

臨時出店者一覧表

※主催者が把握している各出店者の状況ととりまとめてご記入ください。

No	出店者(代表者)	提供する食品の品目	食品の取扱い方法	予定食数
	団体名	焼きそば	工程① 冷凍した肉を解凍し、鉄板で中に火が通るまでしっかり炒める。	100
	川口市観光物産協会		工程② あらかじめカットした野菜と麺を入れて炒め、肉と混ぜる。	
			工程③ ソース、塩コショウ等で味付けする。	
			工程④ 容器に入れて販売する。	
			工程⑤	
		綿あめ	工程① 綿あめ機にザラメを入れ、棒に巻き付ける。	100
		工程② 巻き付けた綿あめを袋に入れて販売する。		
		工程③		
		工程④		
		工程⑤		
	代表者名	から揚げ	工程① 事前にカットして味付けした鶏肉を冷蔵保存する。	200
	川口 太郎		工程② フライヤーを180℃に温め、冷蔵庫から取り出した鶏肉を入れて揚げる。	
			工程③ 十分に加熱したところで、サンプルを取り出してカットし、中まで火が通っているか確認する。	
			工程④ 中まで火が通っていることを確認したら、パットに上げ、粗熱が取れたらパックに入れて販売する。	
			工程⑤	
		タン塩	工程① 冷凍の肉をホットプレートで加熱し、解凍する。	150
		工程② 注文後に再度火にかけ、中まで十分に加熱する。		
		工程③ 1本ずつ紙の容器に入れて販売する。		
		工程④		
		工程⑤		
かき氷	工程① 角氷をかき氷器で削る。	300		
	工程② 削った氷をプラスチック容器に盛り付け、シロップをかける。			
	工程③ 希望があった場合は練乳をかけ、販売する。			
	工程④			
	工程⑤			
催事名 かわぐちフードフェスティバル2024	フランクフルト	工程① あらかじめ加熱し真空保存したフランクフルトを冷蔵庫から取り出す。	50	
会期 令和6年9月7.8(土日)		工程② 袋ごとボイルし加熱する。		
		工程③ 袋から取り出し、鉄板で焼く。		
		工程④ プラスチック容器に入れ、販売する。		
		工程⑤		
	会場 キューボ・ラ広場	工程①		
川口市観光物産協会	工程②			
	工程③			
	工程④			
	工程⑤			