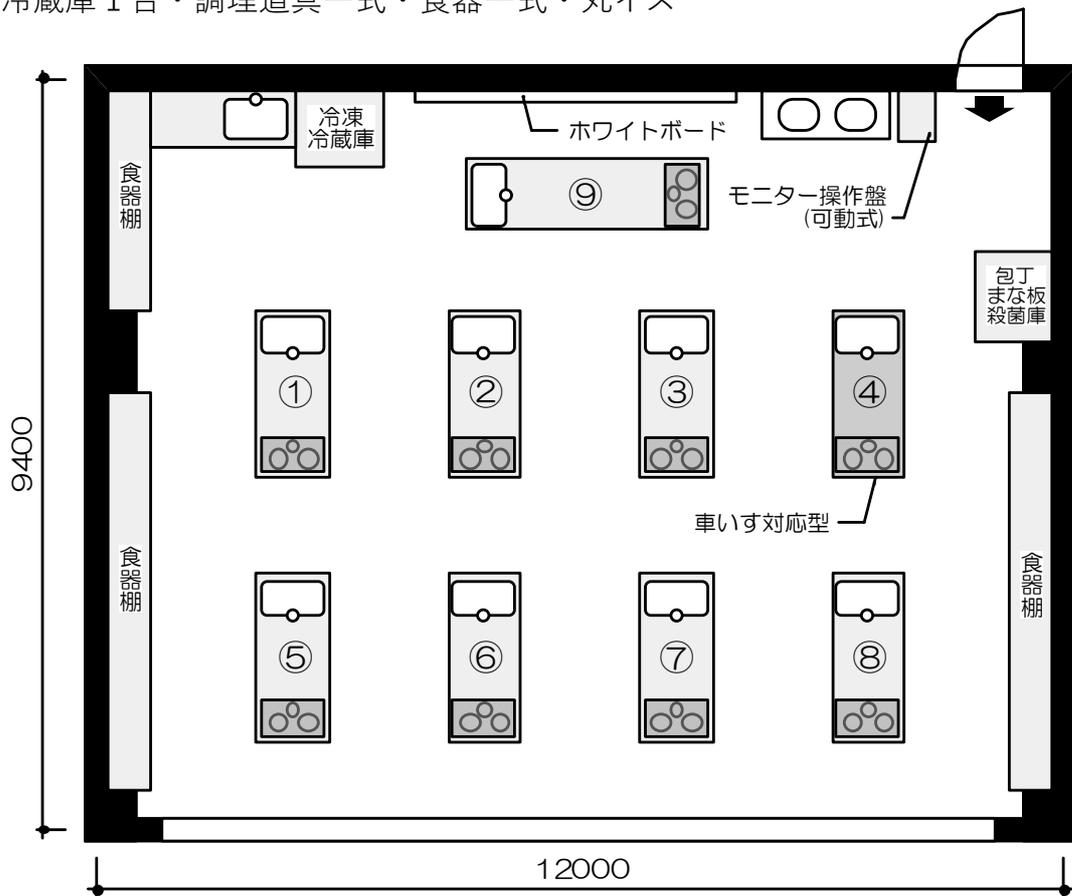


# 札幌市中央卸売市場 調理実習室のご案内

## 【概要】

- **住所** 札幌市中央区北12条西20丁目2-1 札幌市中央卸売市場 管理センター2F
- **最大収容人数** 48名
- **面積** 112.8㎡ / 縦9.4m・横12.0m
- **調理台** 9台  
(IHクッキングヒーター〈3口〉・オーブンレンジ、ロースター付/車いす対応調理台有)
- **付帯設備** (無料)  
プレゼンテーションミラー1台・モニター2台 (DVDプレイヤー・マイク付)・  
冷凍冷蔵庫1台・調理道具一式・食器一式・丸イス



※個人・法人問わずご利用いただけます。

## ■ 使用料

	時間帯	調理実習室使用料 (税抜)
午前	8時～12時	¥7,200
午後	1時～5時	¥7,200
全日	8時～5時	¥14,400
延長 (事前申請)	1時間毎	¥1,800

## ■ 活用事例

- ・ 町内会・同好会等の料理教室
- ・ お菓子作り教室・漬物づくり教室
- ・ 市場見学と調理実習を合わせたの体験学習 (授業・講義の一環としてもご利用いただけます。)
- ・ 料理番組の収録、料理の写真撮影スタジオ

## 【申込方法】

### 1. 仮予約

お電話にて空き状況をお問い合わせ下さい。ご利用日の4ヶ月前から受付いたします。  
※下見できます。(要事前予約)

### 2. 申し込み

「調理実習室使用許可申請書」を、札幌市中央卸売市場協会へ郵送又は御持参下さい。

### 3. お支払い

札幌市より「調理実習室使用許可書」と「使用料納入通知書」が郵送されましたら、  
ご利用日の前日までに使用料をお支払い下さい。  
※尚、使用料のお支払い後はキャンセルができませんのでご注意下さい。

## 【当日のご利用方法】

1. 調理実習室は、管理センターの2Fです。管理センターよりご入場ください。  
管理センター1F受付にて「調理実習室使用許可書」を提示し、御利用下さい。
2. 使用後は、調理器具をすべて元の場所に戻して「調理室終了時チェックリスト」を基に、  
清掃をお願いいたします。
3. 清掃終了後に、市場協会職員が点検いたします。

## 調理実習室の使用に際して

- ・ご来場には公共交通機関のご利用をお願いしておりますが、時間帯や台数によっては駐車場  
がご利用できますので申込時にご予約下さい。(無断駐車はできません)
- ・調理実習室内で飲酒はできません。
- ・ごみはすべてお持ち帰り下さい。
- ・次のご利用者の為に、使用前と同じ状態になるよう片付け・清掃をお願いいたします。



**一般社団法人 札幌市中央卸売市場協会**  
札幌市中央区北12条西20丁目2-1 水産棟4F  
TEL 011-611-3176  
FAX 011-611-3179  
kyoukai@sapporo-market.gr.jp

# 札幌市中央卸売市場

〒060-0012  
札幌市中央区北12条西20丁目2-1

一般社団法人 札幌市中央卸売市場協会 (水産棟4F) 予約 Tel 011-611-3176 / Fax 011-611-3179



**当日入場：  
管理センター  
【1F 受付】**  
(※早朝連絡先～7:45まで)  
011-631-5549

**入口②  
東門**

**JR  
桑園駅  
(西口より  
徒歩20分)**

**☆注意☆**  
市場内は、運搬車や  
トラックがたくさん  
往来しています。  
充分ご注意ください!!

★★自主見学！よくばり満喫・モデルコース★★

5:45～ 管理センターへ到着・受付→水産棟へ  
6:00～ 2F 見学通路より〈鮭のせり〉見学！  
(※鮭のせりは5分程で終わることもあるので注意!!)  
〈高級・近海・大口 売場〉等見学後、  
〈展示室〉へ。  
6:30～ 朝食。3Fには早朝からオープンして  
いる店や食堂有。見学者も利用できます。  
7:15～ 青果棟へ。  
2F 見学通路より〈野菜・果物のせり〉見学。  
7:30～ 見学通路の真下で行われる迫力の果物  
〈固定せり〉がスタート。必見！  
(※固定せりは10分程で終わることもあるので注意!!)  
7:45～ 買物ができる場外市場等、周辺のお店へ  
(※車でお越しの方は、車の移動が必要です)

## ■アクセス

【JR】-「桑園駅 西口」より徒歩20分  
【地下鉄】-「東西線 二十四軒駅 5番出口」より徒歩20分  
【車】- 札幌駅より20分  
「管理センター横」駐車場 要予約・台数制限有  
【自転車】-「管理センター横」に駐輪場有

- 市場へは、入口①or 入口②より入場してください。  
(他の入口より入場されると、交通量も多く迷い危険です。)
- 入口①・②にて交通指導員に一旦停止を求められた場合  
予約のある見学・取材者等であることをお伝え下さい。

## ■見学者の方へ

- 見学には予約が必要です。市場協会までお電話下さい。
- 当日は「管理センター1F」で受付して下さい。
- 見学は、2Fの見学通路からのみとなります。  
(1Fせり場に入場することや買物は一切できません。)
- 10名様以上の団体にはガイドが付きます。

《せり場の流れ》 ※季節により変更になる場合があります。

- 【水産棟】
- 5:15～ 最初のせり〈高級売場〉開始
  - 5:30～ 〈大口売場〉
  - 5:45～ 〈近海売場〉
  - 6:00～ 〈鮭売場〉〈高級売場・蟹〉※活気のある時間帯！
  - 6:30～ 水産最後のせり〈大口売場・二番せり〉開始
- 【青果棟】
- 6:30～ 最初のせり〈野菜・果物〉開始 ※果物は近くで見られるかも
  - 7:00～ 青果棟あちらこちらの売場で〈野菜・果物〉のせり
  - 7:30～ 最後のせり〈道外果物・固定せり〉開始 ※迫力あり！

## ■調理室(管理センター2F)をご利用の方へ

- 管理センターから入り、2F「調理実習室」へお越し下さい。
- 主催者から事前に臨時駐車許可証が配付されている方は、  
「北側〈買出人専用〉駐車場」へ駐車して下さい。

## ■取材・報道関係の方へ

- 5日前までに取材許可申請をお願いします。  
申請書等、くわしくはホームページでご確認下さい。
- 入場の際は、「管理センター1F」で受付し、  
取材許可の札をつけて入場して下さい。

## ◎注意事項

- 水産棟・青果棟とも、1Fせり場には入場できません。
- 一般の方は買物できません。食堂・売店をご利用いただけます。

# 調理実習室 終了時 チェックリスト

様

令和 年 月 日 ( )  
: ~ :

**終了時 ご記入の上ご連絡下さい ▶内線6046**

## ●あとかたづけ

チェック

- 1 食器 ( 食器棚 ) ・ 鍋類 ( 調理台下 ) はキレイに洗い元の位置へ戻す
- 2 全調理台の排水口 ・ 排水口中のゴミを取り除く
- 3 全調理台の引出内 ・ 引出下の道具は調理台番号とおりが確認
- 4 ふきんはキレイに洗濯し干す
- 5 使用したまな板 ・ 包丁は殺菌庫へ入れ電源を入れる
- 6 全調理台 ・ IH コンロ上 ・ 蛇口をきれいに拭く

## ●確認事項

- 7 IH の主電源 ( グリル横 ) を切る
- 8 椅子は元の位置 ( 窓側台下 ) へ収納
- 9 床拭き ( 備品のウエットシートご利用ください )
- 10 冷蔵庫内確認 ( お忘れ物のないように )

## ●最終確認

- ★ 調理台は、キレイになっていますか？
- ★ 入口下駄箱内のスリッパは、きれいに収納されていますか？  
( 衛生上の為スリッパは重ね置きしない )
- ★ ごみはすべてお持ち帰りください ( 備付けごみ箱 4 つあり )

## ●連絡事項 ※破損物が出た場合終了時報告いただきます



◎係員が確認に参りますので入口壁の電話にて内線6046までご連絡下さい。

# 札幌市中央卸売市場調理実習室使用要領

平成 19 年 3 月 25 日 経済局長 決裁

令和 2 年 6 月 19 日 中央卸売市場担当局長 決裁

(目的)

**第 1 条** この要領は、札幌市中央卸売市場業務規程（以下「業務規程」という。）第 70 条第 1 項及び第 2 項並びに札幌市中央卸売市場業務規程施行規則（以下「施行規則」という。）第 50 条において定める調理実習室の使用に関し必要な事項を定めることを目的とする。

(使用の申請)

**第 2 条** 調理実習室を使用しようとする者（以下「使用者」という。）は、業務規程第 70 条第 1 項又は第 2 項の規定に基づき、調理実習室を使用する前までに調理実習室使用指定（許可）申請書（様式 1）を市長あてに提出しなければならない。

(貸出日)

**第 3 条** 貸出日は別表のとおりとする。

(使用指定等)

**第 4 条** 市長は、第 2 条の申請に対し、使用指定又は使用許可（以下「使用指定等」という。）するときは、調理実習室を使用する前までに調理実習室使用指定（許可）書（様式 2）により、申請者に通知しなければならない。

(使用料の納付)

**第 5 条** 使用者は、調理実習室を使用する前までに施行規則別表 4 で定める使用料を納付しなければならない。

(使用料の減免)

**第 6 条** 市長は、次に掲げる事項に該当する場合は、業務規程第 76 条ただし書の規定に基づき、使用料を減額し、又は免除（以下「減免」という。）することがで

きる。

- (1) 授業の一環として調理実習室を使用する場合は、使用料の全額を免除することができる。
  - (2) 水産協議会が魚食普及事業として、青果部運営協議会が消費拡大事業として、又は一般社団法人札幌市中央卸売市場協会等が食育を目的として料理講習会を行う場合は、使用料の全額を免除することができる。
  - (3) 市場内に事務所を設置する卸売業者、仲卸業者及び仲卸業者又は小売業者を構成員とする協同組合が、食育を目的とした料理講習会を行う場合は、使用料の3分の2を減額することができる。
- 2 使用者が前項の減免を希望する場合は、第2条の申請書と併せて、使用料減免申請書（様式3）を提出しなければならない。

（使用指定（許可）書の提示）

**第7条** 使用者は、調理実習室を使用する際は、施設管理者又は市長から調理実習室の使用に関する業務の委託を受けた者（以下「施設管理者等」という。）に使用指定（許可）書を提示し、確認を受けなければならない。

（使用指定等の取消し）

**第8条** 市長は、次の各号のいずれかに該当する場合は、既に行った使用指定等を取り消すことができる。

- (1) 調理実習室内で飲酒をした場合
- (2) 販売等の営業行為、又は寄附の募集を行った場合
- (3) 使用指定等の目的以外の用途に使用した場合
- (4) その他市場管理上支障があると市長が判断した場合

（使用料の不還付）

**第9条** 納付した使用料はこれを還付しない。ただし、市長が認めた場合はその限りではない。

（原状回復）

**第10条** 使用者が施設を使用したときは、室内の用具を原状に復し、施設管理者等の確認を受けなければならない。

2 使用者が施設を使用したときは、食器類を洗剤により洗浄し収納しなければならない。

3 使用者が施設を使用したときは、ゴミ類はすべて持ち帰らなければならない。

(施設管理者等の巡回)

**第11条** 施設管理者等は使用者が当該施設を使用中であっても、防犯及び管理上、適宜巡回することができる。

2 使用者は、前項の巡回があった場合、これを拒むことができない。

(立入制限)

**第12条** 使用者は、第4条の使用指定等を受けて市場施設等への入場及び使用をするときは、施設管理者等の指示に従わなければならない。

(施行期日)

1 この要領は、平成19年4月1日から施行する。

2 この要領は、令和2年6月21日から施行する。

別表

貸出日
業務規程第4条第1項又は第2項に基づき開場する日

年 月 日

(宛先)  
札幌市長

調理実習室使用指定（許可）申請書

申請者 所在（住所）

名称（氏名）

印

電話番号

札幌市中央卸売市場業務規程第70条第（1・2）項の規定に基づき、下記により調理実習室を使用したいので申請します。

記

1 使用の目的

2 使用年月日 年 月 日（全日・午前・午後）

3 時間延長希望 有・無 午前 時から午前8時まで  
午後5時から午後 時まで

4 料理の内容 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5 主な使用用具 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6 利用人数 名

7 責任者 氏名 \_\_\_\_\_ 電話番号 \_\_\_\_\_

私は、使用者又は参加者を含め、暴力団員（暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第6号に規定する暴力団員をいう。）ではありません。該当することが明らかになった場合には許可を取り消されても異存ありません。また、確認のため札幌市が他の官公庁に照会を行うことに同意します。

(様式3)

年 月 日

(宛先)

札幌市長

調理実習室使用料減免申請書

申請者 所在（住所）

名称（氏名）

印

電話番号

札幌市中央卸売市場業務規程第76条ただし書の規定に基づき、使用料を（減額・免除）願いたいので申請します。

記

1 使用の目的

\_\_\_\_\_

2 減免理由

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_