

国内産麦アンテナショップ むぎくらべ 基本概要

【店舗概要】

- 名称 : むぎくらべ
- 場所 : 東京都千代田区神田小川町2-1-1 檜ビル1F
- 営業時間 : 10:00~18:00 月~金 土日祝休み
- 搬入・搬出 : 搬入/日曜日10時~17時まで・搬出/土曜日10時~15時まで
- 営業方針 : 麺類・パン菓子類 2店舗営業体制 ※イトイン (23席) 及び物販スペース完備
※パン菓子類に関して、他出店者のグラノーラなどの陳列や出店者以外に都心国産麦を取り扱うベーカーリーからの調達商品を陳列する場合がございます。
- 席数 : 23席
- 面積 : 106.08㎡ 図面別紙参照
- 主催 : 一般社団法人全国米麦改良協会
- 運営 : 株式会社カタボー

【実施基本概要】 ※詳細は株式会社カタボーと出店契約を締結後、事務局と調整いたします。

【出店に関して】 出店期間は原則1週間単位 (営業日数5日/祝日がある場合は4日) となります。
但し、最短4日 (祝日がない週)、最長2週間の出店も可能です。※要調整

【麺類】

- 基本設備 : スープレンジ (2口)、ガスうどん釜、ガスウォーマーテーブル、ガス麺釜、冷水チラーシンク、卓上フライヤー、温蔵ショーケース、製氷機、冷蔵冷凍庫、浄水器など
- 備品 : 寸胴 (容量35リットル×2つ (※検証中))、鋳物ガスコンロなど
包丁・まな板などの調理器具は出店者にてお持ち込みください。
- 事前注意事項 : 厨房床面への寸胴の水またはスープなどの排水は禁止です。
必ずシンクでの排水を行うこと
麺厨房での手打ち作業は基本行えません。生地持ち込みをお勧めいたします。
※パン菓子類厨房の不使用时を除く

【パン菓子類】

- 基本設備 : コンベクションオーブン、架台ドウコンディショナー、冷蔵庫、冷凍庫、浄軟水器、浄水器など
※ピザオーブン (リース発注の為、事前予約が必要です。)
- 備品 : トング、トレイ、包装紙、ビニールなど
包丁・まな板などの調理器具は出店者にてお持ち込みください。
- 事前注意事項 : パン菓子厨房での生地製作作業を行うスペースがございません。
生地持ち込みをお勧めいたします。
ピザオーブンとパンオーブンの同時使用は禁止※電源容量不足の為
ピザオーブン使用時は必ずパンオーブンの電源を落としてご使用ください。

【出店費用】 **無料**

【販売手数料】 出店期間内売上金額の**5%**は光熱費として事務局が徴収させていただきます。

【配送費】 **無料**

すべて事務局がご負担いたします。

【備品】 箸、スプーン、食器などカトラリー類は事務局でもご用意しております。

※事務局でご用意させていただくものは「むぎむらべ」のロゴが表記されております。

※調理器具は出店者にてお持ち込み下さい。

※詳細は担当者にお問い合わせください。

【スタッフ】 ホールスタッフ、会計スタッフは事務局にて対応させていただきます。

※一日毎にスタッフより精算報告書にてご確認いただきます。

**出店者様に少しでも多くのお食事を提供できるように
お客様が少しでも出店者様のお食事を気に入っていただけるように
事務局がサポートいたします。**

ご出店規約（必読）

ご出店規約

【出店資格】

①～④の下記条件を満たしている事業者様のみご出店が可能です。

- ①むぎくらべ運営事務局の株式会社カタボーと出店者契約を締結した事業者様
- ②飲食店を直接運営されている事業者様
- ③社内の一部門として飲食店を直接運営されている事業者様（卸会社／商社／生産会社）

※下記の場合はご出店不可となります

- ・ 出店権利を別会社にサブリース（転貸）してのご出店はできません。
- ・ 会社様独自で衛生管理基準を設定していない、衛生管理マニュアルがない事業者様はご出店できません。

【出店責任者について】

ご出店者の責任者は、代表もしくはそれに準じる正社員に限ります。

【販売商品について】

店舗で販売できるメニューは国内産の麦を使用した商品、または事前に申請し、承諾を得た商品の販売に限ります。また、ドリンクの同時販売はできません。

【書類の提出】

運営準備に伴う書類や写真素材の提出期日を必ずお守り下さい。

【衛生管理】

衛生的な調理、保存、販売を行って下さい。事務局で不衛生とみなした場合、営業停止となります。

【公的機関から指摘】

出店期間中、保健所・警察署・消防署等の公的機関より指摘・指示があった場合、その指示に従って下さい。

【販売商品の表示について】

食品偽装・誤表示・優良誤認表示に注意して下さい。

これらが発覚した場合、出店前、期間中に関わらず出店停止といたします。

また出店停止となった場合、配送費など事業費として拠出した費用をご請求させていただきます。

【保険加入】

ご出店事業者様運営店舗にてP L 保険（生産物賠償）（補償額1億円以上）及び賠償保険にご加入していることを証明できる保険証書を必ずご提出頂きます。

【賠償責任】

ご出店者様には出店商品、厨房内で調理した商品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っていただきます。

ご出店規約（必読）

【出店者装飾連出】

店舗内に於いて、周囲に対して美観を損ねる、また風紀を乱す行為はお断り致します。

【損害責任】

食中毒などの食品衛生管理について発生する損害等については、当該出店者の責任とし、運営会社はその責を負いません。また天災など、不可抗力による会期変更や営業中止によって生じた損害等についても運営会社はその責を負いません。

【写真・動画の撮影に関して】

出店中に運営会社が撮影したメニューの写真および動画等は、出店中、もしくは出店終了後についても運営会社の管理のもとで保管され、出店者様に断りなく「むぎくらべ」に関連する告知やレポート、および宣伝物などに使用することがございます。ただし、「むぎくらべ」に関連しないものに使用する場合は、必ず出店者様にご連絡させていただきます。

前頁の概要及び上記規約をお読みいただき、ご了解いただいた事業者様は申込みいただき出店者契約を締結し出店開始となります。お申込み頂いた事業者様は概要及び規約内容を読まれ、順守することをお約束頂いたものとして扱わせて頂きます。

むぎくらべ運営事務局：株式会社カタボー