

【出店規約】

* 搬入・搬出時間 厳守です。

万が一の理由により、時間に不都合が生じた場合はお早めに連絡をお願いします。
開場後の搬入は、多くの来場者、他出展者に迷惑がかかります。
事故防止の為、出店をお断りさせていただく場合がございます。

* 無断遅刻等は出店をお断りさせていただく場合がございます。

無断キャンセルをされた方は、次回からの申込をお断りさせていただきます。

* オリジナル作品を出品されます方へ。

作品内容や活動内容が分からない、オリジナリティが明らかに低い、本イベントの主旨に明らかに沿わない、等と判断した場合、ご出店をお断りする場合がございます。

* ブースの場所は、運営会議にて決定致します。

位置指定は出来ませんので予めご了承下さい。

* 出店ジャンルが偏らないよう、またイベントコンセプトに合うかどうかを申込時に頂く内容にて選定させて頂くため、必ずしも申込頂いた全ての方が御参加いただけるものではありません。何卒、御了承ください。

* 可否結果の理由、審査の内容等についてのお問い合わせにはお答えできません。

* 本部での両替は受け付けておりません。各出店者にてご準備ください。

* ゴミは各自で管理および回収してください。

会場内に投棄することはないようお願い致します。

* 会場で撮影した写真などは、発行する印刷物、および広報活動などに使用させて頂く場合がございます。出店申し込みを以て承諾いただきましたものとみなします。

* 出店者の作品販売・管理・金銭トラブルには関与いたしかねます。

また、それらに対する一切の責任は負いません。

* また、事故の発生・盗難や紛失・けが・威力行為などを含むトラブルにつきましても、一切の責任を負いかねます。

* 出店者の方が昼食等で取る飲食については、各自ブース内で目立たぬようお願いいたします。

* 店舗の装飾、看板の設置などについては、強風などの影響を考慮し、各出店者様の管理、責任のもと細心の注意を払い行ってください。お客様に被害があった場合、主催者は一切の責任を負いません。

* 主催者が出店にふさわしくないと判断した場合には、会期前・会期中に関わらず、ただちに出店を取りやめていただきます。

* 出店者ひとりひとりがイベントを創り上げる、立役者であると考えます。

出店者の皆様には「一緒に素敵なイベントを創る」という共感を持って出店いただきます。

* タープ(テント)には各自が重りやロープなどで固定し、風で飛ばされないようにしてください。
タープウェイト(重り)が用意されていない場合、出店はできません。

【禁止行為について】

以下の行為は禁止事項とします。

- * 主催者・運営事務局のイメージを著しく傷つけ、貶めるような言動・行為。
- * 本規約及び主催者・運営事務局発行の書類に記載された注意事項を守らない、またスタッフの誘導・指示に従わない等の行為。
- * 出店申込内容に故意の虚偽があった場合。
- * 出店ブース・パス等の第三者への譲渡・売買。
- * その他、主催者が出店者として不適当であると判断した行為。

上記の禁止行為が発覚し、その内容が悪質な場合や制止・改善要求を聞き入れられない場合は、出店停止の措置を行います。

- * 開場時刻前の売買は御遠慮ください。出店者同士であっても同様です。
- * 会場において商用不可布を使用した布小物を販売することは御遠慮ください。

イベント当日、出品されている品を運営本部が一つ一つ確認する事は不可能です。出品される作品につきましては、製作者のモラルとマナーの元、責任を持って出品頂きますよう、お願い致します。

- * 周囲に対して美観を損る、風紀を乱すなど迷惑行為はお断りいたします。

【フード応募条件及び規約】

- * 出店される方は食品衛生責任者以上の資格をお持ちの方に限らせていただきます。
- * 加熱調理を行った食品を提供することを想定しております。
寿司、刺身、生クリーム等の生食する食品は取り扱いえません。
- * 現在、実際に店舗営業、又はケータリングカー営業を行っている方
- * PL保険(生産物賠償責任保険)に加入であること。
- * フード出店者は、出店及び食品販売行為に関して、発生した事故・苦情に対して全ての賠償責任を負います。
- * 本人以外の応募は出来ません。又、本人以外の出店は認められません。
- * 現在営業中の食品営業許可証のあるケータリングカーをお持ちであること。
- * 食品製造許可のある施設で調理されたものを商品としてパッケージされているもののみの販売可。
- * 会場での調理、盛り付け不可。
- * 会場内、火気厳禁。ガスボンベ持込不可。
- * 必ず原材料、製造場所、製造年月日、賞味期限などをラベルシールに表記して商品に添付すること。
- * 直射日光を避け、できるだけ涼しい場所に保管しましょう。
クーラーボックスなどを用いる場合には、温度管理を徹底してください。
厳重な保管管理をお願い致します。
- * 出店の際、食品衛生責任者の資格を保有するスタッフが現場に常駐すること。
- * 過去に食品衛生法、又はこの法律に基づく処分を受けた事がある方の出店はお断りいたします。
- * 衛生面に最大限配慮し、事故・苦情等が発生しないように注意してください。
- * 混雑時には、お客様に対応する整理要員を必ず出してください。
- * 各店舗で分別できる数のごみ箱を必ず設置し、ごみはお持ち帰りください。
会場内の来場者用ごみ箱には絶対に捨てないで下さい。
- * 管理事務所、保健所より指示があった場合は、それに従って販売していただきます。
以上