



シェアキッチン利用要項

JR 古賀駅西口エリアに位置するまちの食交場「まるるる」のシェアキッチンについて、以下のとおりシェアキッチン利用者を募集致します。なお、記載されている情報は右上に記載の日付時点のものです。変更となる場合がございますので、お申し込み時点での要項に基づいてお申し込みください。

1. 募集内容

(1) 施設方針

まちの食交場「まるるる」は、JR 古賀駅西口エリアの活性化を目的として生まれた交流拠点施設および食の創業支援施設です。この施設では、JR 古賀駅西口エリアに魅力を感じてくださる方々にご出店いただき、弊社と一緒に本エリアの魅力を高めていただきたいと思います。

(2) 施設概要

- ・施設名称：まちの食交場「まるるる」
- ・住所：福岡県古賀市天神 1-4-35
- ・運営会社：株式会社ヨンダブルディー
- ・面積：301.66 m²
- ・開館時間：9:00~22:00
- ・駐車場：なし（付近にコインパーキングあり）/駐輪場：なし



(3) シェアキッチン概要

シェアキッチンは「オープンキッチン（キッチンルーム1）」及び「菓子工房（キッチンルーム2）」の2室に分かれ、それぞれ調理に必要な厨房設備を完備しています。古賀市外の店舗様のポップアップ出店、お料理教室等での利用が可能です。

※調理に必要な器具及び消耗品は、利用者様の持ち込みになります。

① オープンキッチン（キッチンルーム-1）

オープンキッチンは、「そうざい製造業」および「飲食店営業」の許可を取得したシェアキッチンです。将来自分のお店を持ちたい、飲食店をやってみたい。そんな「自分のお店を開いてみたい」というあなたのチャレンジを実践できる環境と設備をご用意しています。

<厨房設備>

no	品名	型式	単位 (mm)	数量 (台)
1	冷凍冷蔵庫	FR9065FKi	900*655*1950	1
2	台下戸棚-1		1350*600*850	1
3	台下戸棚-2		1200*600*850	1
4	小型コンベクションオープン	E0B2071J-5W	515*405*300	1
5	ガスレンジ	FGRNS156032	1500*600*850	1
6	一槽シンク	FS0660	600*600*850	1
7	二槽シンク	FSW0960F	900*600*850	1
8	チップアイスメーカー	CM-60A	500*450*800	1
9	コールドテーブル (両面)	FRTA1275K	1200*750*850	1
10	IH炊飯ジャー	NH-YG18	275*370*250	1

② 菓子工房（キッチンルーム-2）

菓子工房は、「菓子製造業」の許可を取得したシェアキッチンです。お菓子の製造と販売にチャレンジしたい！マルシェイベントでお菓子を出品したい！そんなあなたの夢を実現できるコンパクトな菓子工房です。

<厨房設備>

no	品名	型式	単位 (mm)	数量 (台)
1	ガスレンジ	FGRNS096021	900*600*850	1
2	コールドテーブル	FRT1260K	1200*600*850	2
3	電子レンジ		515*405*300	1
4	上棚		500*380*1R	1
5	吊り戸棚	FHC1235	1200*350*620	1
6	一槽シンク		850*600*850	1

(4) シェアキッチン利用料金プラン等

シェアキッチンの利用料金プランは以下の通りです。

<基本プラン>

	平日	土日祝	備考
利用時間	10:00~21:00		最低利用時間 3 時間より
1 時間利用料	¥1,500		キッチンルーム-1,-2 の区画ごとに利用料が発生
光熱費	含む		持ち込みの電気調理器がある場合は要事前申請
衛生管理備品	含む		洗剤、ハンドソープ、アルコール液、 除菌漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム）
調理備品	利用者持ち込み		調理に必要な調理備品・消耗品などは利用者でご準備ください

<追加オプション>

営業時間外利用 (21:00~翌 10:00)	基本プランの利用時間外 一時間利用料+20%×利用時間
夜間電源使用 (21:00~翌 10:00)	プラス ¥500

<ショップスペースでの販売について>

シェアキッチンで製造したそうざいや菓子はショップスペースで販売可能です。また当施設外で製造したそうざい・菓子の販売も可能です

当シェアキッチン内で製造した商品の販売	<委託販売の場合>売上の 20% <直接販売の場合>無料
当シェアキッチン外で製造した商品の販売	売上の 20%

※状況に応じ、今後変更になる場合がございます。

※利用料金、オプションの表示価格は全て税抜価格です。

(5) ご利用の際の注意事項

① 利用資格について

当施設でのシェアキッチンをご利用の際は、食品衛生責任者の設置が必要です。食品衛生責任者とは、食品衛生責任者講習を受講した者、栄養士、調理師などの資格所持者（※下記利用資格一覧を参照）の設置が必要となります。利用中は全員が衛生管理を徹底し、ご利用ください。

※利用資格一覧

栄養士/調理師/製菓衛生師/食鳥処理衛生管理者/船舶料理士/食品衛生管理士/と畜場法の衛生管理責任者又は作業衛生責任者

② **営業時間・利用可能時間について**

当施設の営業時間は、9:00~22:00 となり利用可能時間は原則 10:00~21:00 となります。利用可能時間前後で利用を希望される場合は事前にご連絡ください。

③ **備品に関して**

自身で使用する食材、調味料、調理器具、お皿、布巾、タオル類、消耗品類（キッチンペーパー・クッキングシート・ラップ・ホイル・ポリ袋・油の処理溶剤・保存袋など）は、ご利用者様でご用意いただきますようお願い致します。衛生管理備品に関しては各キッチンルームに設置しています。

④ **片付け、原状回復について**

利用者は申請している利用時間内に、次に利用される方が快適に使えるよう、きれいに洗浄・清掃後、当社が指定する既存の場所に片付けを行い、利用前の状態まで原状回復を完了させてください。完了後に運営側が確認に入ります。清掃が不十分と判断した場合は再清掃をお願いする場合がございます。それでも不十分と判断させていただいた場合、別途清掃料金として¥10,000 を現金にて請求させていただきます。

⑤ **ゴミについて**

調理で出たゴミは、利用者各自でお持ち帰りいただきますようお願い致します。

⑥ **調理時の服装について**

エプロンの着用、及び頭髪が入らないための三角巾や帽子の着用をお願いいたします。また貴金属や腕時計をつけての調理も禁止となります。シェアキッチン内において、専用の履き物への履き替えは不要ですが、備え付けの次亜塩素酸マットで履き物の消毒をお願い致します。

⑦ **出品について**

まちの食交場「るるる」としてのブランド維持のために、当社よりメニュー、価格、運営に関する助言・指導をさせていただく場合があります。また、当施設が得ている営業許可外の商品の製造、販売につきましては禁止となります。また、生食用食肉の調理、加工及び販売も禁止となります。

⑧ **利用の制限**

調理時に強い匂いを発する（人によっては異臭と感ずる）もの、残臭の強い調理や室内に汚れが飛散したり、付着したりする調理を伴う利用に関しましては、途中であってもお断りをさせていただく場合がございます。

⑨ **菓子工房（キッチンルーム-2）での調理行為について**

製造した菓子を販売する場合は、食品表示ラベルデータを事前に提出して下さい。また利用時間内に食品表示ラベルを貼って下さい。

⑩ **オープンキッチン（キッチンルーム-1）でのそうざい製造について**

製造した惣菜を販売する場合は、食品表示ラベルデータを事前に提出して下さい

い。また利用時間内に食品表示ラベルを貼って下さい。

⑪ シェアキッチンで製造・調理できない行為

以下の製造・調理は当シェアキッチンの許可範囲外行為になります。ご注意ください。

調理の機能を有する自動販売・食肉販売業・魚介類販売業・魚介類競り売り業・集乳業・乳処理業・特別牛乳搾取処理業・食肉処理業・食品の放射線照射業・アイスクリーム類製造業・乳製品製造業・清涼飲料水製造業・食肉製品製造業・水産製品製造業・冰雪製造業・液卵製造業・食用油脂製造業・みそ又はしょうゆ製造業・酒類製造業・豆腐製造業・納豆製造業・麺類製造業・複合型そうざい製造業・冷凍食品製造業・複合型冷凍食品製造業・漬物製造業・密封包装食品製造業・食品の小分け業・添加物製造業

⑫ シェアキッチンで調理製造した食品の販売、飲食の提供について

シェアキッチンで製造した食品の販売、飲食の提供を行う場合は食品 PL 保険（製造物責任に関する保険）に加入していただきます。

<食品 PL 保険とは？>

この保険は、万が一製造された食品によって、購入された方の生命や身体が害した場合によって被る損害賠償金や訴訟費用などを補償するものです。

例1) 食品に混入した異物（骨片）により歯を破損した

例2) 異物（小指大の虫）の混入した商品を食べ、腹の具合が悪くなり治療を受けた

例3) 納入した小麦粉に異物が混入していたためにパンが不良品になった

例4) 納入した果汁を使って製造された飲料に不快臭が生じ、不良品となった

(6) 利用にあたり必要な条件について

当シェアキッチンを利用する場合、一般的な食事業者に必要な衛生管理に関する資格取得を条件としております。食品衛生に関する基礎知識を身につけていただき、安心・安全な食品の提供と次にシェアキッチンを使う方への思いやりの気持ちを持って、当キッチンをご利用ください。

(7) 利用に際する注意、制限について

当シェアキッチンでは以下に該当する内容は禁止及び制限しています。利用中に下記が発覚した場合、次回からのご利用をお断りさせていただく場合がございます。

- ① 申込時の利用目的内容との申告のない当日変更
- ② 風紀上、弊社が好ましくないと判断した製造・販売
- ③ 食品衛生責任者無しでの運用、利用
- ④ 暴力行為、反社会的行為、それらに準ずる行為
- ⑤ 調理、販売に関係のない危険物の持ち込み
- ⑥ 既存設備への許可のない加工、装飾等の行為

- ⑦ お客様、他利用者、既存テナントへの迷惑行為
- ⑧ シェアキッチン以外での調理・製造
- ⑨ 食品衛生面で相応しくない行為、服装、身だしなみ
- ⑩ ダクト下以外での煙の発生する装置、機器の使用
- ⑪ 騒音、振動、臭気を発生させる装置、機器の使用
- ⑫ 申込時に記載されていない者のキッチンへの出入り
- ⑬ 当社からの注意勧告に従わない違反行為
- ⑭ その他、当施設運営管理に支障が生じる行為

2. シェアキッチンご利用までのフロー

<利用者登録>

(1) 利用者登録のお申し込み

シェアキッチンの利用を希望される場合は、本利用要項をご確認いただき、当社公式ホームページの「利用者登録のお申し込み」からエントリーしてください。

(2) 審査面談

面談では、当施設の設備のご紹介はもちろん、お申し込みいただいた方の利用目的や事業内容などを詳しくお聞きさせていただきます。

(3) 合否通知

審査面談から3日以内に面談を踏まえた結果を通知いたします。

合格しましたら、下記書類を提出いただき、ご利用登録完了となります。

- ①食品衛生責任者の資格を証明する書類
- ②身分証明書（運転免許証・健康保険証・マイナンバーカード、在留証明証など）
- ③反社会的勢力でないことの表明・確約に関する誓約書兼照会同意書（様式-1）

<予約申し込み>

(1) 利用日のお申込み

利用登録完了時に予約申し込み用専用リンクをお伝えします。2回目以降のご利用の場合は、こちらから御利用希望日と時間、使用用途を入力して予約申し込みをお願い致します。

(2) 利用希望日の確定とお見積書の発行

申請いただきました内容で運営と日程を調整します。内容が固まりましたら弊社からお見積書をお送りいたします。なお、事前支払希望の方には請求書を発行致します。期日までに指定口座へご入金下さい。

(3) ご利用予約完了

お見積書の内容に問題がなければ、ご利用予約が確定となります。この時点以降のキャンセルに関してはキャンセル料が発生しますのでご了承ください。

(4) ご利用当日一週間前までに提出書類

下記の資料を、ご利用日の週間前までにご準備ください。

- ① HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画/重要管理の事前確認表（様式-2）
- ② 食品表示ラベルデータ
- ③ 賠償責任保険証券の控え（当施設で製造物の販売、飲食の提供を行う初回のみ）

(5) ご利用当日

当シェアキッチンでは HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画のもと、施設管理を行っています。利用当日は利用前に下記の確認を実施いたします。万が一問題があった場合は利用を禁止させていただくことがありますのでご了承ください。

- ① シェアキッチン利用注意事項確認
- ② シェアキッチン利用者の健康と利用前後の清掃点検確認

問い合わせ

詳細のお問合せや施設見学等についてご希望のある方は、下記問合せ先まで、ご連絡ください。

株式会社ヨンダブルディー（担当：橋口）

〒811-3101 福岡県古賀市天神 1-8-6

メールアドレス：4wd.0201@gmail.com

電話：080-6454-3685

(不通の場合はメッセージを残していただけたらお返しいたします)