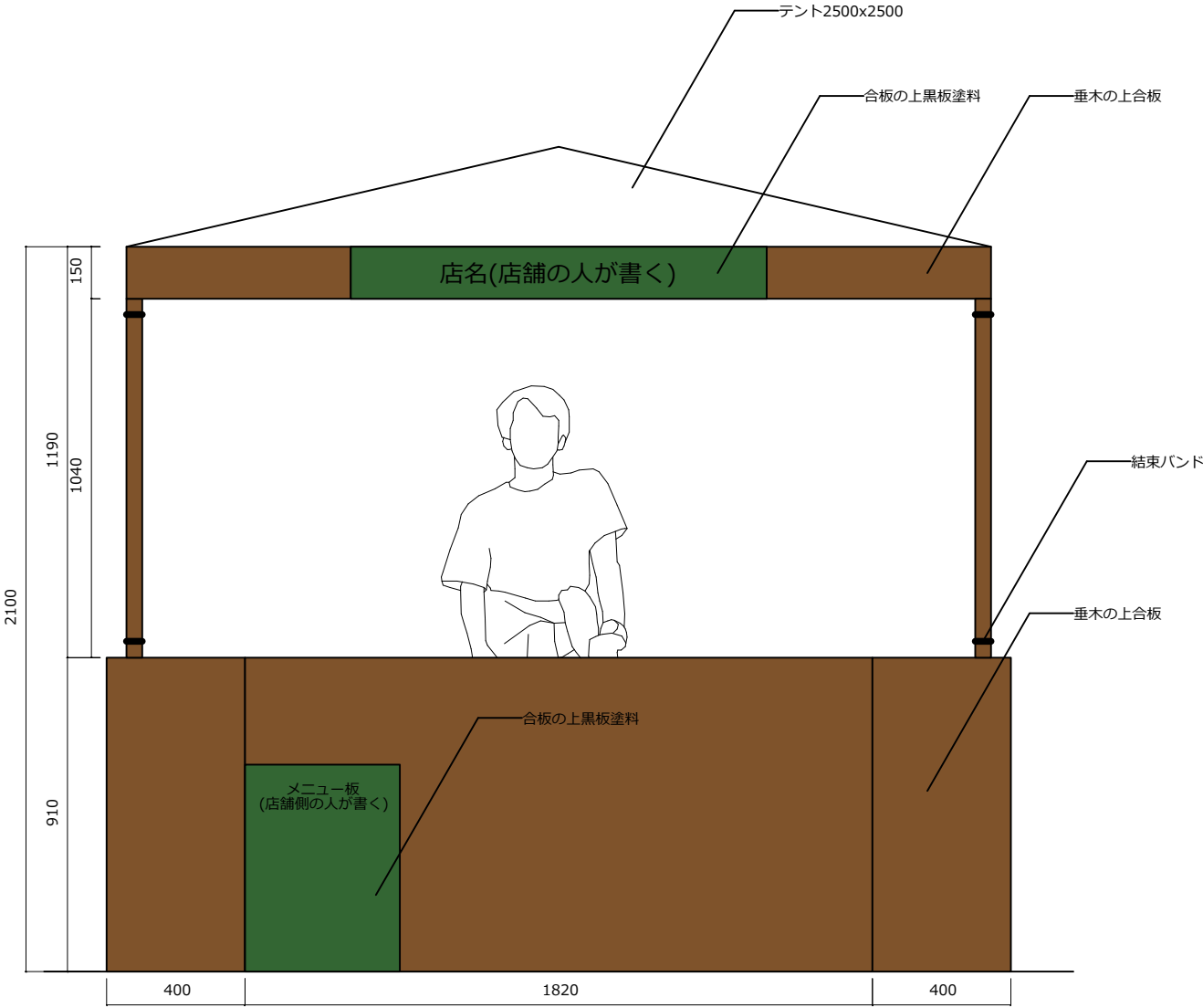
什器等

アーケード_屋台



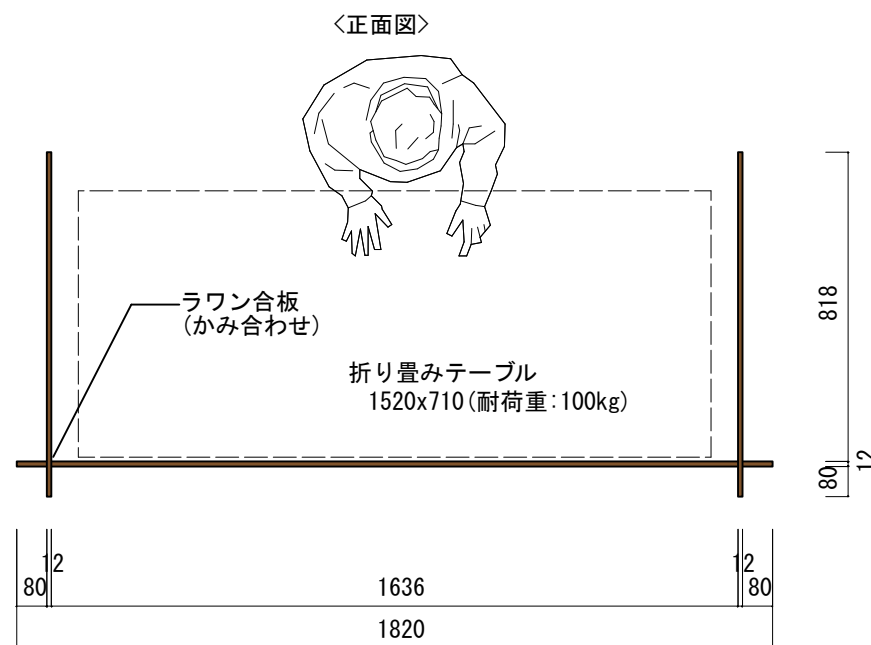
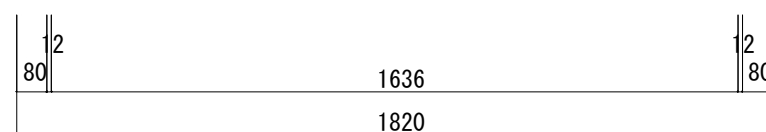
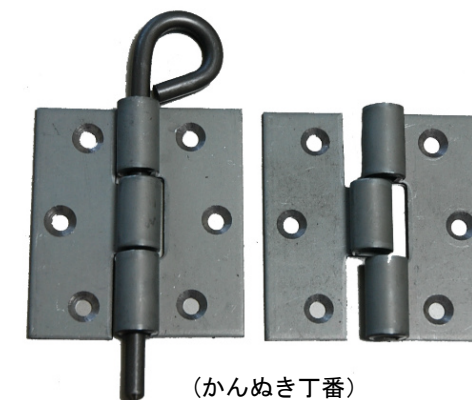
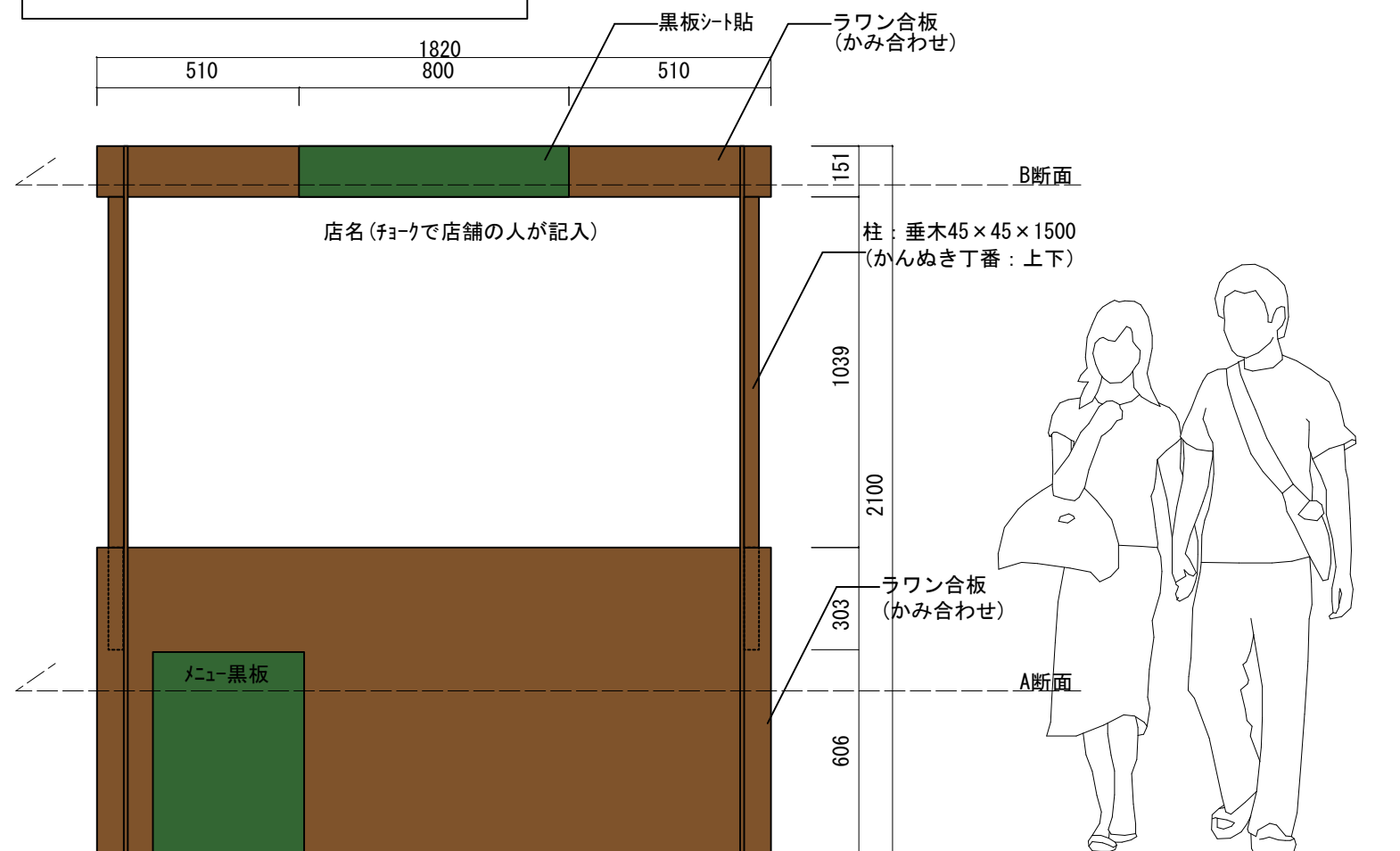
<平面図>

※テーブル(有償)を配置した際のイメージ図です。
テーブル等は出店者にてご用意下さい。

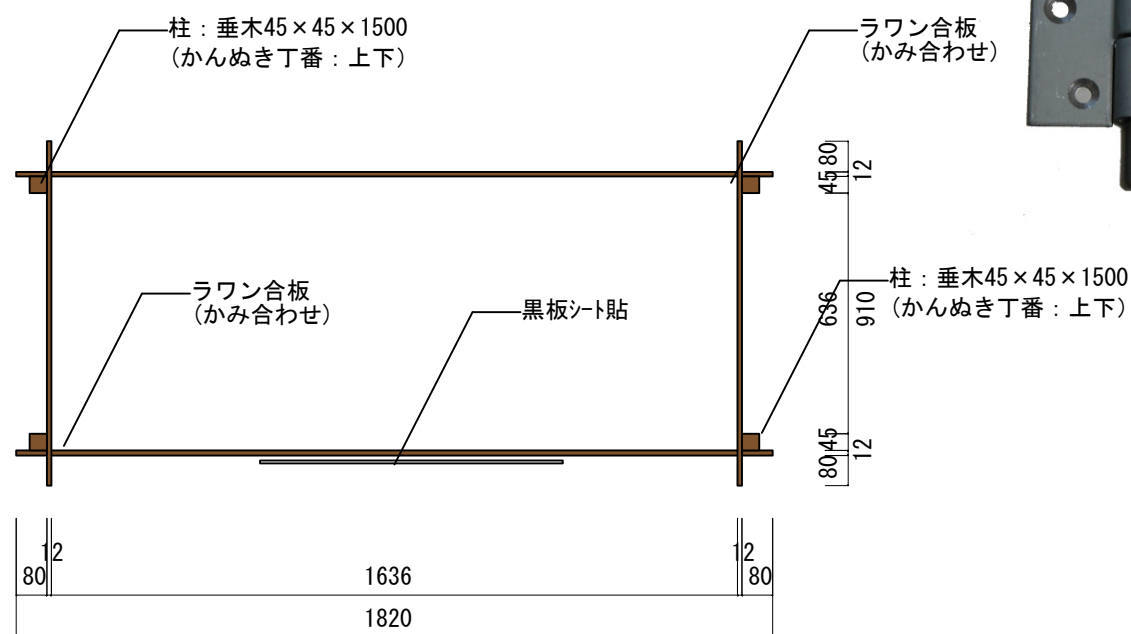


<正面図>

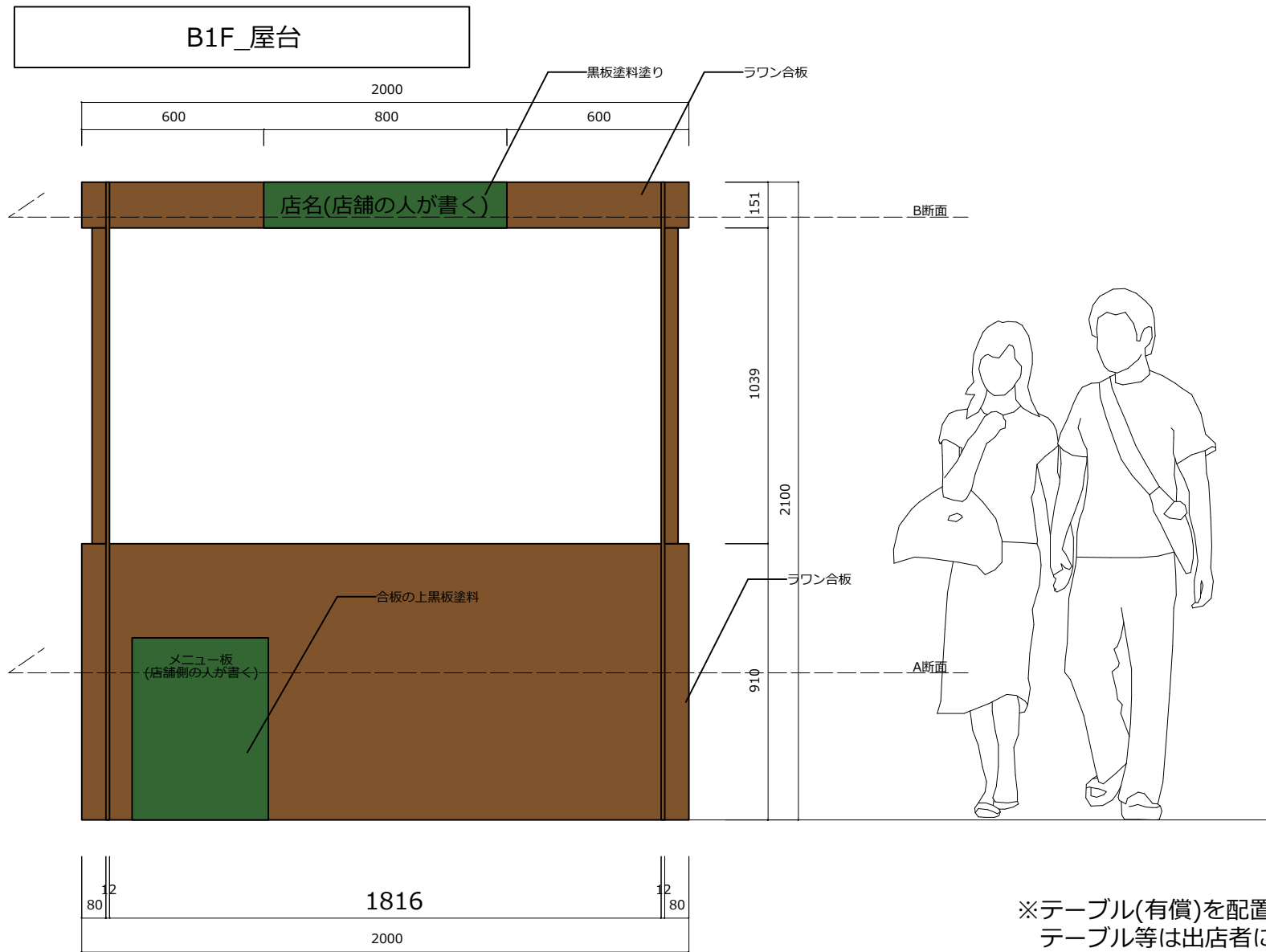
アーケード小型什器



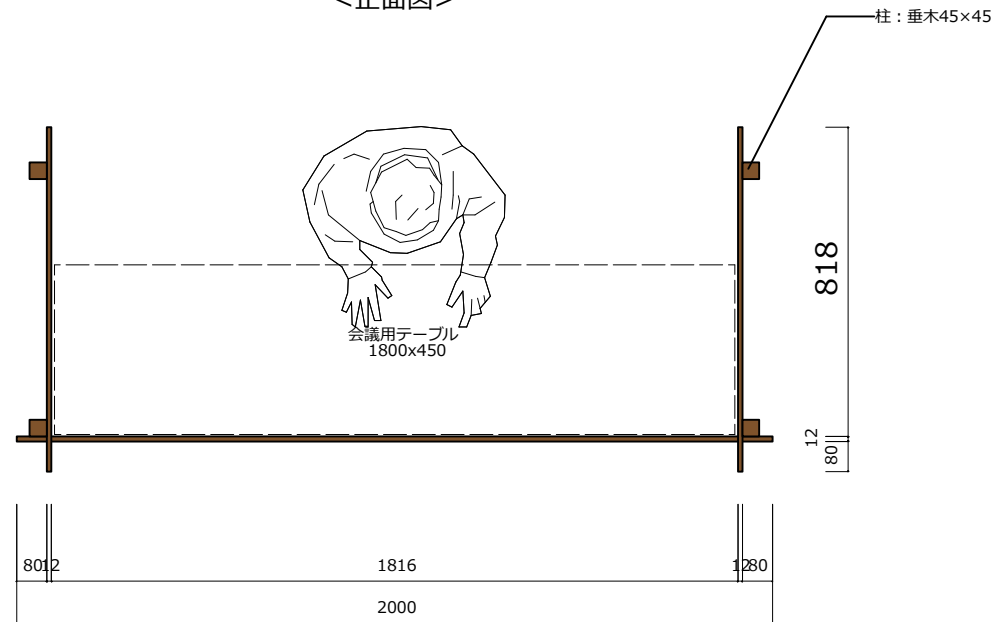
正面図



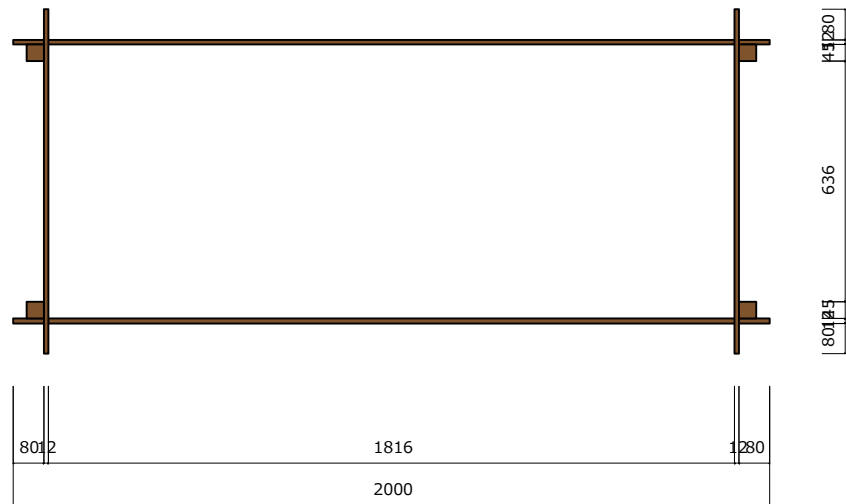
B断面図



<正面図>



<A断面図>

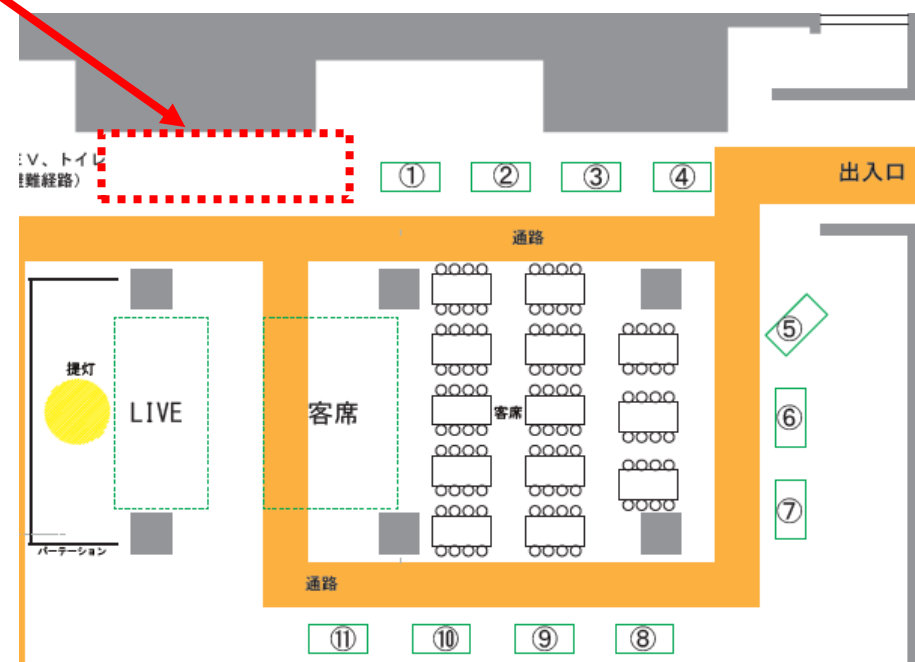
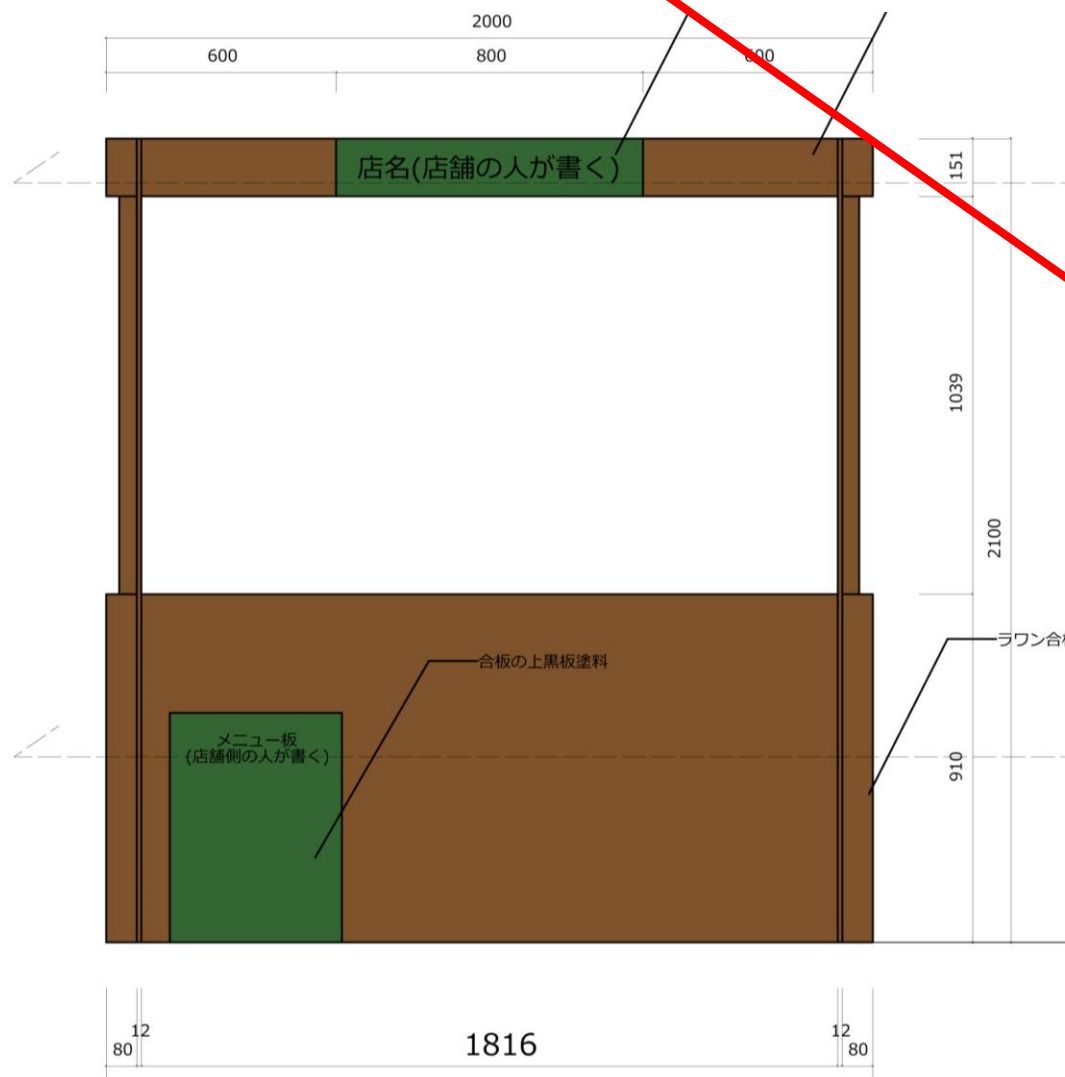


<B断面図>

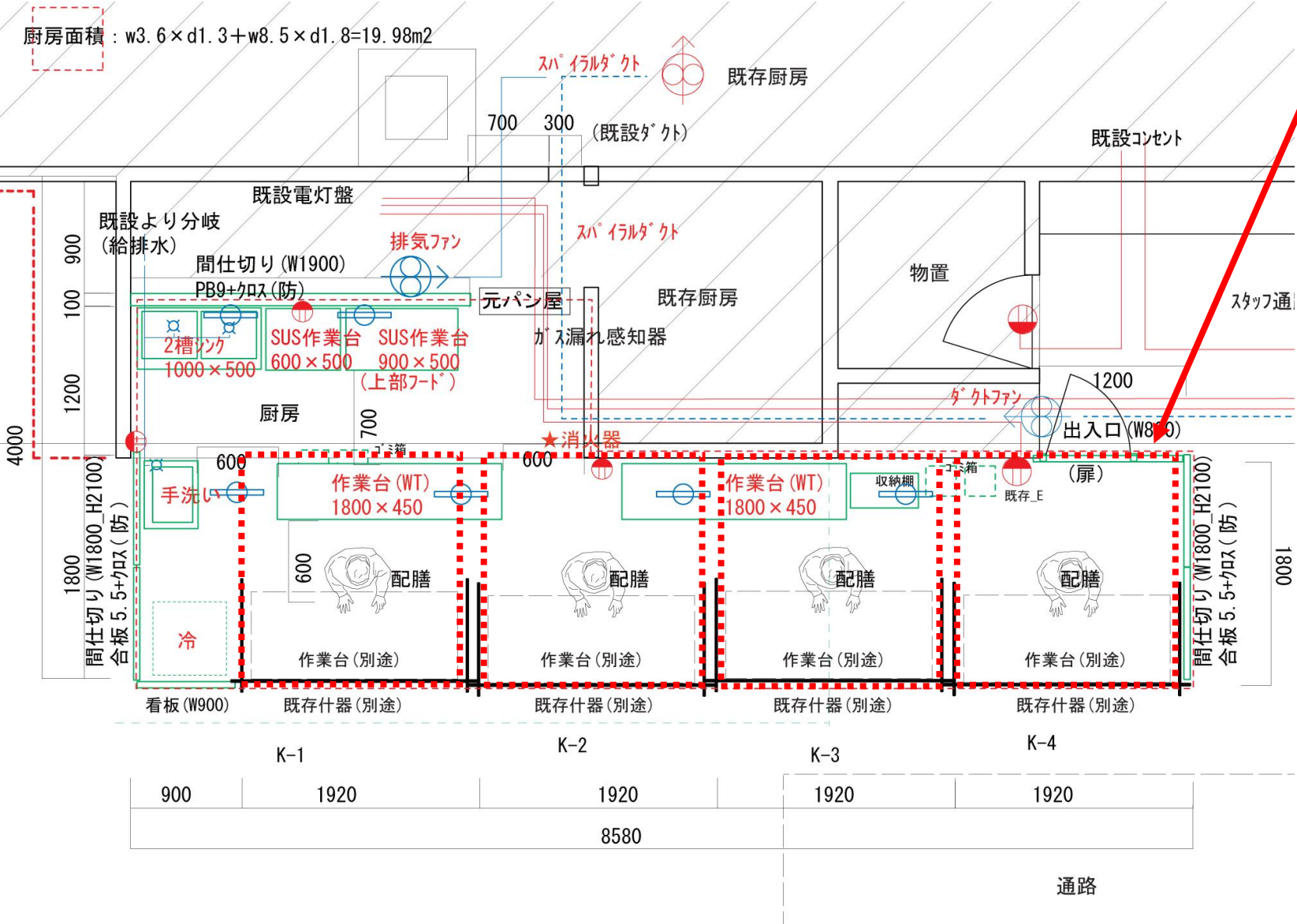
地下キッチンスペース 区画前面イメージ及び設置個所

地下キッチンスペースは4区画あり、各区画の前面は下記のイメージとなります。※下記イメージの屋台が4つ並んでいる形になります

地下キッチンスペースは右図点線赤枠箇所(詳細次ページ)になります(図中の①～⑪の区画は通常区画で、営業許可施設ではないため、調理内容によっては各出展者様による臨時営業許可の申請が必要になります)



地下キッチン レイアウト図



1区画 (点線で囲まれた部分)
幅約 1,900 mm × 奥行 1,800 mm

K-1～K-4 の 4 区画がござい
ますが、出店位置は事務局が決定
いたします

左図中の左箇所に 2 層シンクや
手洗いなどありますが、4 区画の
出店者の皆様に共有になりま
す。場合によっては各出店区画
を通して冷蔵庫やシンクを使用
いただくこととなります。

作業台 (赤字の)、収納棚、SUS
作業台は設置されていますが、
図中に記載のないコンロ、電子
レンジのほか調理器具はござい
ません。また、「作業台 (別途)」
も設置されていないので、持ち
込みいただくか、レンタル申し込
みいただくこととなります