

平成31年4月1日  
東御市振興公社

湯楽里館ワイン&ビアミュージアム  
大研修室（セミナーエリア）及び2階厨房の利用要項

## 1 趣旨

農業農村の活性化に資するため設置された施設であることを踏まえ、湯楽里館ワイン&ビアミュージアムの大研修室（セミナーエリア）及び2階厨房（以下「セミナーエリア等」という。）を活用する場合には、ワイン関連の情報を含む東信地域の農畜産物の情報を発信するための講演会やワイン会等のイベントを実施する。

セミナーエリア等の効果的・効率的な運用を図るため、イベント等の実施に際しての利用要項を定める。

## 2 利用申込み

セミナーエリア等の利用者は、東御市振興公社（以下、「振興公社」という。）に利用申請を行い、承諾を得ること。

### (1) セミナーエリア利用申込

東御市振興公社へ、利用の申し込みを行う。

#### ・申込み窓口

東御市和3875 湯楽里館2階

湯楽里館ワイン&ビアミュージアム

電話 0268-75-0885

メールアドレス winebeer@tomiko-sya.com

### (2) 利用申込書

別紙による

### (3) 利用申込み受付期間

原則として利用予定日の6か月前から7日前までに、利用申込書の提出を行うこと。  
なお、利用申し込みについては、利用申込書の先着順とする。

### 3 利用料金

利用料金は下記のとおり（表示額は消費税を含む）

大研修室	1時間当たり 2,540円
厨 房	1時間当たり 2,540円

※ 1時間に満たない利用時間については、1時間とみなし1時間分の利用料金を徴収する。

### 4 利用料の減免

東御市農業農村活性化施設条例（条例第128号）第10条第2項の規定により利用料金を減額し、又は免除する場合は、下記のとおりとする。

#### （1）減免条件

公益上特に必要があると認める場合とは、下記①かつ②に該当する団体及び個人とする。

- ① 市内に居住または事業所等をもつ事業者または個人
- ② ワイン・農産品等の振興に資する利用目的であること

#### （2）減免の基準

減額または免除は下記のとおりとする。

利用区分	減免対象	利用用途	減免額
大研修室 厨 房	東御市及び振興公社が主催若しくは共催するイベント	無料・有料 イベント	100分の100
		有料イベント	100分の50
	振興公社が、公益上特に必要があると認める団体及び個人	無料イベント	100分の100

#### （3）減免の手続き

東御市農業農村活性化施設条例施行規則（規則第73号）第4条第3項の規定に基づき、別記様式（第4条関係）「農林漁業体験実習館利用料金減免申請書」を振興公社に提出し、承認を得ること。

## 5 利用者の責務

- (1) 事業の適正な運営の確保と来館者の安全かつ快適な利用を最優先し、関係者をセミナーエリア等に常駐させ、善良な管理義務をもって使用するものとする。
- (2) 利用者の責めに帰すべき事由による事故及び損害（備品の破損等も含む）については、利用者の責任において補償するものとする。
- (3) 利用者は施設管理者の指示に従い、セミナーエリア等の清掃及び現状復旧を行うこととする。
- (4) 事業の集客、宣伝、広報については、ワイン&ビアミュージアムホームページへの掲載を除き、原則として利用者の責任において行うものとする。

## 6 その他

この要項に記載のない事項については、振興公社と利用者にて別途協議の上決定することとする。

## 大研修室（セミナーエリア）及び2階厨房の利用の手引き

### 1 利用の準備・撤収について

セミナーエリア等の利用の準備・撤収については、以下の項目に従って行ってください。

#### (1) 使用する機材、備品、物品等の搬入・撤去

利用時間内に行ってください。

なお、厨房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まで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。

#### (2) 会場設営及び備品の使用

会場の設営や準備は、利用時間内で行ってください。

食器等については、別紙「備品・食器リスト」以外のものを使用する場合は、利用者の責任において用意してください。なお、備品、調理器具、食器等が故障及び破損した場合には、利用者から実費にて補償していただきます。（会計時にまとめて精算します）

#### (3) 厨房の利用について

以下の項目を遵守して使用してください。

- ① 厨房に入る前には「消毒用アルコール」にて手指を除菌してください。
- ② 厨房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「手洗い」を実施してください。
- ④ 使用後は、必ず蛇口や冷蔵庫、その他の取手類を「消毒用アルコール」で除菌してください。
- ⑤ 下記に該当する場合は、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

利用者は、セミナーエリア等の清掃を行ったうえで、振興公社の指示に沿って施設の設備・機器・用品を所定の状態に復帰してください。利用により発生したゴミの処理については、利用者の責任において処理して下さい。

指定のゴミ袋を購入（1枚につき100円）した場合には、振興公社指定のごみ保管場所へ廃棄することも可能とします。

## 2 セミナーエリア等における料理や飲み物の提供について

当施設は、所管する保健所より飲食店営業の営業を得ておりますので、利用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。

### (1) 調理・提供

食品衛生責任者の指示に従い、利用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

利用者は、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。

### (3) 衛生管理に関する責任分担

食品衛生管理上の問題が生じた場合には、利用者側の食品衛生管理の責任とし、当施設及び当施設の食品衛生責任者は一切の責任を負いません。

## 3 その他

この手引きに記載のない事項については、別途協議の上決定することとする。