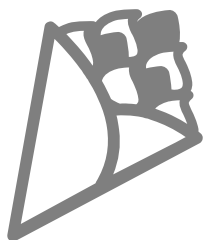
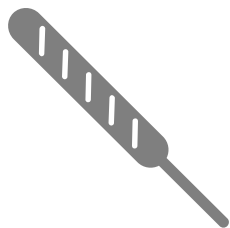
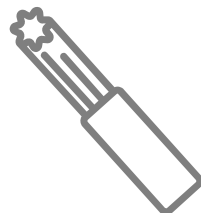


2023

ゆりようさい

檜陵祭参加の手引き

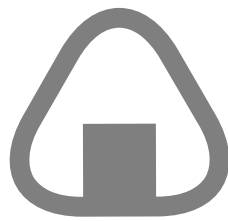


TOPICS

檜陵祭について

檜陵祭への参加

参考資料



榆陵祭企画スタッフ

榆陵祭企画スタッフになった方々には以下の仕事をさせていただきます。

- ・第1回榆陵祭説明会に出席し、そこで得た情報をクラスに共有する。
- ・係を6名決める

係についての詳細は第1回榆陵祭説明会で配付される準備ガイドブックを参照してください。

第1回榆陵祭説明会は4月14日（金）18：45から高等教育推進機構の大講堂で行われます。
受付は18：30までなので、忘れずにお越しください。

※係になった場合は上記2つの仕事を終えた後も係として各クラスの榆陵祭に関する仕事を行っていただきます。

この手引きについて

『榆陵祭参加の手引き』は、1年生の各クラスの榆陵祭企画スタッフが榆陵祭に向けて円滑な準備を行えるように作成されたものです。まずはこの手引きを読んで、榆陵祭へのイメージをつかんでほしいと思います。**ただし、榆陵祭の準備に必要な情報を全て記載しているわけではございませんので、詳しくは第1回榆陵祭説明会で配付する『榆陵祭2023準備ガイドブック』（以下、準備ガイドブック）をご覧ください。**

質問があれば

榆陵祭の準備を進めていくうえで何かわからないことがあれば、高等教育推進機構N204榆陵祭事務局室（以下、榆陵祭事務局室）まで連絡してください。ただし、基本的に開室期間中以外のお問い合わせには対応しておりません。あらかじめご注意ください。

高等教育推進機構 N204 榆陵祭事務局室

平日 11：00～20：00

土・日・祝 11：00～16：00

TEL・FAX 011-709-5037

M A I L nire@hokudaisai.com

目次

榆陵祭について

- 4 榆陵祭ってなに？
- 5 榆陵祭を彩る様々な発表・展示
- 6 模擬店に関する企画

榆陵祭への参加

- 8 榆陵祭を迎えるまでの大まかな流れ
- 9 榆陵祭参加団体用公式 Web サイト
- 10 説明会
- 11 エントリー
- 12 物品の調達

参考資料

- 14 昨年の出店状況
- 15 レシピ集
- 23 活動の記録

榆陵祭について

榆陵祭について

榆陵祭ってなに？

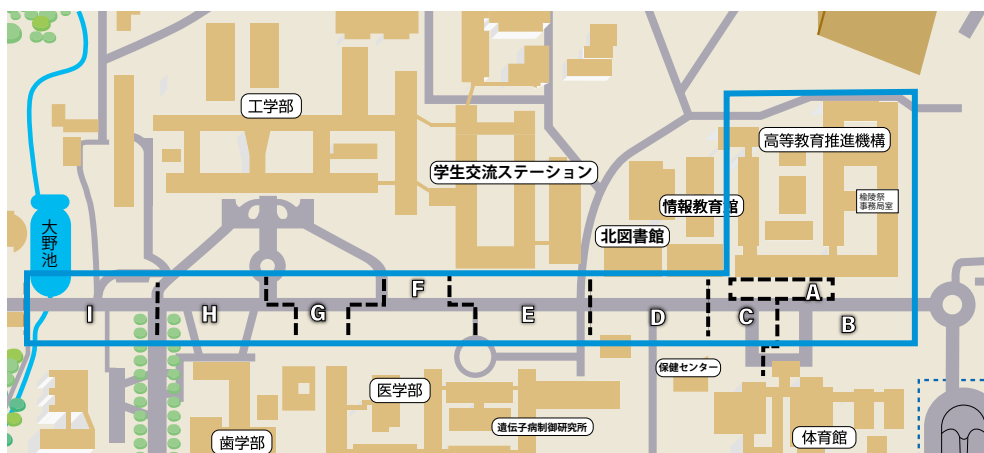
北大祭は、「農学祭」や「医学展」などの学部祭や、「榆陵祭」、留学生が運営する「IFF (International Food Festival)」といった複数の「各祭」で構成されています。つまり、1年生の皆さんに参加していただく「榆陵祭」とは、北大祭を構成する各祭の1つなのです。

榆陵祭は1年生だけでなく、様々な部活やサークル・有志団体が参加する、学部や学年の垣根を超えた祭です。今年で28回目の開催となるこの祭は北大祭の中でも最大の規模を誇ります。



榆陵祭への参加

参考資料



▲青枠内が榆陵祭が行われるエリア。メインストリートの北部と高等教育推進機構を中心に開催されます。

榆陵祭を彩る様々な発表・展示

榆陵祭は、メインストリートの北部と高等教育推進機構を中心に開催されます。ステージでは音楽団体によるバンド演奏や弾き語りが行われるほか、ダンスサークルやYOSAKOIサークルは圧巻のパフォーマンスで榆陵祭を盛り上げています。さらに、高等教育推進機構でも様々な企画が行われています。昨年は写真・イラスト・映像作品の発表のほか、鉄道模型やプラネタリウムの展示といったユニークな企画が数多くありました。また毎年数多くの音楽団体が屋内でも発表を行っており、多彩なジャンルの音楽で来場者を楽しませています。



▲毎年盛り上がりを見せるステージ企画



▲屋内でも個性的な展示・発表が多数！

榆陵祭について

榆陵祭への参加

参考資料

模擬店に関する企画

メインストリートには北大祭全体で180ほどの模擬店が並びます。榆陵祭はそのうち約150店舗を占め、高等教育推進機構前から大野池周辺まで、個性あふれる模擬店の数々が祭を盛り上げます。1年生は屋外で模擬店を出店しています！

そして、模擬店に関係のある企画もさまざまあります。多くの団体がこれらを利用して、自分たちの模擬店の魅力を最大限にアピールしています。ここではそんな企画についてご紹介します。

模擬店グランプリ

模擬店グランプリとは、屋外団体を対象に、来場者の投票で人気の模擬店を決定する企画です。提出していただいた企画内容をもとに部門分けを行い、部門ごとに投票数を競います。模擬店グランプリで高順位をとって宣伝効果の高いのぼりをゲットすれば売上アップのチャンス！

1年生の皆さんは「フレッシュマン部門」にエントリーされます。目指せナンバーワン！



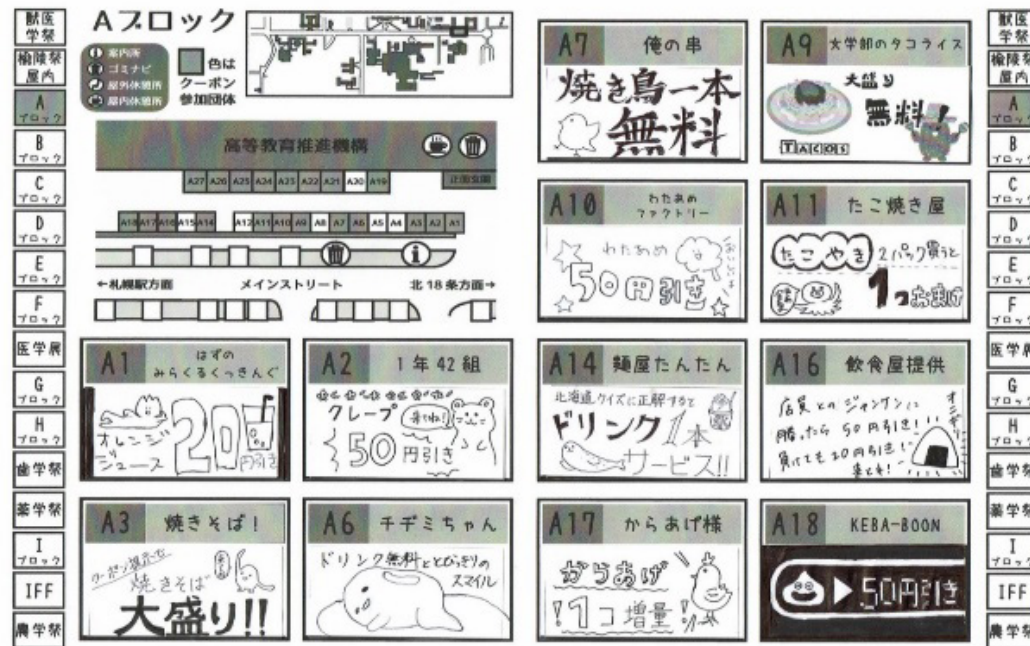
模擬店パネル

模擬店パネルとは、榆陵祭の模擬店で提供されるメニューの写真を集めて企画名・団体名・区画とともに掲載するものです。パネルはメインストリート上に設置され、みなさんのお店でどんなメニューが提供されているのか、来場者さんは一目でわかります。便利です。



模擬店ガイド

模擬店ガイドには、北大祭の模擬店を一覧できるMAPと各模擬店の紹介やクーポンが掲載されます。模擬店ガイドを活用して自分たちの模擬店を宣伝しよう！



榆陵祭への参加

榆陵祭を迎えるまでの大まかな流れ

エントリー

榆陵祭への参加意思を表明するために行うものです。第1回榆陵祭説明会で配られるレジュメを参考におこなってください。詳しい説明は次のページに記載しています。

団体登録用紙

団体の情報を登録するためのものです。係に関する情報がメインになるので、まずは団体内で団体責任者、副団体責任者、防災・衛生指導者、団体会計、サブスタッフ（2名）の5つの係（計6名）を決めてください。**係に就いた方は学生証のコピーを貼付する必要があるので、早めに準備しておきましょう。**なお、係は必ずしもクラスオリエンテーションで決めた榆陵祭企画スタッフから出す必要はありません。

企画内容申請

企画内容や使用食品、調理工程などの申請を行うものです。**この申請までにクラスで提供するメニューを決めなければなりません！**締め切りは4月25日（火）です。

地割り会議

この会議で榆陵祭当日どこに出店するかを決定します。実施日は4月27日（木）です。また、受付時には分担金の支払いもあります。建て替える必要がないように事前に団体内で集金しておくことをおすすめします。

誓約書

北大祭のルールを守ることを誓約していただきます。クラス全員の名簿が必要です。名簿に関しては手書きである必要はないので、Wordなどで作成して印刷すると楽だと思います。

受注会

榆陵祭当日に必要な物品の仕入れをサポートするのが受注会です。
・レントオール受注会
・容器・氷受注会
・木材受注会

上記以外にも必要な提出物や説明会がたくさんあるので、第1回榆陵祭説明会で配付される準備ガイドブックをしっかりと読んで、準備を進めていってください！

榆陵祭参加団体用公式Webサイト

参加団体用公式Webサイトでは、榆陵祭の準備に役立つさまざまな情報を発信しています。榆陵祭期間中も役立つ情報を発信していく予定ですので、ぜひ活用してください！



▲参加団体用公式Webサイト

参加団体用公式Webサイトでできること

- ・今後の日程の確認
 - ・各種会議・説明会にて配付された資料の閲覧・ダウンロード
 - ・登録・申請システムの利用
- など

「登録・申請」について

「登録・申請」ページとは、参加団体用公式Webサイト中に設けている団体専用ページであり、団体責任者の学生番号とパスワード（エントリー時に決めるもの）を入力してログインできます。このページから各種登録・申請を行うことも多いので覚えておいてください。



▲登録・申請ページ

説明会

榆陵祭までの約2か月の間には、たくさんの会議や説明会が開催されます。詳しい日程・場所は準備ガイドブックで確認し、出席してください。もし出席できなかった場合は、該当する会議・説明会の終了後に配付資料をお渡ししますので、N204榆陵祭事務局室までお越しください。



榆陵祭説明会

榆陵祭に参加する団体の代表者が集まる説明会です。模擬店の準備や榆陵祭当日の運営に関する重要な情報をたくさん提供します。各団体1名で出席してください。

防災・衛生説明会

防災や衛生に関する注意事項を説明する会です。防災・衛生指導者の出席が必須となっており、この説明会に参加しないと、榆陵祭に出店できない可能性があります。事故のない榆陵祭にするために、非常に重要な説明会なので、必ず出席してください。

地割り会議

全屋外団体がそれぞれ使用する場所（区画）を決定する会議です。この会議で区画を獲得しないと榆陵祭に参加することができません。絶対に出席してください！

各団体1人のみ出席でき、原則として団体責任者に限ります。団体責任者が出席できない場合は、事前に代理人申請が必要です。

レントオール説明会

発電機などのレンタル用品の使い方について説明します。レントオール受注会で発電機またはプロパンガスを注文した団体の防災・衛生責任者は必ず出席してください。

屋外直前説明会

榆陵祭当日に関する注意事項を榆陵祭事務局からお伝えする説明会です。榆陵祭期間中使用する重要な配付物がたくさんありますので、必ず出席してください。

エントリー

エントリーは先ほど紹介した参加団体用公式Webサイト（p.9）から行います。

①

Webサイトの手順にそってAのページが表示されたら、第1回榆陵祭説明会で配付されるレジュメに記載の8桁のエントリーコードを入力し、送信してください。

②

Bのページが表示されますので、必須事項を入力して確認・送信してください。

③

②で「ELMSアドレス」に入力したメールアドレスにエントリーの確認メールが送信されますので、メールに記載のURLをクリックしてエントリーを完了してください。

④

「登録・申請」ページからログインできることを確認してください。

A

B

物品の調達

模擬店を運営するために必要なものはたくさんあります。檜陵祭事務局では、各団体に用意しづらい必要物品についてさまざまなサポートを行っています。ぜひ以下の制度を活用して、万全の準備を行ってください。

容器・氷

各団体の容器・氷の注文を一括でとりまとめ、檜陵祭期間中に受け渡しを行います。

利用するメリットとしては、

- ・遠くへ買いに行かなくても、大学構内で容器や氷を受け取ることができる
 - ・不足した時、いつでも追加注文ができる
- といったことが挙げられます。

▶ 注文

参加団体用公式Webサイト (p.9)



▶ 支払い

容器・氷受注会 (高等教育推進機構 E208)

▶ 受取

檜陵祭期間中の情報教育館1階



詳細は第1回檜陵祭説明会で配付される準備ガイドブックを参照してください。

レンタル用品

テントや発電機、大型の調理器具など、各団体では用意しづらい物品をレントオール業者からレンタルすることができます。取り扱っている物品について詳しくは後日参加団体用公式Webサイト (p.9) に掲載されるカタログをご覧ください。

▶ 注文

レントオール受注会

北部食堂2階レンタル特設店 (教科書特設店跡地)

5月10日 (水) 11日 (木)

▶ 支払い

北部生協2階購買部サービスカウンター

5月12日 (金) ~ 5月17日 (水) の平日

▶ 受取

檜陵祭前日18時以降と檜陵祭1日目午前中



▲檜陵祭1日目、レンタル用品配付準備の様子

※**発電機またはプロパンガスをレンタルする団体は必ずレントオール説明会に出席してください。**

※レントオール受注会では2人分の連絡先が必要なので、事前にレントオール受注会に行く人以外の連絡先を聞いておきましょう。

木材・立て看板

看板などの制作に使う木材の購入や、立て看板の借用ができます。木材受注会ではそれらの代金を支払っていただきます。

▶ 注文

・木材：参加団体用公式Webサイト (p.9)

・立て看板：N204檜陵祭事務局室



▶ 支払い

木材受注会 (高等教育推進機構 E208)

▶ 受取

5月31日までに檜陵祭事務局室



詳細は第1回檜陵祭説明会で配付される準備ガイドブックを参照してください。

学習椅子・学習机

学習机と学習椅子を、それぞれ2個まで無料で貸し出します。

▶ 申請

参加団体用公式Webサイト (p.9)



▶ 受取

檜陵祭前日に高等教育推進機構S講義棟入口前

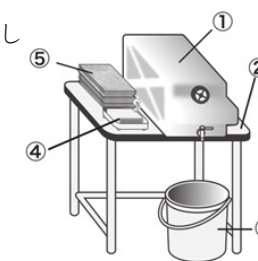
※後日、先着順で追加貸出を行います (数には限りがあります)。

各自で用意するもの

▶ 簡易水道

簡易水道の設置は保健所により義務付けられています。以下の物を用意して、**必ず設置してください。**

- ① コック付きポリタンク
- ② 手頃な台
- ③ バケツ
- ④ せっけん
- ⑤ ペーパータオル



▶ アルミホイル

ガス器具など熱を発する器具の下にはスレート板を敷いてもらいます。スレート板自体は檜陵祭事務局から貸し出しますが、スレート板の焦げや汚損を防ぐため、アルミホイルを各自で用意して巻いてください。なお、スレート板に関する詳細は準備ガイドブックをご覧ください。

▶ エプロン・三角巾・調理用使い捨て手袋・不織布マスク

食品衛生を守るため、**調理・食品提供を行う人は必ず身に着けてください。**

参考資料

昨年の出店状況

品目	出店数	品目	出店数
焼き鳥	8	コロケ	1
ドリンク	7	唐揚げ	2
フライドポテト	3	クロッフル	3
たこ焼き	6	団子	3
ハンバーガー	1	カレーライス	2
ホットドック	2	クレープ	1
わたあめ	2	焼きホタテ	1
肉巻きおにぎり	2	ヤンニョムチキン	1
チュロス	6	たい焼き	1
焼きそば	3	どんぶり	1
餃子	1	揚げパン	1
パフェ	2	お好み焼き	1
ちゃんこ	1	いももち	1
けずりイチゴ	2	ベビーカステラ	2
かえる	1	五平餅	1
ばんじゅう	1	油そば	2
チョコバナナ	1	パッタイ	1
メンチカツ	1	じゃがバター	1
あげいも	1	つくね	1
メロンパンアイス	1	チキン	1
ポップコーン	1	玉こんにゃく	1

レシピ集

檜陵祭では食中毒を予防するため、保健所と相談の上、衛生基準を設けています。使用できる食品や調理工程が限られるため、メニューを決める際は衛生基準をよく理解した上で計画を立ててください。

ここでは、よく提供されるメニューについて、衛生基準に沿ったレシピの一例を紹介します。これらを参考にしながら、独自のメニューを考案してみてください！

レシピ集の見方

メニュー名

食材	保存する際に冷蔵する必要のある食材には <u>下線</u> を引いています。
仕込み	大学構外の排水設備が整っている清潔な屋内で行う必要のある工程です。ここに記載されている工程は絶対にテント内で行わないでください！また、この工程は提供前日には行わず、提供当日にのみ行ってください！
調理方法	テント内で行う調理工程です。仕込みと同じくこの工程は提供当日にのみ行ってください！
レンタル用品	自分たちで用意することが難しく、レンタルする必要のある物品です。ここに記載しているレンタル用品はすべてレントオール受注会にてレンタルできます。
容器	販売する際に使用する容器の例です。記載している容器はすべて容器・氷受注会にて購入できます。

豚汁

食材 **豚肉** (カット済み)、**大根**、**じゃがいも**、**人参**、だし汁の素、味噌

仕込み
 ・大根、人参をちょう切りにする
 ・じゃがいもを乱切りにする

調理方法
 ① 鍋にだし汁の素と豚肉、水を入れて煮込む
 ② アクを取り除きながら、残りの材料を加えて煮込む
 ③ 豚肉の色が変わり、野菜が柔らかくなったら味噌を溶く
 ④ 一煮立ちしたら完成
 ※提供するまで煮続けてください！

レンタル用品 寸胴鍋、鑄型コンロ、プロパンガス

容器 どんぶり

お好み焼き

食材 お好み焼き粉、**豚肉** (カット済み)、**卵**、**キャベツ**、**ネギ**、鰹節、青のり、ソース、マヨネーズ、油

仕込み
 ・キャベツを千切りに、ネギを輪切りにする

調理方法
 ① お好み焼き粉を水、卵で溶いて生地を作り、キャベツとネギを混ぜる
 ② 鉄板に油を引いて熱し、生地を円盤状に広げ豚肉を上に乗せる
 ③ 裏面が焼けたらひっくり返し反対側の面を焼く
 ④ ソース、マヨネーズを塗った後、鰹節と青のりをふりかけて完成
 ※ 注文が入ってから焼くこと！

レンタル用品 鉄板焼き機、プロパンガス

容器 トレー、パック

たこ焼き

食材 たこ焼き粉、**卵**、**たこ** (ボイル・カット済み冷凍品)、天かす、紅しょうが、ソース、マヨネーズ、青のり、鰹節

仕込み
 ・紅しょうがをみじん切りにする

調理方法
 ① たこ焼き粉を水、卵で溶いて、生地を作る
 ② たこ焼き用の鉄板に油を引いて熱し、生地を流し込む
 ③ たこ、天かす、紅しょうがを入れる
 ④ 裏面が薄く焼けたらピックでひっくり返す
 ⑤ 反対側が薄く焼けたらひっくり返して、丸くする
 ⑥ ソース・マヨネーズを塗って、青のり・鰹節をふりかけたら完成

レンタル用品 たこ焼き機、プロパンガス

容器 トレー、パック



ホットドッグ

食材 **フランクフルト** (既成品)、コッペパン (あらかじめ切り込みが入っているもの)、**キャベツ**、ケチャップ、マスタード、油

仕込み •キャベツを千切りにする

調理方法
 ① クーラーボックスにフランクフルトを氷または保冷剤とともに入れて解凍する
 ② 鉄板に油を引いて熱した後で、フランクフルトを焼く
 ③ キャベツを鉄板で軽く加熱する
 ④ コッペパンにキャベツとフランクフルトを挟み、ケチャップとマスタードをかけて完成
 ※ ホットショーケースで保存すること！

レンタル用品 鉄板焼き機、プロパンガス、ホットショーケース、発電機

容器 紙袋、トレー

揚げパン

食材 コッペパン、きな粉、砂糖、塩、油

仕込み •特になし

調理方法
 ① きな粉と砂糖、塩を混ぜる
 ② 油を熱して、コッペパンを揚げる
 ③ きつね色になったら取り出して、きな粉と砂糖、塩を混ぜたものをまぶして完成
 ※ ホットショーケースで保存すること！

レンタル用品 フライヤー、プロパンガス、ホットショーケース、発電機

容器 紙袋

コロッケ

食材 **コロッケ** (既成品)、油、ソース

仕込み •特になし

調理方法
 ① コロッケを油できつね色になるまで揚げる
 ② ソースを塗って完成
 ※ ホットショーケースで保存すること！

レンタル用品 フライヤー、プロパンガス、ホットショーケース、発電機

容器 紙袋、トレー

フライドポテト

食材 **じゃがいも**、砂糖、塩、油、ケチャップ

仕込み •じゃがいもをスティック状に切る

調理方法
 ① ボールに水を入れてじゃがいもを浸す
 ② 水気を拭き取った後、油を熱してじゃがいもを揚げる
 ③ きつね色より明るい色になったら油からあげ、塩をふりかけ、ケチャップを添えて完成
 ※ ホットショーケースで保存すること！

レンタル用品 フライヤー、プロパンガス、ホットショーケース、発電機

容器 トレー、深トレー、パック、紙袋

串カツ

食材 **串カツ** (串に刺さった既成品)、油、たれ

仕込み ・特になし

調理方法
 ① クーラーボックスの中に氷または保冷剤とともに串かつを入れて解凍する
 ② 串かつを揚げる
 ③ たれを付けて完成
 ※ ホットショーケースで保存すること！

レンタル用品 フライヤー、プロパンガス、ホットショーケース、発電機

容器 トレー、パック

大学いも

食材 **さつまいも**、油、砂糖、黒ゴマ

仕込み
 ・さつまいもの皮をむいて、乱切りにする
 ・変色ぼうしのため水に漬ける

調理方法
 ① ペーパータオルで水気を拭き取る
 ② 油でさつまいもに焼色が付くまで揚げる
 ③ 鍋に水と砂糖を入れて沸騰させて蜜を作る
 ④ 揚げたさつまいもに蜜をからめて、黒ゴマをふったら完成
 ※ ホットショーケースで保存すること！

レンタル用品 フライヤー、プロパンガス、ホットショーケース、発電機

容器 トレー、深トレー、パック



焼き餃子

食材 **餃子** (既成品)、サラダ油、ごま油、餃子のたれ

仕込み ・特になし

調理方法
 ① フライパンにサラダ油を引き中火で熱し、餃子を並べて底がこんがり焼けるまで焼く
 ② 熱湯を餃子が4分の1くらい浸かるくらいまで入れ、強めの中火にかける。蓋をして3~4分蒸し焼きにする
 ③ 蓋を取り、強火で底の水気を完全に飛ばす
 ④ 少量のごま油を縁から流し入れてカリッと焼き、焼面を上にして盛り、餃子のたれをかけて完成
 ※ 注文が入ってから焼くこと！

レンタル用品 たこ焼き機、プロパンガス

容器 トレー、パック

クレープ

食材 クレープの皮（既成品）、フルーツ（缶詰）、フルーツソース、フローズンホイップ

仕込み ・特になし

調理方法 ① クーラーボックスの中に氷または保冷剤とともにクレープの皮を入れて解凍する
② 広げた皮に缶詰のフルーツを置いたり、フルーツソースやフローズンホイップをのせて完成

レンタル用品 特になし

容器 紙袋

たい焼き

食材 たい焼き（既製品）

仕込み ・特になし

調理方法 ① クーラーボックスの中に氷または保冷剤とともにたい焼きを入れて解凍する
② 大判焼き機などで焼いて完成
※ ホットショーケースで保存すること！

レンタル用品 大判焼き機、プロパンガス、ホットショーケース、発電機

容器 紙袋

活動の記録

活動の記録とは、檜陵祭に参加した団体が実際に企画を行うために必要だったものや支出金額・売上などを詳細に記録したものです。ここでは、過去の団体が提出した活動の記録をほぼ改変せずに記載しています。なお、檜陵祭事務局室では過去の活動の記録を保管しています。もっと見たい場合はぜひ檜陵祭事務局室までお越しください。



活動の記録 2022（屋外）

使用区画 _____ 団体構成員 _____ 人
1年生 / サークル・部活 / その他（いずれかに丸をつけてください）

企画概要

例：焼きそば

使用したレンタル用品と借入先

例：冷蔵庫 1 台、鉄板焼き機 1 台、発電機（ダスキンレントオール）

使用した食品・容器

食品	数量・仕入先	容器	数量・仕入先

▲ 昨年の「活動の記録」記入用紙

燃料

ガソリン使用量（日別）		ガスボンベ使用量（日別）	
1日目 _____ L	2日目 _____ L	1日目 _____ 本	2日目 _____ 本
3日目 _____ L	4日目 _____ L	3日目 _____ 本	4日目 _____ 本
合計 _____ L		合計 _____ 本	

価格・売上

商品	価格	売上額	
		1日目	円
		2日目	円
		3日目	円
		4日目	円
		総計	円

準備にかかった費用

総費用: _____ 円
内訳（レンタル用品費など）

Nire Pepper のクーポン内容

--

CASE.1 たこ焼き提供団体

使用区画

D17

参加人数

51人

団体形態

1年生団体

使用したレンタル用品

パイプテント (2700mm × 3600mm) × 1 ドラムコード × 1
横幕 (2700mm) × 2 ホットショーケース × 1
横幕 (3600mm) × 1 冷蔵庫 × 1
発電機 (2000W) × 1 テーブル × 2
プロパンガス パイプイス × 2
投光器 × 2 タコ焼き機 (大) × 1

使用した食品

食品	数量	仕入れ先
たこ焼き粉	33kg	スーパー
卵	280個	同上
たこ	20kg	同上
天かす	4kg	同上
ソース	10kg	同上
マヨネーズ	7kg	同上
チーズ	6kg	同上
青のり	500g	同上
かつおぶし	1.3kg	同上
油	2.5kg	同上

容器

食品	数量	仕入れ先
透明パック	1000個	ネット

ガソリン使用量

1日目 8L
2日目 10L
3日目 7L 合計 25L

ガスボンベ使用量

1日目 1本
2日目 1本
3日目 0.5本 合計 2.5本

商品・価格

商品	価格
たこやき	250円
チーズ入りたこやき	300円
タコなしチーズやき (臨時)	150円

売上額

1日目 67,110円
2日目 118,355円
3日目 67,446円

合計 252,911円

準備にかかった費用

レンタル用品 61,787円
装飾 4,502円
材料費 67,753円 ※当日に買い足しあり
備品 8,166円 ※当日買い足し分含めず
分担金 11,000円

合計 153,208円

模擬店ガイドのクーポン内容

あげパン1個購入でドリンク1杯無料

CASE.2 タピオカドリンクと綿あめ提供団体

使用区画

D5

参加人数

52人

団体形態

1年生団体

使用したレンタル用品

パイプテント (2700mm × 3600mm) × 1	わたがし機 × 1
横幕 (2700mm) × 2	冷蔵庫 (80 ~ 100L) × 1
横幕 (3600mm) × 1	2連コンロ × 1
発電機 (2000W) × 1	長机 × 3
投光器 × 2	いす × 2
ドラムコード × 2	

使用した食品

食品	数量	仕入れ先
ザラメ	20kg	アマゾン
タピオカ	18kg	同上
ミルクティー	30本	アークス北 24 条店
サイダー	30本	同上
オレンジジュース	30本	同上
牛乳	45本	同上
抹茶粉末	23kg	同上

容器

食品	数量	仕入れ先
割りばし	1000	事務局
カップ	600	同上
ストロー	400	同上

ガソリン使用量

未記入

ガスボンベ使用量

1日目 1/3本
2日目 1/3本
3日目 1/3本 合計 1本

商品・価格

商品	価格
わたあめ	100円 (3日目 50円)
綿あめドリンク ミルクティー	250円
綿あめドリンク サイダー	250円
綿あめドリンク オレンジ	250円
綿あめドリンク 抹茶ミルク	250円

※綿あめドリンク全品3日目より200円で販売

売上額

1日目 45,250円
2日目 69,500円
3日目 67,250円

合計 182,000円

準備にかかった費用

レンタル用品	59,675円
材料費	67,753円 ※当日に買い足しあり
雑費	21,000円 ※当日買い足し分含まず
容器代	7,780円

合計 149,206円

模擬店ガイドのクーポン内容

トッピング無料

CASE.3 カルビ井提供団体

使用区画

G11

参加人数

46人

団体形態

1年生団体

使用したレンタル用品

パイプテント (2700mm × 3600mm) × 1 テーブル × 2
 横幕 (2700mm) × 2 冷蔵庫 × 1
 横幕 (3600mm) × 1 炊飯器 × 1
 発電機 (2000W) × 1 鉄板焼き機
 投光器 × 2 ドラムコード

すべてダスキンレントオール

使用した食品

食品	数量	仕入れ先
牛肉	60kg	アークス・生鮮市場
米	90kg	アークス・コープ札幌・生鮮市場
たれ	17個	アークス
油	1個	同上

容器

食品	数量	仕入れ先
どんぶり	1450	未記入

ガソリン使用量

1日目 8L
 2日目 8L
 3日目 4L

合計 20L

ガスボンベ使用量

1日目 2本
 2日目 2本
 3日目 1本 合計 5本

商品・価格

商品	価格
カルビ井	400円

売上額

1日目 113,000円
 2日目 253,000円
 3日目 140,500円

合計 506,500円

準備にかかった費用

レンタル用品 88,699円
 容器類 17,382円
 食材費 201,529円
 衛生関係 3,351円
 調理器具 2,470円
 装飾 2,249円

合計 326,680円

模擬店ガイドのクーポン内容

くじ引換券あたれば 50円 or 100円引き

CASE.4 さつまいもスティック提供団体

使用区画

E17

参加人数

24人

団体形態

サークル・有志団体

使用したレンタル用品

パイプテント (2700mm × 3600mm) × 1	テーブル × 2
横幕 (2700mm) × 2	ホットショーケース
横幕 (3600mm) × 1	チェストフリーザー
発電機 (2000W) × 1	パイプイス × 2
ガス	フライヤー
投光器 × 2	

使用した食品

食品	数量	仕入れ先
サツマイモ	40kg	808 青果店
塩	1kg	業務用スーパー
砂糖	1kg	同上
抹茶	500g	同上
シナモンシュガー	160g	同上
はちみつ	1本	同上
バター	2箱	同上
いりごま	1袋	同上

容器

未記入

ガソリン使用量

1日目 7L
2日目 5L
3日目 8L **合計 20L**

ガスボンベ使用量

1日目 0本
2日目 0本
3日目 1本 **合計 1本**

商品・価格

商品	価格
塩	200円
砂糖	200円
ココア	250円
抹茶	250円
シナモン	250円
はちみつバター	300円

売上額

1日目 39,800円
2日目 24,700円
3日目 52,100円

合計 116,600円

準備にかかった費用

レンタル用品	63,839円
ガス	3,700円
さつまいも	18,282円
紙コップ	3,792円
ガソリン	1,480円
油	2,285円
棒金	15,200円
調味料等	5,000円

合計 113,578円

模擬店ガイドのクーポン内容

トッピング無料

CASE.5 流水ソーダ・クレープ提供団体

使用区画

A17

参加人数

44人

団体形態

サークル・有志団体

使用したレンタル用品

パイプテント (3600mm × 5400mm) × 1	ドラムコード × 1
横幕 (3600mm) × 2	チェストフリーザー × 2
横幕 (5400mm) × 1	テーブル × 3
発電機 (2000W) × 1	クレープマシーン × 1
投光器 × 2	プロパンガス 5kg × 1

使用した食品

食品	数量	仕入れ先
三ツ矢サイダー (1.5L)	144本	まいばすけっと他
食紅 (青)	9個	AEON
水	419kg	事務局・マックスバリュー他
2Lアイス	342個	ディナーベル他
小麦粉	5kg	業務スーパー
卵	50個	同上
牛乳	9L	同上
バナナ	3房	AEON
チョコソース	2本	業務スーパー
ストロベリーソース	1本	同上
フローズンホイップ	29個	コープ他
砂糖	1kg	業務スーパー

容器

未記入

ガソリン使用量

1日目 7L
2日目 5L
3日目 8L **合計 20L**

ガスボンベ使用量

1日目 0本
2日目 0本
3日目 1本 **合計 1本**

商品・価格

商品	価格
塩	200円
砂糖	200円
ココア	250円
抹茶	250円
シナモン	250円
はちみつバター	300円

売上額

1日目 39,800円
2日目 24,700円
3日目 52,100円

合計 116,600円

準備にかかった費用

レンタル用品	63,839円
ガス	3,700円
さつまいも	18,282円
紙コップ	3,792円
ガソリン	1,480円
油	2,285円
棒金	15,200円
調味料等	5,000円

合計 113,578円

模擬店ガイドのクーポン内容

トッピング無料



歴史あるプレ企画

仮装行列2023

5月27日（土）13:00開催

仮装行列とは……大学構内と札幌市内を仮装してめぐり、北大祭の訪れを外部の方
に感じていただく、北大祭黎明期から実施されている伝統ある企
画です。

応募はこちら https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScVvda0QcncH7K0iRXwPCFGyPvEP6anBuF9v4Dw3BQ_8hj3w/viewform

※申込が多数の場合、抽選となることがございます。

※詳細は第3回榆陵祭説明会で説明いたします。

