2017 SEASON

AC長野パルセイロホームゲーム出店のご案内
【グルメスクェア出店】

－トップチーム －

第2節 3月19日（日）対 Y.S.C.C.横浜～第30節 12月3日（日）対 ギラヴァンツ北九州

全16試合

AC NAGANO PARCEIRO

AC NAGANO PARCEIRO

AC長野パルセイロのJ3リーグホームゲーム開催時の飲食ブースのご出店について、ご案内いたします。

ご出店エリア：グルメスクェア（ピクトリーロード上外周デッキ）

長野Uスタジアム

※安全確保のため、こちらで指定した場所以外の出店はご遠慮ください。
※一次（入場）ゲートはホームゲーム運営計画上、今後変更の可能性があります。

ご出店料金

※1試合毎の契約も可

エリア	出店料金	サイズ
持込みテント	1試合　20,000円（税別） プラス　1試合毎に売上げ額の5%をお支払いください	土間渡し（間口5,400×奥行き3,600mm以内）・テントウエイト8個（20K）付き
キッチンカー	1試合　20,000円（税別） プラス　1試合毎に売上げ額の5%をお支払いください	土間渡し（間口5,400×奥行き3,600mm以内）

※店舗前の過度なスペース占有、通路の妨げになるような配置はご遠慮ください。
（目安：キッチンカー及びテントの前面側から約1.5mのスペースまで使用可）
※電源はありません。各自で発電機をご用意ください。
※ご対応いただけない場合は追加料金を頂くか、出店をお断りさせていただく場合がございます。

■出店者様へのお願い■
各店の『一押しメニュー』をクラブのホームページで紹介します。　『一押しメニュー』を設定していただき、事前に、商品名・写真・料金等の情報をお知らせください。　サポーターの皆さんに、スタジアムグルメも楽しんでいただけるようご協力をお願いいたします。

■ご出店規定【グルメスクェア】

販売開始時間について

・運営側より指定された時間より販売が可能です。
シーズンシート先行入場はキックオフ２時間１５分前（予定）、一般入場はキックオフ２時間前となります。

備品設備・装飾類について

・持込みテントについて：土間渡しスペースは、間口5,400×奥行き3,600mmです。持込みテントは2K×3K（6坪）テント1張分のスペースとなります。※テントウエイト（20kg×8個）は運営側にて用意します。
・上記以外の備品の貸し出しは一切行っておりません。
・各自ご用意いただく備品に関しては使用に細心の注意を払い、事故防止にご協力ください。
・大きな音の出る発電機等を持ち込まれる場合には音の大きさなど、周囲に十分に配慮してください。
・店舗前の過度なスペース占有、通路の妨げになるような装飾類の設置はご遠慮ください。
（目安：キッチンカー及びテントの前面側から約1.5ｍのスペースまで使用可）

販売品目について

・チームのスポンサード状況等により、販売品目を指定させていただく場合がございます。
・今季よりビール等酒類の販売についてはキリンビールマーケティング㈱とサントリービア＆スピリッツ㈱の製品を推奨いたします。
ソフトドリンクの販売は北陸コカ・コーラボトリング㈱の製品を推奨いたします。
・生ビールの販売価格を統一・調整させていただきます。※紙コップ＆プラカップ共通
■14オンス（約420ml）350ml缶ビールが1缶入るサイズ：**500円（税込）**　■18オンス（約480ml）：**700円（税込）**
■22オンス（約545ml）中ジョッキサイズ：**900円（税込）**
※その他の商品に関しては原則自由価格ですが、お客様が購入しやすい価格を設定して頂けるよう御協力お願いします。

搬入・搬出について

・搬入は原則キックオフの３時間１５分前に終了してください。
・時間を超えての搬入は安全確保のため、出店をお断りさせていただく場合がございます。
・搬出時間は任意で構いませんが、混雑時や観戦の妨げになる時間帯は避けていただき、安全確保にご協力ください。
・大型トラック（２t以上）は搬入・搬出であっても入場できませんのでご注意ください。

安全確保について

・観客の安全確保を最優先いたします。運営側の指示に従ってください。
・予め観客の危険が予測される場合には、テントの設置などをお願いする場合があります。
・混雑時などに観客の安全確保のため、出店位置の変更や一時閉鎖を求める場合がございます。運営側の指示に従ってください。
・会場は特に風が強い場所でもあります。多くの来場者の安全確保のため、風対策は十分に実施してください。
・出店車両及び移動販売車（キッチンカー）は、搬入出時であっても安全対策のため、前輪に車止めの設置をお願い致します。

■ご出店規約

1. 出店申込の承認	・主催者は、出店の内容がAC長野パルセイロ ホームゲームの趣旨にそぐわないと判断した場合、出店をお断りすることがあります。 また、これにより生ずる損害などに対し、主催者は一切の責任を追わないものとします。
2. 出店料金のお支払いについて	・グルメスクゥエアの試合毎の出店については、ホームゲームの1週間前までにお支払いください。入金が確認できない場合は、出店をお断りする場合があります。
3. 出店申込後の取消し	出店決定後の出店者の都合によるキャンセルについては、書面にて担当者にご通知ください。その場合キャンセル料が発生します。 ■ホームゲームの3日前まで　出店料の50% ■ホームゲームの2日前～当日キャンセル　出店料の100%
4. 主催者による出店の取消し	（1）出店者ならびに出店者が保持する会社の役員、従業員、その他雇用契約を締結している全ての者が、暴力団による不当な行為の防止等に関する法律(暴対法)に規定する団体(暴力団、その他の反社会勢力)の構成員、準構成員でないこと、またそれらの団体から資金供与を受けたり経営に関与していないこととします。そのような事実が発覚した場合は、出店は取り消しとし、出店料の返還は致しません。 （2）前項の理由により出店契約を取り消した場合、出店料は返還しません。また、これにより主催者に損害が発生した場合は、当該出店者に請求できるものとします。 （3）主催者が（1）の規定により出店を取り消した場合、これにより発生する当該出店者の損害については一切の責任を負いません。
5. 出店位置の決定	出店位置については、販売品目や規模を考慮し主催者が決定します。　出店者は自社分の小間を主催者の承諾なしに転貸・転売・交換、または譲渡することはできません。
6. 規約の遵守・疑義	出店申込者は、主催者が定める一連の規約［出店申込書（出店誓約書）、従事者名簿、暴力団排除等に関する誓約書、出店マニュアル等］を本契約の一部とし、これを遵守することに同意するものとします。 万が一規約に違反した場合は、理由の如何にかかわらず、出店を拒否することがあります。この際生ずる損害などに対し、主催者および事務局は一切の責任を負わないものとします。 本出店規約に定めていない事項、あるいは疑義がある場合、主催者が最終決定権を保持するものとします。

営業形態　露店営業（組立式等簡易な施設により簡易な調理等を行う営業）

■露天営業で取り扱える品目

	分　類	品　目
飲食店営業	煮物類	おでん、豚汁、煮込み等、煮て販売するもの
	焼き物類	焼きとり 牛串、豚串、いか焼き 焼き魚、焼きそば、たこ焼き、お好み焼き、焼きソーセージ類、五平餅（許可営業施設においてあらかじめ成型された五平餅をその場で焼いて販売する場合に限る。）、焼きおにぎり（許可営業施設においてあらかじめ成型されたおにぎりをその場で焼 いて販売する場合に限る。）等、焼いて販売するもの
	揚げ物類	から揚げ、フライドポテト、アメリカンドッグ等、あらかじめ揚げる状態に加工されたものを揚げて販売するもの
	蒸し物類	蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい等、蒸して販売するもの
	酒　類	酒類（コップなどで小分け販売するもの）
	そ の 他	ハンバーガー又はドッグ類（その場で加熱調理したパティやソーセージ類をパンにはさみ直ちに客に提供するものに限る。）、喫茶
喫茶店営業		かき氷、ところてん、飲料(フロート類及び酒類を除く)、アイスクリーム類（いわゆるソフトアイスに限る）
菓子製造業	焼菓子類	焼団子、焼きまんじゅう、クレープ、たい焼、回転焼等
	揚菓子類	ドーナッツ類、揚げまんじゅう等
	飴菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼等
	その他	果実チョコ（果実にチョコをからめたもの）、ポップコーン（キャラメル等をからめたもの）
水産加工食品販売業	塩蔵魚介類 乾燥魚介類	塩蔵魚介類及び乾燥魚介類であって保存性の高いもの

■露天営業における取扱食品の制限について

(1)生もの（さしみ、馬刺し等）は取り扱わないこと。

(2) 煮る、焼く、揚げる等、加熱調理するものにあっては、その食品の中心部まで十分に加熱すること。

(3)加熱調理後の細切や和える等の複雑な調理工程を必要とする品目は取り扱わないこと（ドネルケバブは不可）。

(4)米飯類（五平餅、焼きおにぎりを除く。）は取り扱わないこと。

(5)原材料の細切等の仕込行為はその場で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、清潔な調理、加工施設等で仕込みを行い、必要に応じて使用（調理）直前まで冷蔵保管すること。

(6)飲食店営業にあって酒類を提供する場合は、併せて酒類以外の飲料を提供することができる。

(7)ハンバーガー及びドッグ類に使用する野菜類は、その場で加熱調理したものを用いること。

(8)かき氷の削氷機は密閉式とし、原料の氷は氷雪の成分規格に適合するものであり、あらかじめ削氷して貯蔵した氷の使用は認めないこと。

(9)果実等をその場で搾汁する生ジュースは取り扱わないこと。

(10) いわゆるソフトアイスとは、アイスクリーム類製造業の施設で製造され、個別の包装容器に入れられたアイスクリーム類を、専用の器具を用いてコーン又はカップに盛り付けるものをいうこと。

(11)クリームを使用する場合は、あらかじめ調整された製品を、その保存基準を守って使用すること。

(12)焼菓子類には、焼いた後、ジャム、はちみつ等を塗ったものを含むこと。

(13)あん類は、あん類製造業の許可を有する施設において調製されたあんを使用すること。

(14)生めんのゆで行為等その場での製造、加工及び調理に多量の水の使用を必要とするものは取り扱わないこと。

(15)塩蔵魚介類及び乾燥魚介類で保存性の高いものとは、魚肉中の塩分濃度が３％を超えるものをいい、たらこ、かずのこ等の魚卵塩蔵品及び塩辛を含むこと。

■必要な施設・設備

設備	手洗い	冷蔵設備
三方と天井を囲んだテント等	手指洗浄設備（貯水タンクなど） 手指消毒設備（アルコールなど）	必要に応じ必要 （クーラーボックス・簡易冷蔵庫など）

■露店営業における注意事項

（1）営業時には露店営業の場合、保健福祉事務所で発行した「営業許可済証」又は「食品営業許可指令書」を、
　　また臨時営業の場合は「食品営業許可指令書」を必ず掲示してください。
（2）食材については、アイスボックス等を使用するなど温度管理には十分注意してください。
（3）食材や生地等の保管容器にはフタをして、埃やゴミが入らないように注意してください。
（4）冷凍品の解凍は、上水道等の衛生的な水で行ってください。
（5）加熱する食品は、生焼けにならないよう十分加熱してください。
（6）営業中は手洗いを励行、アルコールスプレー等で消毒し、食品は清潔に取扱ってください。
（7）営業後は使用した場所を清掃し、ゴミ等を残さないようにしてください。
　前記（2）及び（3）に記載されている取扱い品目以外を希望する場合は保健福祉事務所にご相談ください。

露店営業、臨時営業及び移動営業車について営業施設の外での調理はできません。
※上記露店営業に関しましては、キッチンカーを使用しない場合に限ります。