



いしかわ ビブリオ マルシェ

いしかわビブリオマルシェ 出店者募集

石川県立図書館において、県産食材を「買う・作る・食べる・学ぶ」体験ができるイベントを開催します。テーマ食材を中心に、旬の県産食材を紹介します。「買う」コーナーでは県産食材のマルシェを実施することとしており、その出店者を以下のとおり募集します。この機会にぜひご出店ください。



1 開催概要

- (1) 日 時 令和 7 年 11 月 1 日(土)～11 月 2 日(日)各日 9 時 30 分～15 時 30 分
テーマ食材：りんご
※両日 または いずれか 1 日のみの出店が可能です。
※時間は現時点での予定になります。変更があった場合は随時ご連絡します。
- (2) 場 所 石川県立図書館（金沢市小立野 2 丁目 43 番 1 号）
屋外広場、だんだん広場
- (3) 主 催 石川県立図書館
- (4) 販 売 物 旬の県産食材、6 次産業化商品、県産食材を利用した加工品等
※テーマ食材の販売は必須ではありません。
- (5) 来 場 者 県内外の家族連れ、観光客 等
- (6) そ の 他 当日は、上記の県産食材マルシェの他、屋内広場での展示、料理教室等を実施予定です。

2 募集概要

- (1) 募集対象 石川県内の農林漁業者、生産者団体、商工業者
※商工業者による販売は、県産食材を使った商品のみ可とさせていただきます。
- (2) 募集規模 出店予定数：12 ブース（2 ブース×6 テント）
出店スペース：3m×3m（1.8m 長机×2 台）予定
- (3) 出 店 料 無料
- (4) 出店条件 付属資料 1「出店に係る留意事項」と、付属資料 2「飲食店営業のうち「露店営業」及び「臨時営業」の取扱商品」をご確認ください
- (5) 申込締切 9 月 12 日（金）
※応募者多数の場合は抽選となります。また ブース数、出店場所ご希望に沿えない場合がございます。
※各回 締切日の 1 週間後を目処に、出店の可否についてご連絡いたします。

3 応募方法

以下の申請フォームからお申込みください。

<https://ttzk.graffer.jp/pref-ishikawa/smart-apply/surveys-alias/bibliomarche-2511>

※右の二次元コードからもアクセスできます



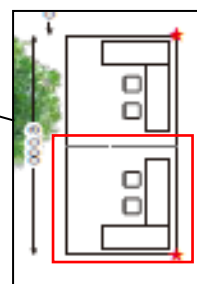
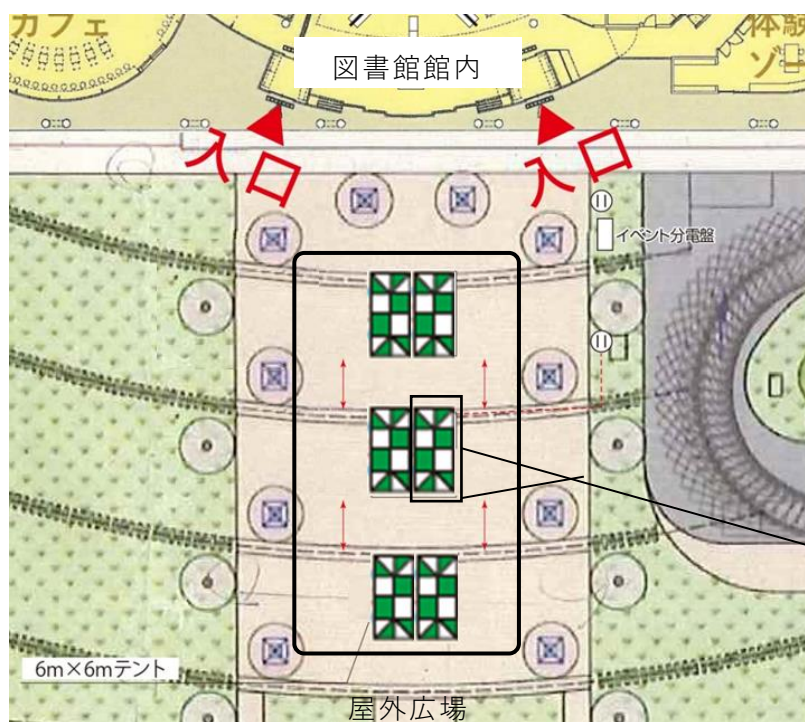
出店場所イメージ



石川県立図書館の外観イメージ



出店ブースイメージ



出店テント図
(2 ブース)

1 ブース図



だんだん広場



だんだん広場の出店イメージ

◎お問合せ先

石川県立図書館 利用推進課

TEL : 076-223-9565 (ガイダンス番号③) E-mail : promotion@pref.ishikawa.lg.jp

いしかわビブリオマルシェ出店に係る留意事項

【設営について】

- ・主催者側で準備するもの：テント、出店者表示（店舗看板）、テーブル（180cm×60cm）、テーブルクロス
- ・出店者側でご準備いただきたいもの：販売スタッフ、商品の展示に必要な什器・販促資材・値札・ポップ、釣り銭、袋、レジ（必要な場合）、消毒液、消火器^{※1}、電源ドラム^{※2}等

※1 火気器具（熱の発生する調理機器）を使用される場合は必ず設置してください。

※2 電源を使用される方は ご用意をお願いします。必要な長さは別途ご連絡します。

【販売について】

- ・昼食や休憩は交代で取得するなど、開催時間中は常時ブースが無人にならないようにしてください。
- ・開催時間内に商品の売り切れがないよう十分な量の商品をご用意ください。
- ・販売に必要な物品（釣り銭、袋など）は出店者自身でご準備ください。

・生鮮食品については名称と原産地、加工食品については原材料名や内容量等の表示が義務付けられていますので厳守願います。

・酒類の販売（未開封の缶や瓶詰の酒類を販売する行為で、その場以外で飲用に供することを予知する場合）については、出店者から金沢税務署への届出（期限付酒類小売業免許届出）が必要になりますのでご注意ください。

・ブースでの調理については保健所等への届出が必要になりますので、申請フォームにて漏れなく申請してください。

※食品に手を加える（温める、コップに注ぐなどの軽微なものも含む）ことは全て調理に該当します。

・ブースで調理を行う場合は、原則、提供直前に加熱調理したもののみ提供可能です。また、販売品目については、会場で材料を切る等の下処理を行うことはできませんので、あらかじめ下処理をした物を調理するなどの対応をお願いします。

・食品衛生上、露店での販売ができない品目がございます。提供可能な品目は付属資料2（飲食店営業のうち「露店営業」及び「臨時営業」の取扱食品）をご確認ください。食品の取扱についてご不明点がありましたら、直接、金沢市保健所衛生指導課（076-234-5112）にお問合せいただき、販売の可否については、ご自身でご確認ください。

※「飲食物提供行為届」につきましては、イベント主催者で取りまとめますので（別途ご連絡）、金沢市保健所への直接のご提出は不要です。

※1 回につき6日以上の出店や年5回以上の出店等、臨時出店の要件を満たさない場合は、別途飲食

店営業許可の取得が必要になることがありますので、ご相談ください。

- ・ ブースで火気器具（IH 調理器、電子レンジ、炊飯器、ガスを使用する機器等）を使用される場合は、消火器の設置（1 台）をお願いいたします。
- ・ ブースで電源を使用される場合は、電源ドラム（必要な長さは別途ご連絡します）のご用意をお願いいたします。

・ 揚げ物や汁物、色素の強いもの、盛り付け時にこぼれやすいものや、手が汚れやすいもの（かき氷シロップ・ジュース・ブルーベリー、お団子のタレなど）の調理・販売の際は、調理スペース下にシートを敷くなどし、絶対に床に汚れが付着しないようご対応願います。イベント終了後、店舗周りの清掃を行ってください。床や備品（テーブルクロス除く）に汚れが付着した場合は、必ずご自身で汚れを落とし、原状復帰をしてください。

【運営について】

- ・ 出品物の保管は自主管理とします。万一の事故について、主催者は一切責任を負いません。
- ・ ブース内で出たゴミは、可燃物・段ボールに限り、各日会場で捨てていただけます。
- ・ 会場内での事故、トラブル、損害に対して、主催者は一切責任を負いません。出品物や提供サービスに対するクレームについては、出店者において対処願います。
- ・ 各日 8:30～（予定） 会場への搬入・準備が可能です。（搬入の際はテント横まで車の進入が可能です）
- ・ 各日 終了時間前の撤収はご遠慮ください
- ・ 出店者の皆さまには主催者方にて傷害保険に加入いたします。販売物に係る保険（PL保険等）については各自でご加入ください。
- ・ 雨天決行です。また 雨の場合も 屋外テントでの販売となります。テント内は十分に雨を防ぐことができますが 来客数や店頭の陳列に影響する可能性がある旨 ご了承ください。

【駐車場について】

- ・ 石川県立図書館駐車場をご利用ください。
※駐車料金：3時間無料（駐車料割引機で手続きください）、3時間以降 100円/30分
- ・ 出店および準備に伴う駐車料金は無料処理いたします。
※精算機でお支払いされてしまった分についてはお支払いできませんので、ご注意ください。

飲食店営業のうち「露店営業」及び「臨時営業」の取扱食品

別表1の要件を満たすものとし、取扱食品は1施設につき1品目を原則とする。なお、以下の食品は提供できないこととする。

- (1) 生食する食品(生食用鮮魚介類及びこれを用いた食品(刺身、すし等)、生食用食肉、生野菜サラダ、生卵等)
 - (2) 食中毒の発生が懸念される食品(おにぎり、十分な加熱調理を行わない卵料理等)
 - (3) 簡易な調理工程ではない食品(巻き寿司等)
 - (4) 加熱後に冷却や成形工程を伴う食品(冷やしそば、餅つき)
 - (5) その他別表1の要件を満たさない食品
- 2 食品衛生上支障がないと判断される場合は、複数の品目を取り扱っても差し支えないものとする。

※「臨時営業」のうち飲食店営業(露店営業を除く。)の施設基準を満たす場合はこの限りでない。

別表 1

加熱品	
工程	工程管理内容
原材料	流通品又は許可施設等の衛生的な施設で下処理された原材料を使用することを原則とすること
	半製品又は既製品を使用する場合は、流通品を使用すること
	食肉を使用する場合、一口大程度までの大きさであること
加熱	一度の加熱工程で調理が終了し、速やかに提供する食品であること
	加熱した食品を組み合わせる場合は、加熱後速やかに行うこと
加熱後	加熱後は簡易な調味、トッピング以外の行為を行わないこと
	調味は常温保存が可能な調味料を使用すること
	調味、トッピングは衛生的な器具を用いて行うこと
	加熱飲料に氷を入れる場合、氷雪製造業で製造された氷を使用し、氷は衛生的な器具で取り扱うこと
保管	温度管理が必要な食品については、使用、調理又は提供の直前まで適切な温度で保管すること

非加熱飲料及びかき氷等	
工程	工程管理内容
原材料	流通品を使用すること。ただし、許可施設等で、茶葉、コーヒー豆等を水又は湯で抽出し、冷却したものは流通品に含むこと
	乳及び乳飲料を使用しないこと(常温品を除く)
	氷は氷雪製造業で製造されたものを使用すること
分注・削氷	施設では分注又は削氷以外の調製しないこと
	飲料は直接容器に分注し、速やかに提供すること
	衛生的な器具で取り扱うこと
分注・削氷後	分注・削氷後は簡易な調味以外の行為を行わないこと
	調味は常温保存が可能な調味料を使用すること
	衛生的な器具で取り扱うこと

容器等	
容器	使い捨て容器を使用すること
器具	使用する器具は洗浄が簡易に行えるものであること