

# かさでらのまち



利用規約 2021.05.01 2022.04.30

## ○ 食堂店舗情報

### かさでらのまち食堂

『キッチン・空間・時間』をシェアする日替わりシェフのシェア食堂  
名古屋市南区前浜通7丁目32番地2かさでらのまちビルB1階  
名鉄本線「本笠寺駅」徒歩1分

## ○ 建物

鉄骨造一部鉄筋コンクリート造 | 竣工1990年  
地下1階地上3階の地下1階部分  
食堂専有部：地下1階（道路面から1.5m下がった半地下の落ち着いた空間です）  
専有面積 48.49㎡（14.7坪） うち、客席 33.67㎡・厨房 7.66㎡

## ○ 営業

- ・シェフの希望により朝から/昼のみ/夜のみ/昼から夜までなど応相談。
- ・休日はシェフカレンダーによる。
- ・食堂内は全面禁煙です。夜の営業も同様です。屋外に喫煙スペースもありません。

## ○ 利用条件

- ・本食堂は、複数の人々が施設設備を共同利用して互いに協力して運営し、笠寺観音商店街の賑わいづくりの一助を担うと共に、常に新しい発見に遭遇できる食堂として地域みなさんに長く愛されるお店となることを目的とした食堂です。そのため、営業日数を調整するなど利用者同士の協力体制を築きながら、互いに協調して食堂運営をしていただける方を求めます。
- ・本食堂は、利用者が主体的に施設の監理運営（施設の清掃や保安全管理など）を行っていただくことを前提にしています。
- ・騒音や異臭など、迷惑行為となる場合はご利用を停止させていただく場合があります。

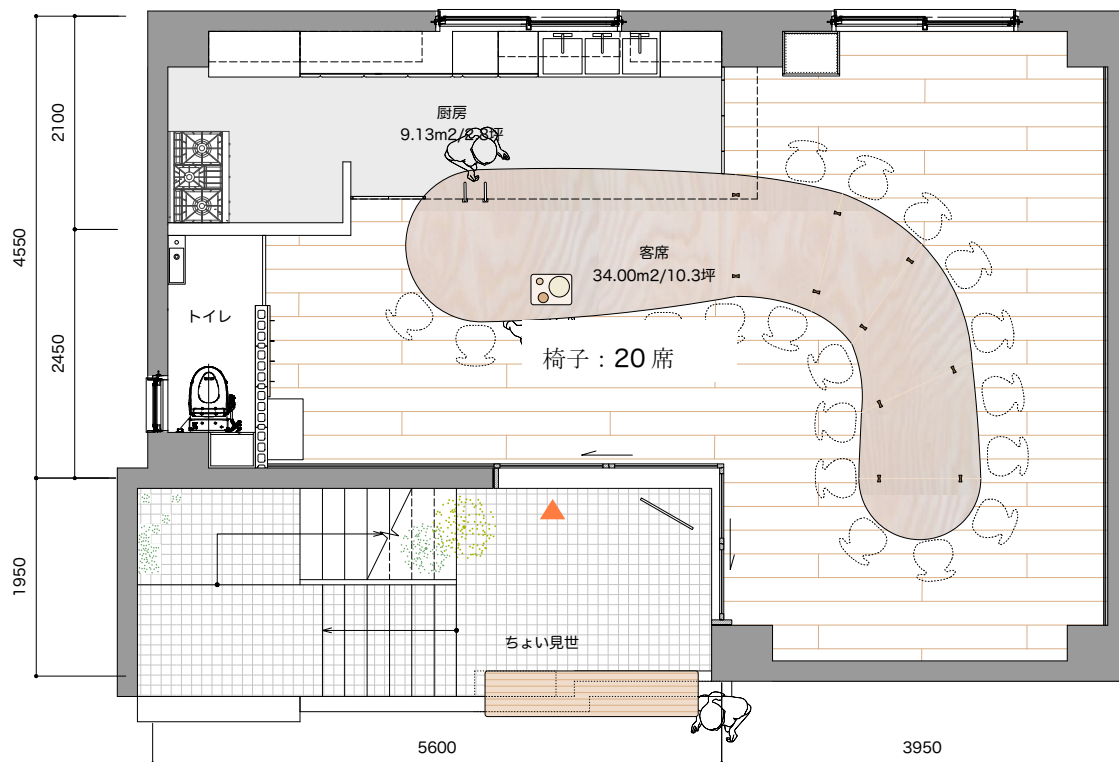
## ○ 仕込みについて

当日加熱処理を行うものに関しても、自宅でも仕込みは一切不可。全ての工程を食堂店舗内で完結してください。店内での仕込みを前日のシェフの利用終了後に行うことは可能ですが、レンタルキッチン料を頂きます。

※7：自宅などで保健所の許可を得た調理施設があり、あらかじめ許可証の写しを提出頂いた場合はこの限りではありません。

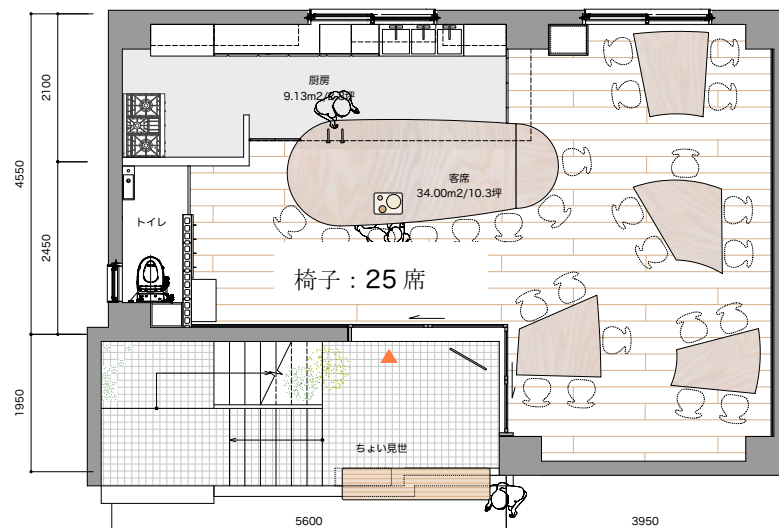
上記の内容に違反がみられた場合は、即刻利用を停止し、契約を打ち切ります。

○ 食堂レイアウト



○ 食堂コンセプト

食堂のデザインコンセプトでもある‘大きなテーブル’は、笠寺観音商店街の地域に愛される土地柄から生まれた〈ひとつの家族のような〉イメージと、〈個性豊かな人と味が集う〉というコンセプトから生まれました。‘大きなテーブル’は簡単に5分割して使用することが可能なので、最大で5つの4人掛けテーブルと5人掛けカウンター席として自由にレイアウトに変更することが可能です。



テーブル分散配置例

○ ランチ営業について

利用料	年間登録制 登録料 5,000 円 (共益費・備品補充費・保険費含む)
用途	飲食店営業許可 ※1※2 <u>800 円の定食を 1 種類提供すること。その他に 100 円、200 円、300 円、500 円の単品、1000 円定食の提供も可。</u>
業務内容	メニュー考案 (1 ヶ月前)、食材仕入、仕込みを含む調理、アシスタント手配、当日の料理提供 (最低平日 12 食、休日 20 食提供準備)、片付清掃原状回復、運営協力
売上高管理	当日売上高のうち 30% を運営売上高、70% をシェフ売上高として計上 ※3
営業時間	11:00 - 14:00 <u>仕込み時間を利用したモーニング営業も可能</u>
利用時間	9:00 - 16:00 (営業時間の前後 2 時間を仕込み、片付清掃の時間。) ※4
契約期間	1 年 (自動更新)
駐車場	1 台 (搬入用)
会計方式	券売機清算、スマホ決済 (paypay)
運営主催	かさでらのまち食堂運営委員会
その他	固定電話無、住所表記可 (法人登記不可)/Wifi/JASRAC 加盟

※1: シェフ個人の飲食店営業許可は不要ですが、食品衛生責任者としての知識を持っていただくため、食品衛生責任者の講習を受講することを望みます。

※2: 3階の菓子製造業許可を取得したシェアキッチン「はにーずキッチンラボ」を紹介可能。

※3: 売上高が 10 食を下回る場合は 10 食分 30% (2,400 円)、

10 食以上 35 食以下は販売食数分 30%、35 食 (800 円×35 食の 30%) を上回る場合は 35 食分 30% (8,400 円) 上限。また、料理提供の上限はシェフの判断にお任せします。

※4: ランチ営業仕込みのための早朝利用開始は 6 時から前倒し可能。16 時完全撤収可能な場合に限り営業時間延長可能。

○ 夜営業について

下記以外の出店形態の規約は昼営業に準ずるものとします。

用途	飲食店営業許可 ※1 ※2 提供金額設定、業種形態は自由。チケット制演奏会も可。 ※5
業務内容	食材仕入、仕込みを含む調理、アシスタント手配、当日の料理提供、片付清掃原状回復、運営協力
売上高管理	<b>【A】</b> 5,000 円/日 <b>【B】</b> 3,000 円/日
営業時間	<b>【A】</b> 18:00 - 23:00 <b>【B】</b> 18:00-20:00 ※6
利用時間	16:00 - 25:00 (営業時間の前後 2 時間を仕込み、片付清掃の時間)
会計方式	出店者会計方式

※5: 近隣が住宅地のため、大音量を伴う演奏会はお断りします。

※6: 昼-夜の連続営業可能。14 時迄の昼売上高+夜営業売上高 **【A】** or **【B】** の合算となります。

○ 物販について（夜営業除く）

- ・食品に関わらず物販目的で店内販売する場合は、食券を利用いただければ販売可能です。
- ・物販品については事前に相談ください。保健所相談案件以外は即回答予定です。

○ テイクアウト品について

OK：予めテイクアウト品として調理し注文が入ってから盛り付けるものはテイクアウト販売可能。

消費期限、屋号と連絡先、製造所住所を記載した食品表示ラベルを付けて販売ください。

OK：持ち込み容器へのテイクアウト

NG1：お客さまの食べ残しの料理（食中毒発生の原因となるため）

NG2：食品表示ラベルの貼っていない加工食品物販は不可。

NG3：お菓子里類するもの。

○ 食堂共有設備機器一覧

調理機器	業務用3口ガスコンロ、シンク、冷凍冷蔵コールドテーブル、製氷機、オーブン、浄水器、ビールサーバー、電子レンジ、作業台、炊飯器1升炊き2、食洗機
備品	食器棚、カトラリー・皿各35セット（箸、スプーン大小、フォーク大小、ナイフ、トレイ、丸皿大小、深皿大小、ガラス皿、お椀、スープボウル、グラス）、料理器具（鍋、フライパン、ボウル、お玉ほか）、ラスター、清掃道具一式
客席	テーブル、椅子、券売機、USENタブレット

上記以外の設備機器・調味料類については各自でご用意ください。

○ 発生したゴミについて

当日の調理・運営で発生したゴミ類は、原則利用者の責任でお持ち帰りください。

○ ふきん・タオル類について、おしぼりについて

食堂で使用するふきん・タオル類については、利用者が必要分用意ください。

おしぼりについては、使い捨てタイプを食堂備品として用意します。1000個/月上限。

○ 利用までの流れ

1. 利用申込

以下の書類を「かさでらのまち運営委員会」まで郵送/メール/持参にて提出下さい。

**書類1** かさでらのまち食堂年間登録申込書（内覧希望日申込）

**書類2** 身分証明書の写し（法人の場合は3ヶ月以内に発行された登記簿謄本の写し）

2. 内覧+面談

料理例などの写真、試作品など参考となるものがあればご持参ください。

3. 契約

面談後、契約を締結します。**書類3** かさでらのまち食堂利用契約書 原本2部

4. 振込

運営指定口座に年間登録料を振込いただき、**書類4** 振込依頼書を運営へ提出ください。

5. アシスタント体験原則1回以上、施設利用方法オリエンテーション

出店開始日までに他のシェフさんのアシスタントを1回以上体験していただきます。

原則ボランティアとなります。

※オープン前に試食会を開催可能。（希望者選択制）

6. 利用開始

売上管理日報を提出頂き、売上高の計上を行い、指定口座に振込ます。（翌月20日払い）

利用開始前までに、食品衛生責任者講習、大腸菌検査を完了ください。

○ 営業日の調整について

・月1回のシェアキッチン会議にて、2ヶ月先の出店スケジュール、1ヶ月先のメニューを組立  
ます。会議への参加が難しい場合は事前に出店希望スケジュールを提出いただきます。

・一人のシェフの営業日総計が月の過半を超えないよう調整を行います。

・営業日の急な休業については事前連絡の上、利用者ネットワークで替わりのシェフを探して  
いただきますが、止むを得ず休業となる場合は当月（メニュー確定日）に限り最低利用料2,400  
円を営業キャンセル料として頂きます。ただし、天災、災禍などの不可抗力による休業につい  
ては、キャンセル料は発生しません。

・営業日当日、メニューを一部変更する場合はメニュー表の書き換えをお願いします。大幅な  
変更が出た場合は運営側に問合せください。

○ レンタルキッチン貸出について

空き時間に限り 1,000 円/時でレンタルキッチンとして貸出ます。この時間内での飲食店としての営業は不可。レンタルキッチン利用のみの場合は、年間登録料 5,000 円が別途かかります。

○ ちょい見世出店

見世とは、売買する商品を並べて客の目につくようにした場所のことで、古くから日本の商店の形態として発展しました。旧東海道に面した笠寺観音商店街の界隈もいくつかの見世がありました。その見世を再解釈し、食堂のあるビルの空きスペースを利用して、お惣菜やお菓子、お弁当などを売るための半畳程度のちょっとしたスペースが「ちょい見世」です。

利用料	年間登録制 登録料 0 円（書類提出はシェフ登録に準ずる）
用途	加工品・物品販売
業務内容	販売、片付け清掃、運営協力
売上高管理	ちょい見世利用料 2,000 円/日
契約期間	1 年（自動更新）
駐車場	なし（ただし食堂シェフの利用がない場合は 1 台利用可能）

○ イベント出店・コラボ企画

食堂開きとして料理教室やセミナー、ワークショップ、利用者同士のコラボ企画などを開催しています。ぜひ参加してください。

○ 新シェフ試食会制度

実際の食数オペレーション体験、新シェフのお披露目、試食アンケート回収による本営業へのブラッシュアップを見込んで地域の方へ向けた試食会を開催することができます。

- ・新シェフ 1 回限り。
- ・本営業時間に合わせて原則 3 時間の試食会、前後 2 時間の仕込みと片付け
- ・20 食ハーフ（試食 40 人前）の提供 個人で試食会に人を招く場合は 20 食ハーフに含めない。
- ・レンタルキッチン料なし。日時の設定は本営業に影響のない空きコマで実施します。

問合せ・申込先

かさでらのまち食堂運営委員会

mail : [kasaderasyokudo@gmail.com](mailto:kasaderasyokudo@gmail.com)

<振込先>

三菱 UFJ 銀行 笠寺支店 (694) 普通 0132449

かさでらのまち食堂運営委員会 代表 宮本久美子