



「静岡産直マルシェ in 大井町」 《秋》 出店のご案内



2021.9

静岡産直マルシェ実行委員会(株式会社Teable)

「静岡産直マルシェ in 大井町」コンセプト

静岡にある美味しいもの・魅力あるものを首都圏の人にもっと知ってほしい。
という想いで開催に至った静岡産直マルシェ。
静岡と首都圏の方々を繋げるというコンセプトで数年前より開催しています。
静岡にはまだまだ知られていない名産品・美味しいもの・魅力あるものが多
くあります。それを大井町から発信します！



「静岡産直マルシェ in 大井町」 《11月》 概要

名称	静岡産直マルシェ in 大井町
運営	静岡産直マルシェ実行委員会（株式会社Teable）
次回開催日	2021年11月6日（土）7日（日）
開催時間	11:00～17:00
雨天時	雨天決行・荒天中止（開催判断は開催前日に決定します。）
概要	首都圏にて静岡の産品を紹介・PRし、販売をする
目的	静岡の地域や物産の魅力を発信 と 大井町駅前のさらなる活性化
会場	大井町駅前 西側 阪急前
出店ブース数	最大15ブース
ブースサイズ	原則として 2 m × 2 m
出店料	2日間¥15,000（1日のみ¥10,000） ※消費税込 ※申込後入金先をご案内します。

運営会社 Teable & MICAN 概要

株式会社Teable (ティール)

**地方企業向けのシェアオフィスMICANを運営する会社
 静岡文化芸術大学初のベンチャー企業**

所在地：東京都品川区大井1-6-3アゴラ大井町3F
 創立：2007年4月
 代表：代表取締役社長 矢後真由美 (静岡出身、文芸大卒)
 事業内容：シェア&レンタルオフィスMICANの管理・運営
 デザイン業 (販促ツール・グラフィック・プロダクト)
 イベントの企画・運営

シェア&レンタルオフィスMICAN

**創業と首都圏進出のトータルサービスMICAN
 大井町と地方の架け橋**となることを目指しています。

場所：大井町駅徒歩2分、静岡銀行ビル3F
 入居企業数 (2021.3月)：75社



〈2018.5.17 静岡新聞〉

マルシェ出店の効果

1, 東京での商品販売、顧客獲得

東京で御社商品を販売することができます。
定期的に出店いただければ、顧客獲得につながります。

2, 東京での商品PR、ECサイトの案内ができる

東京ではまだ知られていない商品をPRすることができます。
ECサイトなどがあれば、その後のリピート購入のきっかけをつくることもできます。

3, 東京の消費者の反応や声をきいて商品開発に活かせる

商品の販売をリアルですること、東京の消費者の反応や声をきくことができます。商品開発や価格設定や内容量について参考にできます。
地方では安く設定しがちな商品も、東京では価値評価が異なり、高くても売れる場合もあります。

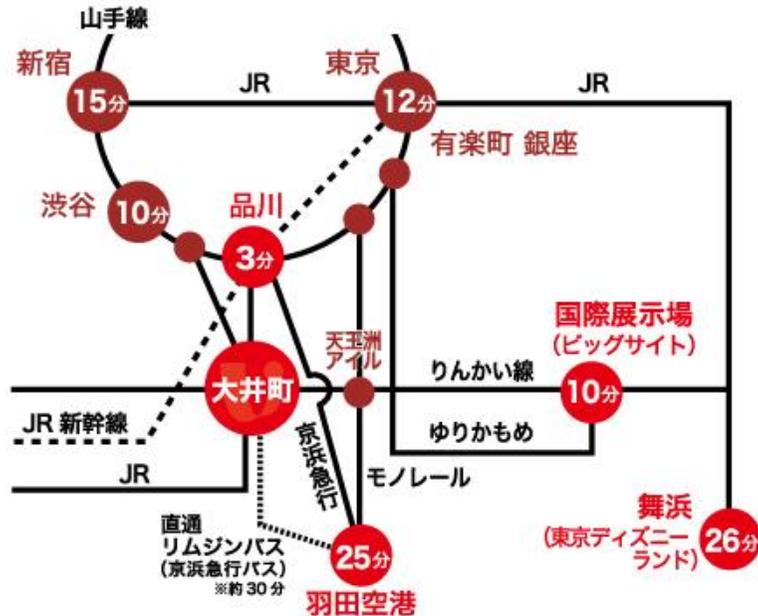
貸出備品

	内容	備考	在庫
無料 (出店料に含まれるもの)	タープ (テント) 1台	サイズ：2×2m、重り 4 個付	計15台
	長テーブル 1台	サイズ：450×1800mm、カラー：黒、テーブルクロスなし	計15台
	椅子 1脚	スツール、カラー：黒	計15台
オプション	1500円	長テーブル追加 1台	サイズ：450×1800mm、カラー：黒、テーブルクロスなし 計15台
	500円	ミニテーブル 1台	サイズ：450×600mm、カラー：ブラウン、テーブルクロスなし 2台
	300円	椅子追加 1脚	スツール、カラー：黒 計15脚
	8000円	発電機 1台	容量：2300w (ガソリン満タン) 2台
	1000円	照明器具 1式	照明用コード・ランプ・延長コード ※他店舗と共有・共有する場合は費用は割り勘 1式



大井町駅の概要

■品川駅から一駅



■鉄道各線の大井町利用者数（日）

JR東日本	105,838 人 / 1日
東急電鉄	72,548 人 / 1日
東京臨海高速鉄道	44,308 人 / 1日

■大井町駅周辺の概要

- 大井町駅は3路線（JR、りんかい線、東急）乗入れ
- 品川駅から一駅、乗換え駅として利用者も多い
- 働く人・住む人・遊ぶ（買い物）人が混在している
- 20台後半～40代が多く住み、マンション建設も進んでいるおかげで人口は増加傾向。
- 世帯年収は五反田・目黒・大崎駅周辺と同程度（大森・蒲田よりやや高い）
- この10年で駅前の再開発が進んでおり、今後も大きく変化（マンションや商業施設などの建設）が進む予定
- 近くには区役所もあり行政サービスのため来る人も多い
- 買い物客は、マルシェ会場周辺のヨーカ堂や阪急を利用する人が多い



出店場所について



大井町駅西側
アワーズイン前広場



アワーズイン 阪急

傾向と今までの実績

阪急前広場という立地

大井町は、新幹線が停まるターミナル駅である品川駅から一駅、また東京の空の玄関口である羽田空港にもアクセスしやすい土地です。（1日の駅の平均乗降客数20万人）その傍ら、最近では高層マンションが多く建っており住民も多くいる土地で、地方や海外からの旅行者や出張者、地域の住民など多様な人が集まりやすい土地柄です。

出店する場所である阪急前は、大井町駅の正面であり、イトーヨーカ堂や阪急食品館での買い物客、ホテルの宿泊客、飲食店などで休日を楽しむ家族連れなどが週末行き交う場所です。なので、1日で多くの人（約500～800人程度）がマルシェを開催しているとその興味から足を止めています。

マルシェの出店に関する実績詳細

この場所では、毎週のようにマルシェを開催していることもあり、毎週楽しみにしている地元住民の方も多くいらっしゃいます。通常のマールシェでは、下記のような店舗が今までに出店しています。

出店店舗実績：無農薬野菜、季節のフルーツ、地方の特産品（長野、山梨、熊本 など）、緑茶、干物、ごま製品、ピクルス専門店、米農家、クラフトビール、乾物、海苔専門店、コーヒー、木工製品、花屋、焼き芋、アイスクリーム、和菓子 など

1日の売上：約5～20万円程度（単価や季節、その日の天気によって異なります）

マルシェで成功するために

今までに、多くの店舗がマルシェに出店くださいましたが、同じ商品を販売していても、売れるお店と売れないお店があります。下記のような店舗はマルシェにおいて売り上げを伸ばしている傾向にあります。

1, 陳列や見せ方にこだわる

遠くからでも見やすい大きく読みやすい値札や売り言葉の表示、あたたかい雰囲気のあるテーブルクロス、美しくみえる工夫がされている小物使いなど

2, 商品を特化し、専門性をアピールする

遠くからみて何屋かわかる、専門的なほど他にはない商品、こだわった商品だと感じ興味をおぼえる、なんでも屋はうまくいかない傾向にある

3, 継続的に出店し続ける店舗

継続的に出店することで、商品を目当てでくるリピート客をつかむ。東京における御社商品のファンを作る。

集客について



マルシェの集客・PRにあたり、以下を実施する予定です。

●【事前】WEBサイトでの情報発信

静岡産直マルシェの特設WEBサイトを特設し、出店者や商品の情報を発信します。

●【事前】SNSでの情報発信

出店者や商品の情報をSNS（FB、ツイッターなど）で発信します。

●【事前】静岡県東京事務所メルマガ・WEBサイトでの情報発信

出店者や商品の情報を静岡県東京事務所のメルマガとWEBサイト（まんぷく静岡in東京）で発信します。

●【当日会場】「静岡産直マルシェ」ののぼりの設置

遠くからも静岡マルシェが開催していることが分かります。

●【当日会場】「静岡盛り上げ隊」による声掛け&SNS発信

静岡出身者などで構成されるボランティアグループ「静岡盛り上げ隊」のメンバーが当日は出店のサポートを行います。声掛けやSNSでの発信を行う予定です。

静岡応援隊（ボランティア）について

「ふるさとに貢献したい」「静岡の魅力を知らせたい！」「静岡のために何かしたい！」という想いで集まってくれた、静岡出身者からなる静岡応援隊
当日の設営や盛り上げなどをお手伝いしてくれます。



アンバサダーについて

静岡産直マルシェ 公式アンバサダーがSNSやYouTubeでマルシェを盛り上げてくれます。毎回1 = 2名のアンバサダーが活躍してくれます。

2021年静岡産直マルシェ 公式アンバサダー

梶山 悠莉彩 さん（浜松市出身 大学生）



ms.kokudai...

投稿59件 フォロワー4285人 フォロー中1870人

梶山 悠莉彩 ミス國學院No.4
國學院大學Miss&Mister Contest 2021“鑑” Miss Entry No.4
▷静岡県浜松市出身
▷-12kg
▷新潟

※DMには対応していません



募集中

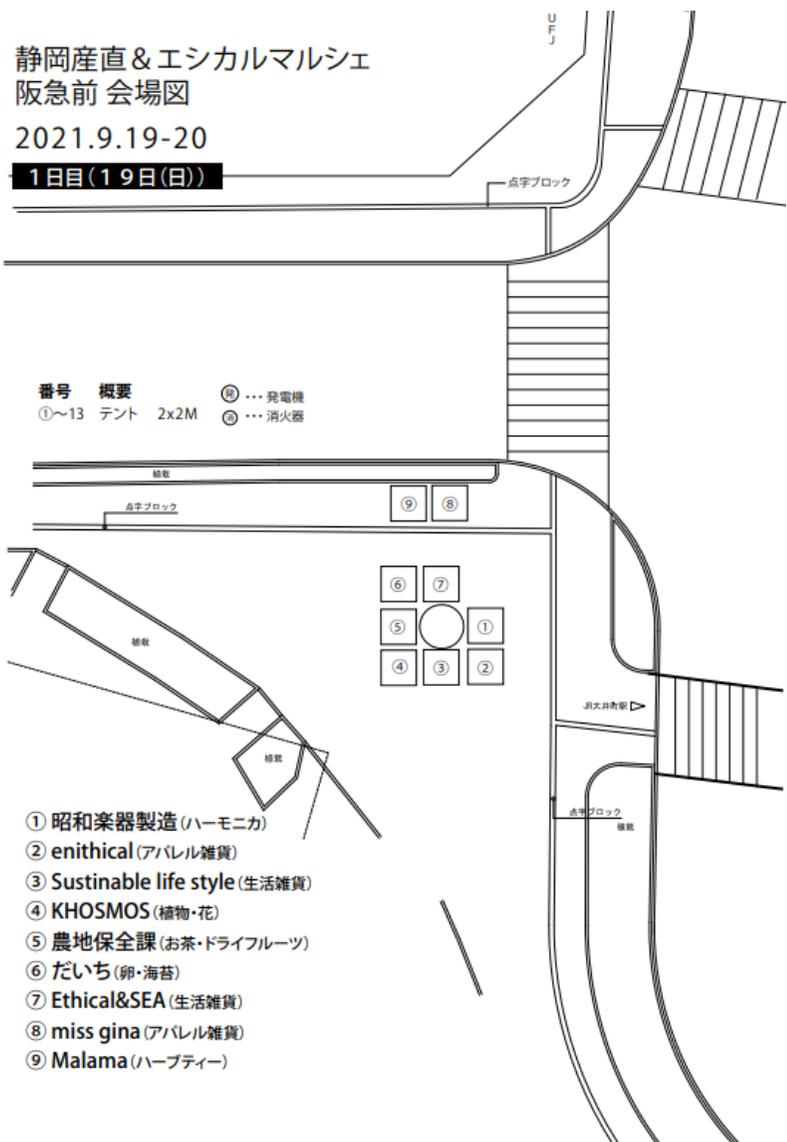
フードドライブについて

マルシェ当日は、フードドライブを開催しています。
ご家庭にある使わない食材を回収し、しながわ子ども食堂ネットワークに寄付をします。
出店企業には、事前に伝えもう販売はできない食材や雑貨を商品と一緒に持ってきてもらい、同じように寄付をします。
集まった食材はネットワークを通じて、品川区内の子ども食堂で調理されたり配布されたりします。



当日レイアウト例 (9月の場合)

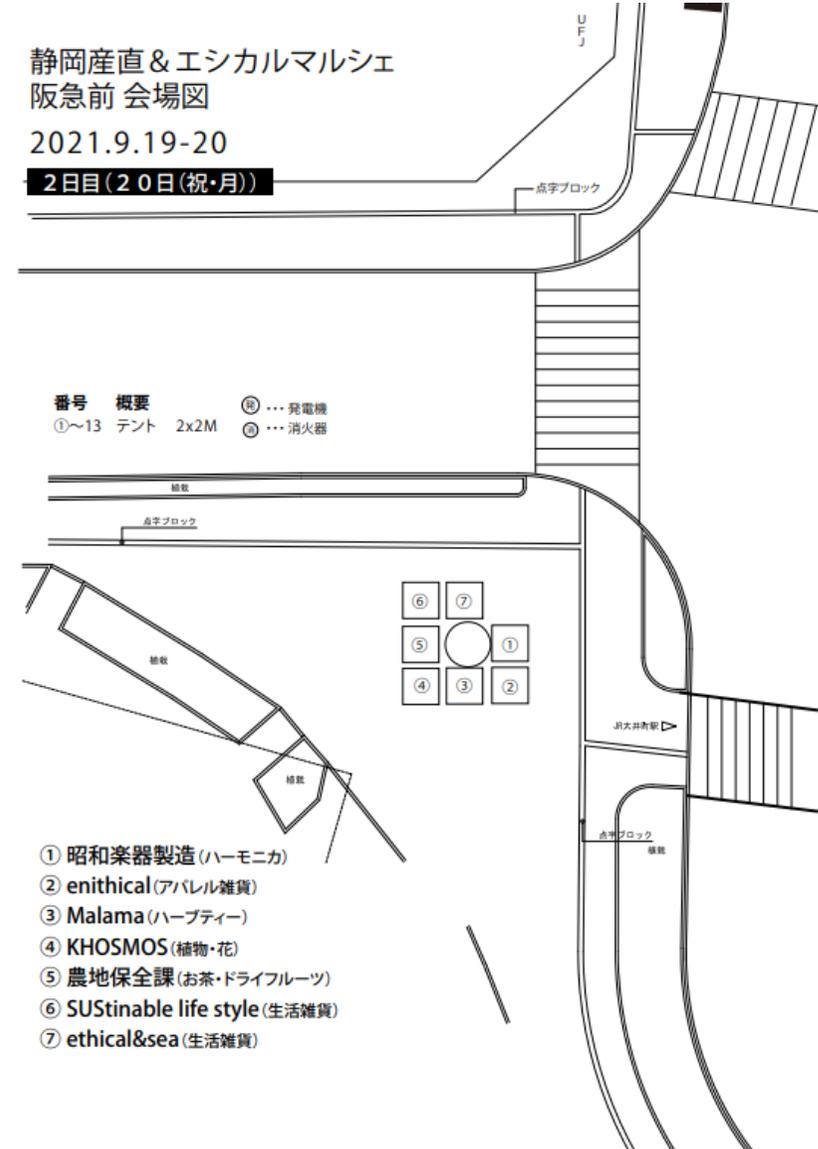
静岡産直&エシカルマルシェ
 阪急前会場図
 2021.9.19-20
1日目(19日(日))



番号 概要
 ①~13 テント 2x2M
 Ⓜ ... 発電機
 Ⓧ ... 消火器

- ① 昭和楽器製造 (ハーモニカ)
- ② enithical (アパレル雑貨)
- ③ Sustainable life style (生活雑貨)
- ④ KHOSMOS (植物・花)
- ⑤ 農地保全課 (お茶・ドライフルーツ)
- ⑥ だいち (卵・海苔)
- ⑦ Ethical&SEA (生活雑貨)
- ⑧ miss gina (アパレル雑貨)
- ⑨ Malama (ハーブティー)

静岡産直&エシカルマルシェ
 阪急前会場図
 2021.9.19-20
2日目(20日(祝・月))



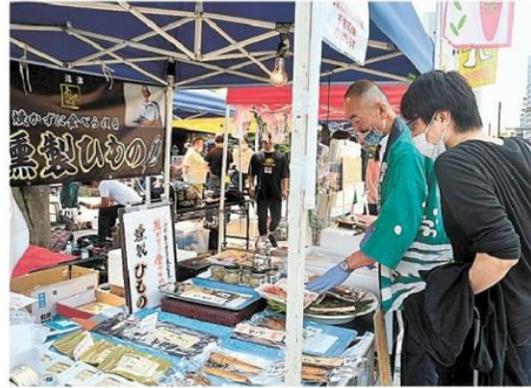
番号 概要
 ①~13 テント 2x2M
 Ⓜ ... 発電機
 Ⓧ ... 消火器

- ① 昭和楽器製造 (ハーモニカ)
- ② enithical (アパレル雑貨)
- ③ Malama (ハーブティー)
- ④ KHOSMOS (植物・花)
- ⑤ 農地保全課 (お茶・ドライフルーツ)
- ⑥ SUSTainable life style (生活雑貨)
- ⑦ ethical&sea (生活雑貨)

過去の出店者について (2019~2021年)

- 天城わさびの里《伊豆市》(わさび漬け、わさび加工品)
- アロエ食品SHOP《焼津市》(アロエ健康自然食品、わさび商品)
- 魚河岸やいち《焼津市》(焼津のマグロ串、鰹のヘソの串焼き)
- 梅原判呂久商店《焼津市》(鰹・まぐろの佃煮)
- エスエスケイフーズ《静岡》(ドレッシング)
- 大川企業組合《焼津市》(大川トリュフチョコレート)
- オクシズ《静岡》(雑穀クッキー、野菜)
- カネオト石橋商店《焼津市》(焼津おでん、かつおオリーブ)
- 川根茶工房ティファーム《川根本町》(煎茶、和洋菓子)
- 倉真製茶《掛川市》(深蒸し茶)
- 京ごぶく宮下& Japaran (静岡ゆかりの和雑貨など)
- GROVEcafe&green《大井町》(静岡野菜、フレッシュジュース)
- 小松園《静岡》(お茶、新茶、茶飴)
- 三洋食品《焼津市》(サバ缶・ツナ缶)
- 春華堂《浜松》(大地のパイ、みそまんシリーズ、こねり品川)
- 静岡県経済農業協同組合連合会《静岡》(お茶、ホットケーキ粉)
- スタイルアップサロン ココ《静岡》(静岡出身の占い師)
- 田丸屋本店《静岡》(わさび加工品、せんべい、ドレッシング)
- 茶蔵《島田市》(深蒸し茶、熟成和紅茶、くき茶の試飲販売)
- DOIFARM~南条の里~《富士宮市》(ジェラート、野菜)
- とれとれ富士山《富士市》(虹鱈の加工品、蒲原の海産物)
- 中清水報徳婦人倶楽部《御殿場市》(キムチ、御殿場産こしひかり)
- なすびグループ《静岡》(マグロスペアリブ、マグロの目玉煮)
- 海苔ギフト専門店川島屋《大田区》※コラボ企画(味のり各種)
- 花の舞酒造《浜松》(花の舞酒造オリジナルの日本酒数種類)
- 富士山麓オーガニックファーマーズ《富士宮市》(野菜、もち米)
- 鮪問屋焼津マルイリ《焼津市》(焼津の伝統漬け魚、にゅうめん)
- 丸久水産《沼津》(干物、乾物)
- 酪農王国《函南町》(バームクーヘン、野菜)
- ヤタローグループ《浜松》(缶詰パン、バームクーヘン)

前回の様子



本県の魅力を発信する静岡産直マルシェ
 =東京都品川区のJ R大井町駅前

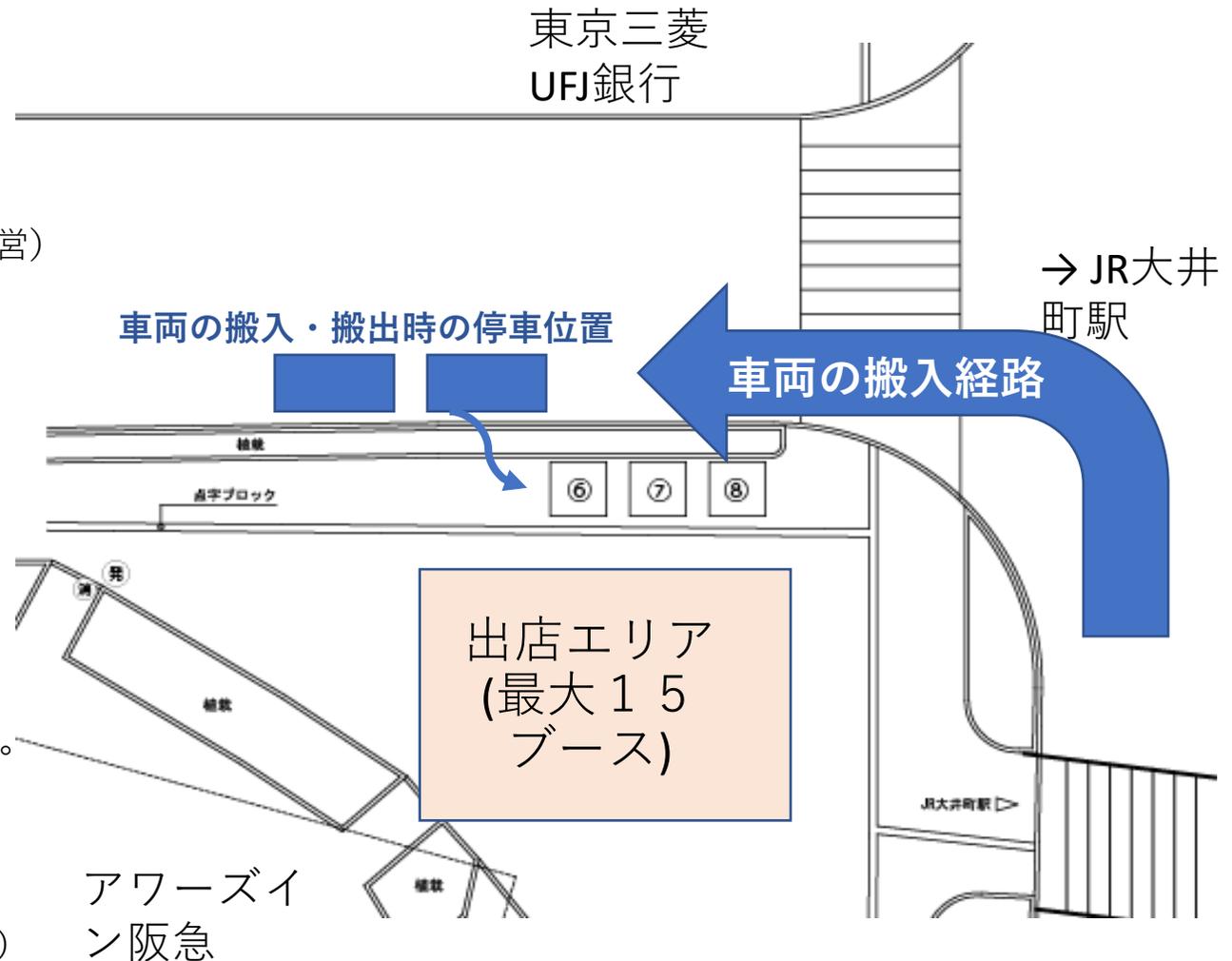
静岡自慢の品
 マルシェで発信
 きょうまで都内
 地場産品の紹介を通じて本県の魅力を首都圏に発信する「静岡産直マルシェ」が15日、東京都品川区のJ R大井町駅前が始まった。感染症対策に配慮しながら、関係者が農産物や加工品を地元住民に売り込む。16日まで、県内業者を中心に10店舗が参加。新茶や沼津のひもの、浜松の地酒といったそれぞれの自慢の品を並べる。清水港で水揚げされた天然ミネマガワのネギトロなどを扱うなすび(静岡市清水区)営業本部の大畑守部長は「近年はネットショップに力を入れているが、対面での販売もやはり重要。消費費地の東京で知名度を上げた」と意気込んだ。最終日は午前11時、午後5時。マルシェは地元の実行委員会主催で、本年度は秋にも開催を予定している。

〈2021年5月16日 静岡新聞 朝刊〉



搬入・搬出経路について

- 車両で搬入搬出する場合は、
 出店エリアには**車両を乗り入れ**
はできないので、脇の路上に
 一時停車いただき、そこから
 運ぶようにしてください。
- 搬入は**10時以降**（9-10時はテント設営）
 搬出は**17時以降** お願いします。
- 荷物を下ろしたあとは、
 速やかに車両を移動してください。
- 宅急便等で荷物届ける場合は、
 下記宛に送付、
 （〒140-0014 東京都品川区大井1-50-5
 阪急前マルシェ会場）
 受取時に**携帯電話でやり取り**する
 ようにしてください。
 前日送付希望の場合はご相談ください。
- 土曜日の夜は一旦テントを撤去
 しますので、**荷物等をそのまま**
置いておくことはできません。
 （MICANに置いておくことはできます）



駐車場について

●搬入後は、駐車場をご利用ください。

No	パーキング名	台数	時間/料金	最大料金
①	タイムズ大井町 阪急ガーデン	223	06:00-02:00 30分 200円 ※26:00-6:00 入 出庫不可	1,300円
②	タイムズ大井第 2・19	9	25分 220 円	駐車後24時間 最大 料金1,540円 18:00-09:00 550円
③	タイムズ大井第 5	5	25分 220 円	09:00-18:00 2,200円 18:00-09:00 770円
④	NPC24H大井町第 1パーキング	28	30分 200 円	3時間 800円 最大料金 1,600円
⑤	タイムズ大井第 9	29	25分 220 円	駐車後24時間 最大 料金1,540円 18:00-09:00 550円
⑥	タイムズ大井第 12	10	09:00-00:00 12分 100円 00:00-09:00 60分 100円	なし
⑦	イトーヨーカド ー地下駐車場	132	09:30-23:00 30分 200円 ※ヨーカドーでの買い 物金額によって割引あ り	なし



食品の販売について

その場で加工した食品を販売する場合には、別途加工方法についての申込書を提出ください。その内容を保健所に申請し、事前に許可をとります。食品衛生上、下記を遵守ください。

コロナの影響で、基本的にはその場での飲食はしてもらえません。全て持ち帰りとなります。

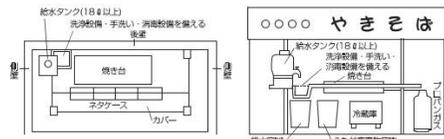
<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kyoka/files/rinzisyutten13.pdf>

施設の要件（臨時営業者と同等の簡易な施設の場合）

構造	屋根、側壁を有し、清掃しやすく、すべての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には、衛生的に保管できる構造の施設であること。
給水設備	蛇口からの容量18ℓ以上のふたの付いた容器を備え、使用する水は、水道水又は水道法に定める水質基準に適合する水であること。
洗浄設備	器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。
排水設備	排水設備を備えること。
冷蔵設備	必要に応じて、取扱いに際して性能と容量を有する冷蔵設備を備えること。
格納設備	食品及び器具・容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えること。
食器類	食器類は、1回使用した後に廃棄するものを使用すること。
廃棄物用設備	廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に処理するためのふたの付いた容器を備えること。
消毒設備	手指を消毒するための消毒用薬品を入れた容器を備えること。

※取り扱う食品の種類によっては、上記のほかにも設備が必要となる場合があります。

施設図面例



公衆衛生上講ずべき措置の基準

※臨時営業者の守るべき基準に準じて行うこと

- 出店場所における調理、加工及び製造等の行為はすべて施設内で行うこと。
- 食品及び器具、容器包装等は衛生的に取り扱うこと。
- 手洗い設備には、せっけん及び消毒液を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- 従事者は、つめを短く切り、食品を取り扱う前及び使用後は、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- 施設周辺を清潔に保つこと。
- 施設の清掃及び水、消毒液等の補充に努めること。
- 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で行うこと。
- 廃棄物容器は汚濁、汚臭が漏れないようにし、かつ、清潔に保つこと。
- 調理作業に従事する者は、清潔な衣服を着用すること。
- 飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したときは、そのおそれなくなるまでの間、食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業には十分注意すること。

取扱食品の原則

※臨時営業者の守るべき原則に準じて行うこと

- 生もの（さしみ、すし等）、生クリームを取り扱わない。
- 原材料の細切等の仕込み行為はその場で行わない。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ営業許可を受けた施設等で仕込みを行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵したものを使用する。
- かき水には飲用水を使用し、排水を行う際は、手指や

- ほこり等で汚染されない構造の機械を用い、盛り付けは衛生的な器具を用いる。
- その場で製造、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。
- とろろん、かき水、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供直前に加熱処理が行えるもの以外は取り扱わない。

※取扱食品は、以上の要件を満たし、かつ次回以降に扱える食品1品目に限る。

表1（臨時営業者と同等の簡易な施設で取り扱う場合）

分類	飲食行為として取り扱うことのできる食品
煮物類	・事前に仕込み（組切、煮込み等）し、その場で煮込んだもの
焼物類	・事前に仕込み（組切等）し冷蔵した具をその場で焼いたもの ・焼きとり（鶏肉以外を含む）、焼肉類（皮は、その場において短時間で中心部まで加熱が十分に行える大きさ（一口サイズ）に事前に加工したもの
お好み焼類	・その場で水に溶いた小麦粉等と、事前に仕込み（組切等）した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの
お好み焼類	・ピザ類（皮）は、許可施設で製造されたピザ生地を事前に組切した具をその場で焼いたもの
お好み焼類	・農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したものを ・焼きそば ・焼きそば類似品（皮）は、焼きそばと種類の異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの（例：焼びーフン、チャプチェなど） ・即席カツ類
めん類（焼きそば類等）	・事前に調理した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、調味するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶葉、甘味食品
麺類	・ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか油で揚げたもの
ホットドッグ類	・ハンバーガー類（パン）、熟調理した肉ミンチ等をさんだもの
日本酒、ビール、焼酎等	・日本酒、ビール、焼酎等
ビールサーバーによる提供	・ビールサーバーによる提供にあっては、専門の業者により管理調整されたサーバーを用いること ※翌日の持ち越し不可
レトルト食品、無菌包装食品	・その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの

分類	菓子製造行為として取り扱うことのできる食品
焼菓子類	・事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で焼いたもの
揚菓子類	・事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で揚げたもの
団子菓子類	・事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すか、それに事前に仕込みした具をかためたもの
まんじゅう類	・事前に仕込み（混合、成形等）したまんじゅうを、その場で加熱したもの
もち菓子類	・事前についた餅に、事前に仕込みした具をかためたもの
あめ菓子類	・事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子
その他	・果実チョコ（果実にチョコレートをかためたもの） ・蒸しパン

食品販売行為として取り扱うことのできる食品

食品衛生法の販売許可が不要な食品及び食品類等販売業の許可対象食品で、法令等により保存基準が定められていない食品
例：野菜・果実、煮込み、漬物、魚介類加工品、菓子（洋生菓子を除く）、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰、びん詰食品
※野菜・果実以外は、容器包装に入れたものに限る。

表2（給排水設備など一定の設備要件が満たせる場合）

具体的な食中毒事例があるため、臨時営業者と同等の取扱いの注意や施設要件に加え、次の事項を必ず遵守すること

分類	取扱いの要件	調理提供の施設設備の要件	食中毒・違反事例	
			原因物質	主な発生要因
カレーライス類	・カレー ・野菜等は、許可施設又は清潔な場所で事前に仕込んだものとする。 ・当日煮込んだもの（水さらしは不可）。 ・残品の翌日への持ち越しはしないこと。 ・ライス ・できる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること。 ・炊飯する場合は、炊飯後65℃以上で保温するか、2時間以内に提供すること。	・流水式洗浄設備 ・流水受槽式手洗い設備 ※いずれも給排水設備を完備（以下同） ・必要に応じて冷蔵設備	ウエルシュエ（カレー） 黄色ブドウ球菌（ライス） セレウス菌（ライス）	●前日調理 ⇒ 長時間の常置 放置による菌の増殖 ●手指からの汚染 ⇒ 長時間の常置 放置による菌の増殖と毒素産生
めん類 ・うどん ・そば ・ラーメンなど	・めん ・許可施設又は清潔な場所で仕込んだものを使用すること。 ・当日に茹で、当日調理した汁をかけるものとする（水さらしは不可）。 ・必要に応じて冷蔵・冷凍など適切に保管すること。 ・調整は当日に行うこと（前日調理は不可）。 ・具類 ・事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだものとする（生卵は不可）。 ・盛り付けは、はし、トング等を使用し、手で直接行わないこと。	・流水式洗浄設備 ・流水受槽式手洗い設備 ・必要に応じて冷蔵（冷凍）設備	サルモネラ（めんつゆ） ノロウイルス（うどん）	●前日調理 ⇒ 長時間の常置 放置による菌の増殖 ●手指からの汚染 ⇒ 水取り工程で、玉取り工程での手指からの汚染
スパゲッティ（パスタ）	・パスタ ・許可施設又は清潔な場所で仕込んだもの（乾麺を含む）を使用すること。 ・当日茹でて2時間以内に提供すること。 ・【スパゲッティ】 ・上記のカレーの取扱いに準ずること。（当日調理又はレトルト食品に限る）	・流水式洗浄設備 ・流水受槽式手洗い設備 ・冷蔵設備	セレウス菌（パスタ）	●前日調理 ⇒ 長時間の常置 放置による菌の増殖と毒素産生
アイスクリーム	・アイスクリームは、許可施設で製造されたものを使用すること。 ・提供は、ディッシュアップ又はカセット式の機械を用いる方法によること。 ・ディッシュアップでは、使用の前後、器具を洗浄すること。 ・カセット式の場合も、汚染の懸念、機械・器具等を洗浄すること。	・流水式洗浄設備 ・流水受槽式手洗い設備 ・冷蔵設備	大腸菌群・菌性（規格に不適合）	●器具の洗浄不良 ⇒ 洗浄消毒が 不十分な器具等 からの汚染

- ◆施設設備の要件……P.2の施設の要件に加えて設置すること
- ◆施設設備……できる限り屋内の施設を利用することが望ましいこと
- ◆床……屋外の場合、屋根等の影響が少ない舗装された道路上やビニールシートの上で望ましいこと
- ◆構造……屋外の場合、屋根、三方の側壁を有し、前面の開口部はできるだけ少ない方が望ましいこと

※ 取扱いに際しては、事前に図面等を用意して保健所に相談してください。

出店お申込み・お問合せ先

●出店お申込み先

右記フォームよりお申込みください。

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScZGh2s0QmUuTnPqQP6e21sm9epos_c9aiK1iQxmpYg5-Ra6Q/viewform



●出店料のお振込み先

出店料（2日間15,000円、1日間10,000円、オプションを追加した場合はそれをプラス）を下記口座にお振込みください。
請求書・領収書が必要な場合はお伝えください。

名義名：カ) ティーブル 静岡銀行 大井町支店 普通 No.0201898

●お問合せ先

ご不明点などありましたら下記にご連絡ください。

静岡産直マルシェ実行委員会
（シェア&レンタルオフィスMICAN内）

担当：矢後（ヤゴ）

電話：03-5742-5508

メール：shizuokamarche35@gmaii.com