

銀座NAGANO ～しあわせ信州シェアスペース～ イベントスペース活用の手引き

R3.10.27 現在

この手引きは、信州首都圏総合活動拠点「銀座NAGANO～しあわせ信州シェアスペース～」（以下、銀座NAGANO）の2階キッチン付イベントスペース及び5階イベントスペース（以下、イベントスペース）を利用しイベント等を開催する方（以下、主催者）が効果的なイベントを実施し、かつイベントスペースを円滑に運営するために必要となる事項を記載したものです。

1 イベントの準備・撤収について

イベントスペースの準備・撤収については、以下の項目に従って行ってください。

(1) イベントで使用する機材、備品、物品等の搬入・搬出

原則として利用申請したコマの時間内で行ってください。ただし、第1コマからイベントを開催する場合、又は使用する物品が多量の場合などに限り、前日の18時～20時の間に持ち込み又は宅配便等を利用した搬入ができます。

なお、オープンキッチンで提供する食材等で冷蔵または冷凍による保存が必要な食材を前日に搬入する必要がある場合は、あらかじめお申し出ください。冷蔵冷凍機器の空き状況などを考慮してご相談させていただきます。

【重要】自動車での搬入・搬出に関する留意事項（すずらん通りの通行制限）

- ・ 平日（土曜日含む）は13時から25時、日曜日及び祭日は12時から24時まで、銀座NAGANOに面するすずらん通りは車両進入禁止となるため、進入禁止エリア外から台車等を利用して搬入搬出を行ってください。（別添参考資料「銀座NAGANO周辺駐車場案内」参照）
- ・ すずらん通りは、南から北への一方通行です。
- ・ 銀座NAGANOには専用の荷降ろし場所や搬入搬出場所がありませんので、歩行者や一般車両、当ビルの来訪者はもとより周辺施設の来場者に対し十分配慮してください。

(2) 会場設営及び備品の使用

会場の設営や準備は、原則として利用申請したコマの時間内で行ってください。

食器等については、【別紙1】2階イベントスペース備品・食器リスト及び【別紙1-1】5階イベントスペース備品リスト以外のものを使用する場合は、主催者の責任において用意していただき、レンタル等による搬入搬出も、イベントで使用する機材、備品、物品等の搬入・搬出と同様に行ってください。

なお、備品、調理器具、食器等が故障及び破損した場合には、主催者で弁償していただきます。

(3) 2階イベントスペースのオープンキッチンの利用について【重要】

以下の「食中毒防止3原則」と「銀座NAGANO 6つの取り組み」を遵守し、使用してください。なお、料理教室のようにイベント参加者が調理行為等を行う場合は、主催者より参加者に対し指導を行ってください。

[食中毒防止3原則]

① 細菌を付けない（清潔）

清潔とは見た目の清潔ではなく、細菌学的に清潔ということです。

細菌は目で見ることが出来ません。手洗いはもちろんのこと食器、まな板、包丁、ふきん等をはじめ調理器具は洗浄消毒が必要となります

② 細菌を増やさない（迅速・冷却）

細菌は時間とともに2分裂で増えていきます。

時間の経過が大きなポイントとなりますので、買って来た食品また、調理の終わった食品は常温で長く放置しないようにしましょう。

冷蔵・冷凍することにより細菌の増殖はおさえられますが死滅するわけではありませんので常温にもどせば活動を始めます。

冷蔵庫でも、ゆるやかに増殖する細菌もあり、過信は禁物です。

③ 細菌をやっつける（加熱）

加熱できる食品は十分に加熱し、殺菌しましょう。

食品の中心温度が75℃で1分以上加熱することが基本です。

[銀座NAGANO 6つの取り組み]

① 調理スペースに入る前には「消毒用アルコール」にて手指を除菌してください。

② 調理スペースの中へ段ボール箱やそれに準じた箱の持ち込みはご遠慮ください。

③ 調理者は指定された場所でマニュアルに従い「手洗い」を実施してください。

④ 蛇口と冷蔵庫他の取っ手を「消毒用アルコール」で除菌してください。（待ち時間等も随時除菌してください）

⑤ 下記に該当する場合は、使い捨て調理用手袋を使用してください。

・手指に傷等がある場合

・肉、魚、卵等の生食する食品、加熱調理後の食品を取り扱う場合

⑥ 下記の道具（箇所）は 使い分けをしてください。

・シンク（手洗い、食材・食器・道具等の洗い、ゆすぎ）

・スポンジ（食器用、道具用、シンク用、ひどい汚れ用）

・台拭き（客席用、調理場用）と雑巾

(4) 会場の撤収

主催者は、イベントスペースの清掃を行ったうえで、イベントスペース管理者の指示に沿って既設の設備・機器・用品を所定の状態に復帰してください。なお、イベントス

ペース管理者より個別の指示がある場合は、それに従ってください。イベントで発生したゴミの処理については、主催者の責任において処理いただきますが、拠点において処分することを希望される場合には、所定のゴミ袋を必要枚数購入いただきますので予め現金をご用意ください。

【参考】ごみ捨て用の指定袋の価格（平成31年4月現在）

※ いずれも1袋の容量は45ℓで処分料込みの価格です。

- ① 可燃ごみ（紙屑・厨芥類）【緑色】1枚432円
- ② 不燃ごみ（廃プラ・金属くず類）【オレンジ色】1枚453円
- ③ ビン・缶・ペットボトル【黄色】1枚345円（3種類の分別でそれぞれ必要です。）

2 2階イベントスペースにおける物産販売について

2階イベントスペースは、長野県が東京都に対し、食料品等販売業、食肉販売業、乳類販売業、菓子製造業、アイスクリーム類製造業、めん類製造業の営業許可を申請してありますので、イベントの主催者はこれらの許可範囲内の商品を、次に記載する条件で販売することができます。

(1) 物産販売の目的

物産販売は利益追求を一義的な目的とせず、コアなファンづくりや信州ブランドの向上、地域情報・商品情報の発信を主眼に行うことを原則とします。

(2) 会計処理

物産販売に伴う金銭の授受や会計処理等については、銀座NAGANOのスペースを利用することもあり、消費者保護の観点や会計処理の明確化の観点に従って物品の收受、検品、商品表示の確認、値付け、レジ処理などを行う必要があることから、一般社団法人長野県観光機構（以下「観光機構」という。）が代行することとします。

については、主催者又は共催者は観光機構に対し物品の販売等に関する確認書を事業計画詳細（様式2）確定版と同時に提出していただくこととします。（販売する物品の特性等によりこれによりがたい場合には、あらかじめご相談ください。）

(3) 会計代行の手数料

会計代行の手数料は10%とします。

(4) 物産販売の事前手続き

イベント実施日の1カ月前までに、【別紙2】販売品目申請書を銀座NAGANOに提出していただきます。イベントスペースの担当者は観光機構と協議の上、イベント実施日の2週間前までに販売できる商品について承認します。

(5) 商品の搬入

イベント当日又は前日の18時から20時の間に搬入してください。前日に郵送等で納品する場合は、必ず事前に様式2号の「6. 事前の搬入物について」に内容を記載して提出することとし、荷札に等に「4階」とフロアを明記してください。

また、冷蔵や冷凍での保存が必要な生鮮野菜、果物等の物品は、原則として当日搬入してください。ただし、銀座NAGANOが認める場合に限り、前日に搬入できる場合もありますので、あらかじめご相談ください。（上記1（1）と同様の扱いとなります。）

(6) 売上・手数料の精算

主催者は、銀座NAGANOの会計担当（観光機構）から提出される売上集計を確認し、売上集計の内容に沿った請求書をイベント実施日の翌月10日までに観光機構に送付ください。観光機構はイベント実施日翌月末までに代金を振り込むことで精算完了とさせていただきます。

【参考】

食料品等販売業 弁当類、そう菜類、乳製品、食肉製品、魚介類加工品その他の調理加工を要しないで直接摂食できる食品を販売する営業のこと。（東京都福祉保健局ホームページより）
乳類販売業 獣肉の生肉（骨および内臓を含む）を販売する営業のこと。なお、許可を受けた食肉販売業者が食肉を細断包装したものを、他の者が保管し、注文配送する場合も対象とされる。
乳類販売業 直接飲用に供される牛乳、山羊乳若しくは乳飲料（保存性のある容器に入れ、摂氏百十五度以上で十五分間以上加熱殺菌したものを除く。）又は乳を主要原料とするクリームを販売する営業のこと。（東京都福祉保健局ホームページより）
アイスクリーム類製造業 アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデー、その他液体食品又はこれに他の食品を混和したものを凍結させた食品を製造する営業のこと。（東京都福祉保健局ホームページより）

3 2階イベントスペースにおける料理や飲み物の振る舞い及び提供について

2階イベントスペースは、長野県が東京都に対し、飲食店営業の営業許可を申請してありますので、主催者は次に記載する条件に従い料理や飲み物（酒類含む）の提供をしていただくことができます。

【参考】

飲食店営業 一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフェー、バー、キャバレーその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業のこと。（東京都福祉保健局ホームページより）
--

(1) 調理・提供

食品衛生管理者の指示に従い、主催者の責任において調理・提供作業を行っていただきます。調理者は、調理師や食品衛生の講習会修了者等、食品の衛生管理について十分な知識と経験を有する者を配置してください。

(2) 衛生管理

主催者は、調理機器、食器等を利用する前に必ず汚れやほこり等がないか、状態を確認することとし、常時テーブル・椅子・床等の清潔を保ってください。

なお、調理を行う者は、細菌感染等を防ぐため専ら4階トイレを利用することとしてください。

(3) 会計処理

飲食（物販以外のサービスを含みます。）に係る会計（チケット等の販売、金銭の授受等）は、主催者の責任において処理をしていただきます。ただし、当該会計を主催者自ら行うことが困難な場合などは、物産販売と同様の手数料（上記2（3））をお支払いいただくことで観光機構に会計を委託することができます。

(4) キッチン設備、調理器具、食器

キッチン設備は必ず取り扱い説明書に定められた方法で使用することとし、銀座NAGANOイベント担当者等から指示がある場合には、これに従ってください。

4 1階催事コーナーの活用について

主催者は銀座NAGANO 1階ショップスペースにおける催事コーナー（レジカウンター前の島什器）を下記に従い利用いただくことができます。

(1) 利用方法

主催者が実施するイベントに関連する商品や主催者が所在する地域の商品の販売・紹介を中心としていただきます。なお、これに合わせて当該イベントへの参加を促すためのディスプレイのほか、試食品やサンプルの提供を行うことができますので、あらかじめご相談ください。

(2) 物産販売の手続きと売値等

【別紙3】催事コーナー利用手順に沿い、手続きを行ってください。

なお、当該コーナーでの販売は、観光機構が消化仕入（委託販売）で行い、仕入値・売価は主催者と観光機構との交渉により決定させていただきます。（1階で通常に販売している商品の仕入値・売価等との均衡を考慮する必要があるため、予めご了承ください。）

※この手引きは、令和3年10月27日現在のものであり、以後内容が変更となる場合がありますので予めご了承ください。

担 当 産業労働部営業局 メディア・ブランド発信担当 (次長) 風間 真二 (担当) 小林 慎平	担 当 信州首都圏総合活動拠点 (銀座NAGANO) (所長) 山浦 義晴 (担当) 真瀬垣 まり子 (2階) 佐藤 瑞穂 (5階)
直 通 電 話 026-235-7248	直 通 電 話 03-6274-6015
電 子 メール brand@pref.nagao.lg.jp	電 子 メール ginza-nagano@pref.nagao.lg.jp