

第41回たけはら夏まつり花火大会 ～ 第2回「ぶちアゲサブ会場」～

募集要項

【イベント概要】

日時：令和6年8月24日（土）15時～20時

場所：ピースリーホームバンブー総合公園（竹原市高崎町1414）

主催：一般社団法人竹原市観光協会事業委員会

内容：① ステージイベント（竹原市内団体5団体程度）

② グルメコーナー（竹原市内飲食店25店舗程度）

③ キッズコーナー（竹原市内事業者5店舗程度）

【募集期間】

令和6年6月17日（月）～7月12日（金）17時まで

【応募方法】

メールまたはFAXで申込書の提出

MAIL：info@takeharakankou.com FAX：[0846-22-5065](tel:0846-22-5065)

【出店料】

10,000円（税込）／1ブース【サイズ：横2.7m × 縦3.6m】

【その他】

※応募多数の場合は、抽選とさせていただきます。

※食品を取り扱う事業者様は、別途書類（A様式 or B様式）をご提出ください。

※備品は、各自で持ち込みをお願いいたします。

※テーブル・椅子・電源については、有料貸し出しとなります。（要相談）

【お申込み・お問い合わせ】

（一社）竹原市観光協会（担当：観光協会事業委員会）

〒725-0026 広島県竹原市中央1丁目1-10

TEL 0846-22-4331 FAX 0846-22-5065

第41回たけはら夏まつり花火大会

第2回「ぶちアゲサブ会場」出展申込書

申込日 年 月 日

申込者名	申込者（出展団体）		
申込者住所	〒 —		
電話番号			
責任者氏名		生年月日	
メール			
出展品目			
食品の販売方法 (該当に○)	1. その場で調理して販売・・・A様式を提出 2. 調理を伴わない販売・・・B様式を提出 3. その他（ステージイベント／キッズコーナー）		
出展方法	テント キッチンカー ステージ (いずれかに○をしてください)		
有料備品 使用有無	有 無		
有料備品 必要数	テーブル： 台 椅子： 脚 電源： 口（ W）（ W） (電源を使用する場合は正確なW数をご記入ください。)		
車両台数 車両番号 (ナンバープレート)	駐車場必要台数 台		

※上記内容に反した時、又は反している事が判明した時は、出店拒否や撤去を申し立てられても異存はありません。

※申込書の個人情報は、第41回たけはら夏まつり花火大会の運営の為に利用します。主催者において必要と判断した場合は、出店申込書の記載内容等について竹原警察署及び竹原消防署、広島県西部東保健所に提供いたします。

お申込み・お問い合わせ

(一社) 竹原市観光協会事業委員会
 〒725-0026 広島県竹原市中央1丁目1-10 TEL 0846-22-4331 FAX 0846-22-5065
 E-mail info@takeharakankou.com

現地で加熱等の調理後直ちに飲食させる食品の内容

【A様式】

取扱品目	食数	当日の下処理	有 ・ 無	AM PM	:	から	AM PM	:	まで
		下処理施設名	施設名	住所（市区町名まで）					
		主な原材料名と仕入先	半製品	仕入先					
			その他原材料名	住所（市区町名まで）					
加工→保存→加熱調理→容器による提供までの方法を、具体的に記入してください。 下処理場での作業			会場での調理						
取扱品目	食数	当日の下処理	有 ・ 無	AM PM	:	から	AM PM	:	まで
		下処理施設名	施設名	住所（市区町名まで）					
		主な原材料名と仕入先	半製品	仕入先					
			その他原材料名	住所（市区町名まで）					
加工→保存→加熱調理→容器による提供までの方法を、具体的に記入してください。 下処理場での作業			会場での調理						
取扱品目	食数	当日の下処理	有 ・ 無	AM PM	:	から	AM PM	:	まで
		下処理施設名	施設名	住所（市区町名まで）					
		主な原材料名と仕入先	半製品	仕入先					
			その他原材料名	住所（市区町名まで）					
加工→保存→加熱調理→容器による提供までの方法を、具体的に記入してください。 下処理場での作業			会場での調理						
取扱品目	食数	当日の下処理	有 ・ 無	AM PM	:	から	AM PM	:	まで
		下処理施設名	施設名	住所（市区町名まで）					
		主な原材料名と仕入先	半製品	仕入先					
			その他原材料名	住所（市区町名まで）					
加工→保存→加熱調理→容器による提供までの方法を、具体的に記入してください。 下処理場での作業			会場での調理						
取扱品目	食数	当日の下処理	有 ・ 無	AM PM	:	から	AM PM	:	まで
		下処理施設名	施設名	住所（市区町名まで）					
		主な原材料名と仕入先	半製品	仕入先					
			その他原材料名	住所（市区町名まで）					
加工→保存→加熱調理→容器による提供までの方法を、具体的に記入してください。 下処理場での作業			会場での調理						

