

「シェフェスタ in 奈良 2017」

青空キッチン

出店募集要項

奈良県産食材を使ったレストランらしい料理を提供するブースです。和、洋、中など、それぞれの個性を生かし、「奈良の食材を知り尽くしたレストランだからこそできる料理」を提供してください。

※簡易飲食店営業許可を取得していることが条件です。

1 実施日程：2017年 10月28日（土）～11月5日（日）各日10:00～17:00（予定）

※11月3日～4日は10:00～21:00 ※悪天候（雨・強風など）の場合は中止になります。

2 場所：奈良公園 登大路園地

3 募集区画：各日5ブース

※既設テントを使用し、1区画5.4m×3.6mのスペースとなります。（別紙参照）

4 出店料：売上の30%／各日程とも1日につき1ブースの料金

5 出店について

（1）テントのほか、テーブル3台、台下冷蔵庫1台を用意します。看板、調理機器等、それ以外に必要な設備は各自でご用意ください。

（2）荷物の搬入（場所、時間、方法）については、後日、出店者出席による説明会を開催します。

6 申し込み方法：応募用紙に必要事項を記入し、郵送 or FAX or メールにてお申し込み下さい。

7 選考について

（1）シェフェスタ事務局にて、選考を行ないます。

（2）区画配置については、出展品のバランスをみて事務局で決定致します。

8 応募締切

2017/6/30（金）締切

※郵送の場合、必着でお願いします。

イベント概要

2009年からスタートした「奈良フードフェスティバル」も今年で9年目を迎え、奈良公園登大路園地にて「シェフェスタ in 奈良」、馬見丘陵公園にて「シェフェスタ in 馬見」の開催が決定いたしました。より幅広いお客様に、カジュアルなスタイルで、シェフによる料理、ピッタ、生鮮食材や加工品などを通じて、「食」の楽しみを提案し、奈良食材に親しんでもらうことを目指します。

『シェフェスタ in 奈良』開催期間中、青空キッチンを常設します。県内外のレストランにご出店いただき、屋台という規制された範囲内ではありますが、レストランらしい奈良食材を使った料理を提供していただきます。ワンコインで楽しめる「シェフェスタ屋台」とは異なる、シェフの技が生かされたクオリティの高いメニューを考案してください。また、メニューには、できるだけ奈良の生産者の顔が見える紹介、あるいは生産エリアの紹介をしていただき、奈良らしさを前面に打ち出すようお願いします。

2017年度のテーマ： わをつくる 「つながりから大きな輪へ」

本年度の「奈良フードフェスティバル」は、昨年度のテーマ「つながり」から、さらにその先へ進んでいきたいと考えております。「つながり」で生まれた線をさらにつなぎ合わせ、大きな輪へ。奈良には、素晴らしいレストランも増え、情熱的な生産者も多くなっています。シェフェスタを通じてそれらの力をひとつにすれば、大きな発信力、あるいは奈良へ訪れてもらう求心力となるはず。そのために、つながりから輪へ、そして、和を生むように取り組んでいく姿勢を表すものとして、このテーマを掲げたいと思います。

参加条件（選考基準）

- ① 奈良県内で生産された農産物、食肉、加工品などを使用した料理であること。
- ② 最終的に加熱する簡易な調理法で仕上げる料理であること。生ものの提供は禁止。
- ③ 盛り付けや演出に工夫を凝らし、楽しいプレゼンテーションを演出できること。
- ④ 飲食店営業許可と簡易飲食店営業許可を取得していること。

※応募用紙の内容をもとに、上記の参加条件に照らし合わせて、選考を行ないます。

出店要項（注意事項）

- ① 奈良フードフェスティバル（シェフェスタ in 奈良／馬見）に出店するには、出店登録の申請が必要です。※別紙参照。
- ② 奈良市の保健所で取得した簡易飲食店営業許可が必要です。県外保健所、奈良市以外の奈良県内保健所で取得した許可は認められません。
- ③ 食品衛生法などを遵守し、事前に保健所などへの指導を仰ぎ、食中毒などの事故を防止してください。保健所へは、実行委員会が催事営業報告を行ないますので、後日提出していただく出品内容申請用紙に記載した商品以外は、販売しないでください。
- ④ 開催時間内はブースの撤収はできません。持参した商品が完売した場合も、引き続きブースを設置したままＰＲ等を行なってください。
- ⑤ 会場に電源はありません。発動機を持参される場合は、安全対策や騒音等の問題もありますので、必ず事前に申請してください。
- ⑥ 給水タンク（20 リットル以上）、バケツ、殺菌消毒石鹼をブース内に用意してください。また火器、発電機を使用する場合は消火器をブース内に用意してください。これは、保健所、消防署より指定されている設備ですので、用意できない場合は出店をお断りすることがあります。また、事務局でレンタル（有料）することも可能ですので、各自で用意できない場合は、お申し込みください。



- ⑦ お客様からの苦情に対しては、各出店者が責任を持って対応していただくようにお願いいたします。また、万一のトラブル（食中毒など）の場合の責任は、出店者となります。主催者は、その責任の一切を負いません。
- ⑧ 主催者側が出店継続不可能と判断した場合は、出店を中止していただく場合があります。その場合、出店に関係する経費の補償は一切致しません。

- ⑨ 営業終了後の精算時に、売上の30%を徴収します。事務局と出展者との信頼関係により、自己申告制となっています。ただし、明らかに著しく売上金額の操作が感じられる場合には、今後の出店をお断りする場合がございます。
- ⑩ ビール類・既製品ソフトドリンクの販売はお断りしております。シェフェスタでは事務局及び、主催者から依頼をした指定の業者にドリンク販売を委託しておりますので、一般の出店者によるビール類（ビール、発泡酒、第3のビールなど）の販売はお断りしております。ただし、事前に申請していただいた場合に限り、料理に合わせたワインやカクテルなどのグラス（カップ）販売のみ可能です。ビール類ならびにボトリングされたアルコール飲料などは一切販売不可とさせていただきます。また、缶・瓶・ペットボトル飲料、既製品ソフトドリンクの販売もお断りしております。

シェフェスタ事務局

担当：松石（090-1226-2922）、大掛（090-5790-9982）

〒 630-0201 奈良県生駒市元町1-6-12

生駒セイセイビル 5F

TEL0743-71-7710 FAX0743-71-7730

e-mail : c-festa@niplanning.jp