

模擬店

第2回総会説明資料
2024年
ふたば祭

1. マニュアルについて
2. 申込用紙について
3. レンタル品について
4. 今後の予定

模擬店

1. マニュアルについて
2. 申込用紙について
3. レンタル品について
4. 今後の予定

スケジュール

1, 2ページ

- 団体内で共有をお願いします。

申し込みについて

3 ページ

- 後ほどご説明いたします。

模擬店説明会

4 ページ

- 出店料 8,000円
- 保証金 10,000円
- 説明会時、前後に代金を徴収いたします。
- 3月27日に払えない場合、最終受付日は4月3日です。

屋台組み立て及び解体

5 ページ

- ブルーシートとダンボールをお持ちください。
- 模擬店の配置によってグループ分けをいたします、Slackをご確認ください。
- 17時からのレンタル品配布はグループ分けをしておりませんので、18時までを目安にお取りください。
- 実行委員会のブルーシートを利用する場合、slackにてご連絡ください。
なお、代金は保証金返却の際に頂戴いたします。

保証金

7ページ

- 違反事項については、団体内でご確認ください
- 保証金返却日程は 5月7日～5月9日です。
- 特にふたば祭では、過度な勧誘が多く見受けられます。
適切な範囲内での勧誘行為にとどめるよう、団体内にもお伝えください。

レンタル用品

9 ～ 11 ページ

- ○がついているレンタル品は、ガスボンベのレンタルが必要です。
- 目安ガス量は営業時間のみ使用する場合で算出しております。
団体間貸し借りは禁止、当日のガス追加は不可能です。
ガス量には余裕をもってお選びください。
- レンタル代金は見積もりによって上下いたします。ご了承ください。

レンタル用品

9 ~ 11 ページ

- レンタル手数料は、**ガスを使うレンタル品 1 つにつき 3 0 0 円**です。
- **長方形テーブルを必ず一つレンタルし、ご利用ください。**
- 1 日目 2 日目に関わらず、
早めに閉店する場合は、**模擬info**にお伝えください。

衛生管理について

1 2 ページ～

- 調理する食品の内容、調理方法、調理場所について、保健所にすべて確認を取ります。
- 何か変更していただきたいことがあった場合、slackにてご連絡しますので、申し込み後 2 月 2 9 日まではslackを都度ご確認ください。

ゴミ分別・片付け

14ページ～

- ごみの量を削減できるよう、各団体で取り組みをお願いします
- ビンについて、今回から「缶・ペットボトル」と「調味料ビン」で分けます。
ゴミ場の実行委員へゴミ袋を直接お渡しください。
- 汚れたダンボールは15センチ四方にちぎり、一般ゴミに捨ててください
- 片付けチェックは1、2日とも受けてください。

その他注意事項

16ページ～

- 当日配布する物品を記載しております。
- 軍手は貸し出しておりません。

模擬店

1. マニュアルについて
2. 申込用紙について
3. レンタル品について
4. 今後の予定

出店に関連して

- 模擬店・教室企画・ステージ出演・フリーマーケットのすべてにご参加いただけます。
- 模擬店屋台は、1 枠2.5m×2.5mとなっております。
- なお、模擬店の目安店数は、
出店希望団体 2 5 団体未満の場合 2 枠出店 2 5 団体
出店希望団体 2 5 団体以上の場合 1 枠出店 5 0 団体 です。
昨年度は 1 8 団体が模擬店を希望し、2 枠で全団体出店しております。

申込用紙記入上の注意事項

- 右上の [] には何も記入しないでください。
- 団体名はパンフレット等に掲載します。
- 模擬店担当者は大学祭期間の二日間、連絡が取れる方を記入してください。なお大学祭実行委員の個人スマホから連絡をする場合があります。
- メールアドレス・アカウントは記号・数字がわかるように記入してください。
- 調理工程表には販売するすべての品目を記入してください

別紙 提供する食品の取り扱い方法

・原材料の仕込み・調理は
公共・店舗のキッチンのみ可能です。

・出店場所で許可されているのは、
以下の簡単な作業のみです。

混ぜて焼く/焼く/煮る

1. 提供食数 **200** 食/日 (提供日 **10/30, 31**)

2. 原材料購入と下処理の方法

原材料	原材料購入先 (名称・所在地)	下処理場所 (名称・所在地)	下処理の内容
豚肉	●●精肉店 住吉区〇〇1-1-1	下処理なし	下処理(カット)済のものを 当日朝に購入し、◇◇で冷蔵保管
キャベツ	■■青果店 住吉区〇〇2-2-2	◆◆公民館調理場 住吉区〇〇2-2-2	当日朝、洗浄カット、1回分加熱調理分毎 にビニール袋に小分けし、◇◇で冷蔵保管
中華めん	スーパー▲▲ 住吉区〇〇3-3-3	下処理なし	当日朝に購入し、◇◇で冷蔵保管
サラダ油	スーパー▲▲ 住吉区〇〇3-3-3	下処理なし	事前に購入し、未開封にて常温保管
ソース	スーパー▲▲ 住吉区〇〇3-3-3	下処理なし	事前に購入し、未開封にて常温保管

3. 模擬店(現地)での食材の保管方法

豚肉: クーラーボックスに保冷剤または水を入れて保存
キャベツ: 同上
中華めん: 同上
サラダ油、ソース: 常温保管

4. 模擬店(現地)での調理内容

鉄板(フロパンガス使用)で加熱調理、使い捨て容器に盛付提供。

模擬店

1. マニュアルについて
2. 申込用紙について
3. レンタル品について
4. 今後の予定

レンタル品

- ガス使用物品には手数料 300 円を加算させていただきます。
- 長机を最低 1 つ必ず借りてください。
- 調理用レンタル品に使用するガスボンベは余裕をもって購入してください。
- すべてのレンタル品は、申し込み以降の変更・追加はできません。

レンタル用紙の書き方 例

商品名	2日間の(15時間) 目安最低ガス使用量	単価+手数料	数量	料金	ガスが 必要
たこ焼器 (140 個分)	14 kg	¥ 11,300 -			○
たこ焼器 (84 個分)	10 kg	¥ 8,000 -			○
焼鳥器 (約 40 本分)	18 kg	¥ 9,100 -			○
台付鉄板焼器	11 kg	¥ 15,700 -			○
卓上鉄板焼器	8 kg	¥ 6,900 -	2	13,800	○
おでん鍋	4 kg	¥ 6,900 -			○
フライヤー	7 kg	¥ 13,500 -			○
たい焼き器	12 kg	¥ 11,300 -			○
ガスコンロ	15 kg	¥ 4,700 -			○
ガスボンベ 5kg		¥ 2,500 -			
ガスボンベ 10kg		¥ 3,500 -	2	7,000	
ガスボンベ 20kg		¥ 7,000 -			
クーラーボックス		¥ 5,500 -			
長方形テーブル		¥ 1,320 -	2	1,320	
パイプイス		¥ 330 -			

鉄板焼器が2つなので、
10kgのガスボンベを2つ

調理用机 1つ
お金の受け渡し用机 1つ 合計机 2つ

合計 ￥ 23,440

模擬店

1. マニュアルについて
2. 申込用紙について
3. レンタル品について
4. 今後の予定

今後の予定

- 出店受付・・・2/20~2/22 @共同談話室

- 模擬店説明会・・・3/27 @820教室

内容 レンタル等代金支払い、のれん布配布、
必要物品の説明、前日準備説明など

今後の予定

- 調理食品に関する連絡・・・2/20~27
- 出店形式・場所・食品の確認・・・2/27予定
- レンタル代金等確定の連絡・・・3/15までを予定

- Slackを逐一ご確認ください。