

東京ビーガングルメ祭り 2023 Autumn 出店規約

出店料は以下2点です。

出店料
26,500 円(税別) * 29150円 (税込)
or
日本プラントベース市場協会 会員価格 * 「日本プラントベース市場協会」のWeb siteはこちら https://plant-based-market.org
13,500 円(税別) * 14850円 (税込)

+

当日の売上(税込) 金額
5%

* 「サンプルの配布だけor 展示のみ」の場合は、出店料に加え別途6000円(税別)が加算されます

* 必ず当日中に本部へお納めください。翌日以降の納入は手数料1500 円(税別)が加算されます。

出店スペースについて

【重要】出店にはテントが必要です!

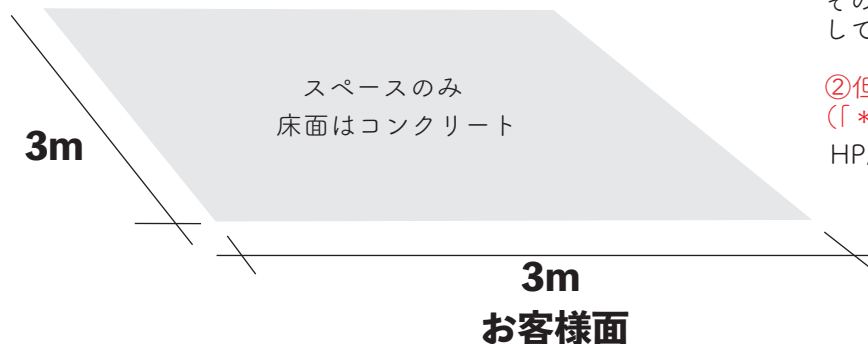
* テントはご持参いただくかレンタルください

【1フロア】	スペースのみ
	3m × 3m チラシ配布など、全ての販促活動はスペース内で行ってください。

《合同出店について》

①1 区画内であれば、何店舗合同でもかまいません、その場合、事務局への問い合わせは代表店舗様が一活して行ってください

②但し、出店社名は、1 店舗分の掲載になります
(「****」&「++++」などの2 店舗記載は不可)
HP/SNS 発信も代表店舗のみになります



出店スペース区画について



①基本的に、横並びの配置になります。

②隣のブースとの距離は約 20~30cm です
(隣とのパネルの仕切りはありません)

* 出店位置により「角配置」になる場合、お客様面が2面になります、対象者にはご連絡いたします)

**①展示・販売ができるものは、植物性商材のみです。
肉・魚・卵・乳製品・蜂蜜 及び動物性由来の製品の（魚・
肉の出汁、革製品、シルク、ウール、ゼラチン等を含む）
一切の展示、販売はできません**

* 試食・試飲も含まれます。

* 一部動物性食品の記載があるカタログ・チラシなどは使用OKです。

* 珊瑚、イソギンチャクなどの刺胞動物門はNGです。

当イベントでは以下の項目は植物性として展示・販売可能です

- ①コンタミネーションによる極微量の動物性原材料の混入。
- ②3次・4次原料のキャリーオーバーによる表示義務がない原材料。
- ③酵母・菌・微生物由来の原材料。
- ④パーム油など間接的に動物の生態系破壊に関連する植物性原材料。

**②食品・雑貨・衣類など、展示・販売物（試食含む）は
全ての物を申請書で申請してください**

*** 申請〆切期限は7月31日です、期日を過ぎての変更・追加はできません**

《ペナルティ》

※故意の有無に問わず、動物性由来の製品が含まれる商品を販売された場合、即、すべての販売を中止していただく上に「罰則金 10 万円」をご請求させていただきますのでご注意ください。

当日、スタッフが商品の確認に回りますのでご協力宜しくお願い申し上げます。

後日、お客様等の指摘により発覚した場合も同様です。



当日調理品目について

重要

●1ブース内での調理行為は1品目に限ります

- * 「ドリンクをコップに注ぐ」「商品(菓子など)をお皿に移しかえる」のみも調理行為になります
- * 調理行為によって「給水タンク」「給排水シンク」など必要設置物が異なります、(5)ページを参照

●「ドリンクを注ぐ」「商品(菓子など)をお皿に移しかえる」のみも調理行為ですが上記2点は1品目としてカウントしなくてもokになりました

* 必要設備は調理行為と同じ設備が必要になります。(5)ページを参照

●生もの、生野菜、生果物等の盛り付けは現地で行えません。

* 許可のある「キッチンカー」であれば可能です

●食材・商品のカット、現地での包装して提供 は行えません

●食材は必要に応じて調理直前まで冷蔵してください。

重要

冷蔵品の販売はクーラーボックスでの保冷では認められません、必ず冷蔵庫を使用してください

【当日調理品目の原材料表示】について

重要

●文字サイズ32p以上の大きさで商品種類(フレーバー)ごとにブースの前面位置に【原材料 pop】掲示してください。

* 試食・試飲も同様

あ ←32pの大きさ

【試食・試飲】について

①試食・試飲であっても現地でのカット等の行為はできません

* 予め、カットしたものを容器に入れて用意してください

②原材料表示が必要になります

③「給水タンク&受けバケツ」と「消毒液」「使い捨て手袋」、「ペーパータオル」が必要になります

* 試食であっても「テントの3面囲い」が必要になる場合があります、詳細はページをご参照ください

当日は販売のみ 品目について

●販売する商品**全てに【原材料表記】**が必要になります

* 食品でなくとも使用されている原料・素材の表記が必要です



●当日手作りグルメを販売する出店者様は「製造許可書」コピーをご提出ください

* 菓子製造、清涼飲料水製造、アイスクリーム製造など。

* 自社工場での既製品・他社からの仕入れ品等は不要

重要

冷蔵品の販売はクーラーボックスでの保冷では認められません、必ず冷蔵庫を使用してください

●パンやお菓子を現地で袋詰めしての販売は出来ません

【食品の原材料表示】について

品 名：ピーガンクレープ
原材料名：豆乳（遺伝子組み換えではない）、米粉葛、小麦粉全粒粉、塩、甜菜糖、メープルシロップ、ココアパウダー、菜種油、バニラエキストラクト、バニラビーンズ、かぼちゃフレーク、寒天パウダー（一部に小麦・大豆を含む）⑦アレルギー表記
内 容 量：130g
賞味期限：2016年10月2日
保存方法：冷蔵10℃以下で保存。
販売者： 吉田光佳
名古屋市中村区鳥居通510
製造所： 株式会社cef works
西東京市富士町4丁目18-9
本品製造場所では小麦・くるみを含む製品を生産しています。

左記のような、①品名、②原材料名、③内容量、④消費期限 ⑤保存方法、⑥「販売者」または「製造者」⑦アレルギー表記（特定原材料8品目）が記載されたシールを、「商品ごと」に貼ってください。

* ⑥「販売者」or「製造者」は、屋号ではなく営業許可施設の営業責任者名(会社 or 個人名)を記入

酒類の販売について

酒類の販売は、保健所ではなく税務署への届けが必要になる場合があります。

税務署への届けは出店者様各自で行ってください。その際に

①事務局からの出店許可証、②会場の全体図と 販売者のブース位置の図が必要になると思います。

①・②の準備が整うのが9月上旬になりますのでご了承ください

分類	調理行為
煮物類 焼物類	事前に仕込み（細切・煮込み等）し、その場で煮込んだもの 事前に仕込み（細切・串さし等）し冷蔵した具をその場で焼いたもの
お好み焼き類	その場で水に溶いた小麦粉等と事前に仕込みした具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの ピザ類にあつては許可施設又は清潔な場所で仕込んだピザ生地事前に細切りした具をのせてその場で焼いたもの（生地は仕込み場所で伸ばして調整したもの）
茹物・蒸し物類	農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したもの
めん類 （焼きそば類等）	焼きそば。焼きそば類似品にあつては焼きそばと麺の種類が異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの
揚げ物類	事前に仕込みした具をその場で調製した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの
ドッグ類	ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか油で揚げたもの ホットドッグ類、ハンバーガー類
酒類	日本酒、ビール、焼酎類 ビールサーバーによる提供にあつては、専門の業者により管理調整されたサーバーを用いること
レトルト食品	その場で加熱し、またはそのまま盛り付けて提供するもの
焼き菓子類	事前に仕込み（混合・成形等）した具を、その場で焼いた・揚げたもの
団子菓子類	事前に団子に成形したものをその場で焼くか蒸すかし、それに事前に仕込みした具をからめたもの

《上記の商品項目は「タイプ A」とし、(5) ページ目の設備が必要です。》

* 記載にないものは事務局にお尋ねください

《油を使用される方》

必ず、床面に養生シートを敷いてください、
終了後スタッフがチェックして汚れている場合は清掃費が発生します。

《火気の使用について》

ガスコンロを使用する方は消火器をご用意ください（エアゾール式の消火器は不可）
（消防署への申請も事務局でまとめて行います。出店者様で申請の手続きは必要ありません。）
火気使用時のトラブルはすべて出店者様責任となりますのでご了承ください。

分類	調理行為
カレーライス類 丼物類	《カレー・丼物の具の部分》 ・野菜等は許可施設のある場所で事前に仕込んだものとする。 ・当日煮込んだものとする。 《ライスの部分》 ・レトルトまたは無菌包装の米飯を温めて提供すること ・炊飯する場合は、炊飯後 65℃以上に保温するか 2 時間以内に提供すること。
めん類 ・うどん ・そば ・ラーメンなど	《めんの部分》 ・許可施設のある場所で事前に仕込んだものとする。 ・当日に茹で、当日調整した汁をかけるものとする（みずさらしは不可） ・必要に応じて冷蔵・冷凍など適切に保管すること。 《かけ汁の部分》 ・調整は当日に行うこと（前日調整は不可） 《具材の部分》 ・許可施設のある場所で事前に仕込んだものとする。 ・盛り付けは、はし、トング等を使用し、手で直接行わないこと。
パスタ類	《パスタの部分》 ・許可施設のある場所で事前に仕込んだものとする。 ・当日に茹でて、2 時間以内に提供すること。 《パスタソースの部分》 ・野菜等は許可施設のある場所で事前に仕込んだものとする。 ・当日煮込んだものとする。
アイス クリーム類	・アイスクリームは、許可施設で製造されたものを使用すること。 ・提供は、ディッシュアップ（アイスクリーム用冷凍ケース）又はカセット式の機械を用いる方法によること。 ・材料を機械に入れて作るソフトクリームは販売不可。 ・カセット式の場合も、汚染の都度、機械・器具等を洗浄すること。

《上記の商品項目は「タイプ B」とし、(5) ページ目の設備が必要です。》

* 記載にないものは事務局にお尋ねください

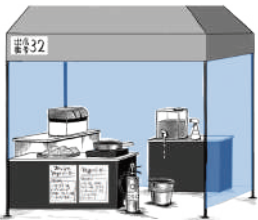
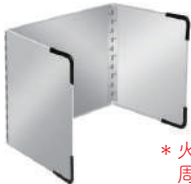
《油を使用される方》

必ず、床面に養生シートを敷いてください、
終了後スタッフがチェックして汚れている場合は清掃費が発生します。

《火気の使用について》

ガスコンロを使用する方は消火器をご用意ください（エアゾール式の消火器は不可）
（消防署への申請も事務局でまとめて行います。出店者様で申請の手続きは必要ありません。）
火気使用時のトラブルはすべて出店者様責任となりますのでご了承ください。

当日調理ブース設備について（保健所・消防署から必須設備など）

《必要設備について》		* 調理タイプの種別（A or B）は次ページ参照	
《必要項目》	《当日調理タイプ A》	《当日調理タイプ B》	《レンタル品の有無と料金》
	○	○	レンタル有り 15000 円（税別） * レンタル用サイズは 3m×3m ウェイト付き 設置・撤収作業不要
 消毒液 （アルコールスプレーの類） & 使い捨て手袋 & 石けん・ペーパータオル	○	○	レンタルなし
 蛇口付き水タンク & 受けバケツ （排水用に）	○	✕ 給排水設置の 2 槽シンクは必須	レンタル有り 1500 円（税別）
 テントの 3 面囲い	○ * 耐水性があるもの。 （布性の物、メッシュ生地 NG 長さが足りない物も NG です）	○ * 耐水性があるもの。 （布性の物、メッシュ生地 NG 長さが足りない物も NG です）	レンタル有り 2500 円（税別） * 試食でも提供行為によっては 必要になる場合がございます。
 2 槽シンク 給排水設置された状態 でご用意します。 蛇口はレバー式	✕	○	レンタル有り 36500 円（税別） * シンク設置の関係上 3 面囲い されたテント込み の値段になります。 * シンク設置のみは不可
 不燃ボード サイズ 60cm×45cm 厚さ 12mm * 火器などカセットコンロ等の 下に敷く用	○ * カセットボンベ・コンロなど火器使用者は必須	○	レンタル有り 1500 円（税別）
 コンロガード （3 面ステンレス製） サイズ（コの字時） 長さ 35× 奥行 25× 高さ 30mm * 火器などカセットコンロ等の 周りに囲う用	○ * カセットボンベ・コンロなど火器使用者は必須	○	レンタル有り 1500 円（税別）
 消火器	* カセットボンベ・コンロなど火器使用者は必須  * エアゾール式の 消火器は NG		レンタル有り 1500 円（税別）

●試食の提供工程によって必要設備が異なります、以下をご参照ください

* 取扱内容	* 必要設備・備品
事前に用意(カット)して持ち込み 現地では使い捨て楊枝等で渡すだけ	「給水タンク&受けバケツ」「消毒液」「使い捨て手袋」 「ペーパータオル」
①液体食品の注ぎ分け 変更点 ②コーヒーマーカーを使用する ③焼く、湯煎するなどの調理行為あり	「給水タンク&受けバケツ」「消毒液」「使い捨て手袋」 「ペーパータオル」 <u>「テントの3面囲い」</u>

(1)試食であっても、調理の伴う試食は1品目のみとなります。

* 事前にカットしてきたもの、またはフレーバー（味付け）のみ異なる場合は複数種類ok

(2)大原則として試食であっても現地でのカットはできません

【補足】調理したものを試食する場合、調理場所の製造許可書を求められる場合がございます。

ゴミについて

事務局で回収はしていません。各自お持ち帰りください。有料で処分可能。

有料でゴミを処分する場合、生ゴミの場合、指定のゴミ袋(45l)を1袋880円(税込)で本部で販売しております、

(* 生ゴミ・可燃・不燃・ペットボトル、ビン・缶・段ボールなど仕分けがされていないゴミは引き取り不可)

- ①可燃ゴミ 880円 (税込) (* 液体が入っていると引き取り不可)
- ②不燃ゴミ 880円 (税込) (* 45 l 袋に入らないゴミは引き取り不可)
- ③段ボール 880円 (税込) (* ビニール紐等で縛ってまとめてください)
- ④ビン・缶 880円 (税込) (* 1本～45 l 一袋分まで同一の料金です)
- ⑤ペットボトル 880円 (税込) (* 1本～45 l 一袋分まで同一の料金です)

*** ペットを連れての出店は出来ません。**

*** 隣ブースまで響く音楽をかけるのはご遠慮ください**

自社ブース内程度で音楽をかけるのはokです。

*** 会場内を回っての宣伝活動は禁止です**（自社ブース内で行ってください）

駐車場について

出店社様用の駐車場はありません、近隣のコインパーキングをご利用ください

中止・キャンセル料について

①雨天決行です。但し、荒天・災害等により会場での運営が不可能と判断した場合は中止する場合がございます。

* 台風など天候などによる中止の判断は金曜日の午後にお知らせします。天候や災害等による中止は直前の判断となる為、大変申し訳ありませんが出店料・協賛金のご返金は出来かねます。

**②緊急事態宣言（コロナ情勢）などにより、10日以上前に
行政・公園指示等で中止になった場合は出店料の70%を返金いたします**

* 開催日9日以内での中止は、災害と同じ扱いになり出店料の返金はありません。

③上記2点、出店者様判断による出店キャンセルにはご返金出来ません

④通常開催時、入金後の出店者都合による返金は出来ません

荷物の事前発送・預りについて

①常温品であれば、前日の荷物預りが可能です、以下の住所宛に【9月30日土曜日、午後13時～16時の間】で指定でお送り下さい。

〒135-0023 東京都江東区平野4丁目6 木場公園 イベント広場
東京ビーガングルメ祭り 2023 会場 担当吉田 080-6954-8285

②冷凍・冷蔵商品は前日預かりは出来ません（当日10/1日の午前着をご利用ください）

【注意】午前着なので10時までに間に合わない場合がありますので、配送分が届くまでは手持ちで対応下さい

③【重要】冷蔵・冷凍機器をレンタルしていても預かりは出来ません

④荷物の遅延・誤配送などが考えられますので必ず伝票の控えはお持ちください

【お願い】多くの荷物が届きますので、判別しやすいように段ボールの側面に店名を大きくご記入いただけますと助かります。

搬入・搬出について（予定事項。最終的なものは出店配置図と一緒に2週間前に連絡します）

■車両での園内搬入は当日7:00～8:50

* 9時に搬入口を閉めますので9時までに車両を公園内から出してください

* 事前に申請した車両分しか公園内には入れません。車両で荷物を搬入・搬出される方は必ず事前申請してください

* レンタカーまたはタクシーで搬入・搬出の方は「レンタカー」「タクシー」と記載してください

■搬出は16:00～18:30

重要!

16:45までに返送する荷物を本部Bまで!



ヤマト運輸

【重要】荷物を返送する場合は、**16:45までに荷物を梱包**して、ヤマト運輸の「**着払い伝票**」に**発送先を記載**の上、総合本部Bまでお持ちください。

■事務局で預かれるのは**常温品のみ**（クール便はご自身でヤマト運輸へ手続きしてください）

■返送は**着払いのみ可能**（元払い不可）

* サイズが200cm以上の物は送れません（クールは120cm以内）

* ヤマト運輸さんが帰った後では承れませんので必ず**時間を厳守**して下さい

* 着払い伝票は各社でご用意下さい（事務局ではお渡しできません）

エントリーコードについて

最後まで「東京ビーガングルメ祭り 2023 秋」出店規約を読んでいただき誠にありがとうございます。

下記の「エントリーコード」を必ず記載の上お申込みください。記入がない場合はエントリーが承れません。

エントリーコード **10012023**

その他・お問い合わせ

「ビーガングルメ祭り」実行委員会

株式会社veg works 内

事務局office

《住所》 **202-0014 東京都西東京市富士町4丁目18-9 ハレノソラ404**
株式会社veg works 宛

《電話》 **042-427-0588**

平日10時～16時

* リモート勤務の為お問い合わせはメールをお願いします

《電話》 **080-6954-8285**

イベントの前日・当日の連絡先

《MAIL》 **info@vegefes.com**

③Q&A(どんなものが販売 OK か NG か？) *主に当日調理の場合

Q1、お惣菜弁当を当日調理して販売したいのですが、OK ですか？

A、**いいえ、出来ません。**但し、丼ものとして以下条件をクリアできれば OK です。

- ①生野菜を使うのは NG になります。
- ②丼ものの具を事前に仕込んだ惣菜「1 種類」(+「付け合わせ程度」)にしてください。
(ソースは具に入らないので、どんなものでも OK です。)



《例》

ご飯を扱う当日調理
ブースは「**タイプ B**」
の設備が必要です



ご飯

*ご飯の扱いは
Q2 を参照ください



or



*当日提供時に**加熱必須**。



メインとなる具
「1 種類」



「付け合わせ程度」

*当日提供時に**加熱必須**。



カレー、
シチューなど



ソース

Q2、現地でご飯を炊けますか？炊いたご飯をにぎっても OK ですか？



A、**条件が整えれば炊くのは OK です。**

《現地でご飯を炊くときの条件と必要設備》

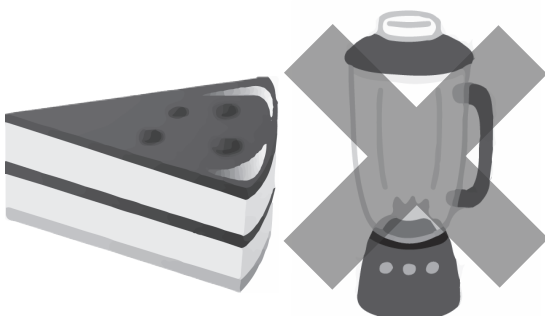
- ①炊飯後、65 度以上で保温するか、2 時間以内に提供すること。
- ②「テントの 3 面囲い」「2 槽シンク」「保温する為の保温器と電源（発電機）」を揃えること。

現地でご飯はにぎれません。

ご飯を扱う当日調理
ブースは「**タイプ B**」
の設備が必要です

【補足】炊いたご飯を持ってくる時は、「飲食店営業許可書」の提出と、白飯の搬送時、保温器等で65°以上で保温した状態を保ち、現地でも電源を使い保温状態を保ち、2時間以内に提供することが必須となります。

Q3、生ケーキ・生ジュースを当日販売したいのですが、OK ですか？



A、**はい、OK です。**

- ①但し、生ケーキは「菓子製造許可」のある施設で作られたもの、
- ②密閉容器に入れて、食品表示シール必須
- ③ショーケースなどから箱に移し替える行為は出来ません
- ④商品は冷蔵庫で保管（クーラーボックス NG）

生ジュースは「清涼飲料製造許可」or「飲食店営業許可」のある場所で作ってきたものを現地でコップに注ぐのみ。
(現地でジュースを攪拌するなどの調理はできません。)

③Q&A(どんなものが販売 OK か NG か?) *主に当日調理の場合

Q5、ハンバーガーを当日調理して販売したいのですが、OK ですか？



A、はい、OK です。但し、以下条件をクリアしてください。

- ①生野菜を使うのは NG になります。
- ②ハンバーガーの具を「1 種類」(+「付け合わせ程度」)にしてください。
(液体ソースは具に入らないので、どんなものでも OK です。)

《例》



* サンドウィッチも同様。

Q6、クレープを当日調理して販売したいのですが、OK ですか？

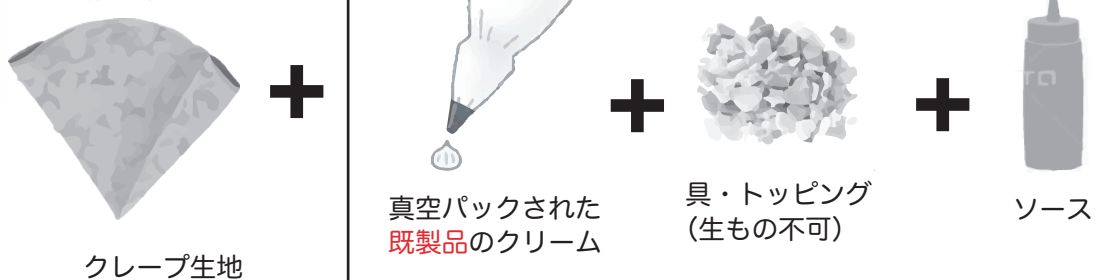


A、はい、OK です。但し、以下条件をクリアしてください。

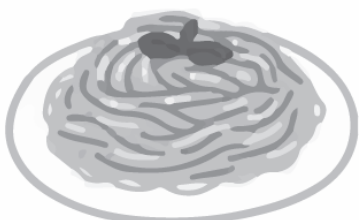
- ①クレープ生地は当日加熱が必須。
- ②植物性クリームは既製品の真空パックされたものなら OK(冷蔵保管必須)
* 自家製のクリームは加熱処理されていても保健所の許可がありません。
- ③生もの・生フルーツのトッピングは不可。

《例》

* 当日提供時に加熱必須。



Q5、パスタ or ラーメンを当日調理して販売したいのですが、OK ですか？



A、はい、OK です。但し、以下条件をクリアしてください。

- ①当日、麺を茹でる場合は「タイプ B」の設備が必要。
- ②茹でてきた麺を鉄板で焼く場合は「タイプ A」の設備で OK。
(茹でて持ってきた麺は必ず加熱調理してから販売してください)

③トッピングは全て加熱が必要になります (少量でも必要)

(* 乾燥のパセリなど乾燥タイプを極少々は ok です)

麺を茹でる行為は「タイプ B」の設備が必要です

【東京】レンタル備品について

《レンタル品料金》

ワンタッチテント

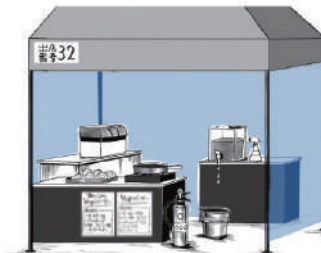


サイズ 3m×3m
設営・撤去は事務局
ウエイト付き

15,000 円 (税別)

* 税込16,500円

テントの3面囲い



対面以外の側面を
ビニール幕で囲います

* 布、メッシュタイプ、
長さの足りないものでは
保健所のokが出ません。

2,500 円 (税別)

* 税込2,750円

机

(横 180× 奥行 45×高さ70)



2,000 円 (税別)

* 税込2,200円

パイプ椅子



600 円 (税別)

* 税込660円

変更点

* 給油1回分含む

発電機 1.5kw

(お渡し時は満タンの状態)

(お昼前後にスタッフが
給油します。)



* 交流定格出力 1.5kw
* 単相 100v
* 連続運転約 4～5 時間

17,000 円 (税別)

* 税込18,700円

変更点

* 給油1回分含む

発電機 2.8kw

(お渡し時は満タンの状態)

(お昼前後にスタッフが
給油します。)



* 交流定格出力 2.8kw
* 単相 100v
* 連続運転約 4～5 時間

26,500 円 (税別)

* 税込29,150円

2槽シンク

* シンク設置の関係上
3面囲いされたテント込み
の値段になります。

* シンク設置のみは不可

36,500 円 (税別)

* 税込40,150円



* 当日調理出店又は
試食ブースには必須

蛇口付き水タンク & 受けバケツ (排水用に)



1,500 円 (税別)

* 税込1,650円

* 数に限りがあります

不燃ボード

サイズ 60cm×45cm
厚さ 12mm

* 火器などカセットコンロ等の
下に敷く用

1,500 円 (税別)

* 税込1,650円



コンロガード (3面ステンレス製)

サイズ (コの字時)
長さ 35× 奥行 25×
高さ 30mm

* 火器などカセットコンロ等の
周りに囲う用

1,500 円 (税別) * 税込1,650円



【東京】レンタル備品について

《レンタル品料金》

* 火器使用者は必須



消火器

1,500 円 (税別)

* 税込1,650円



家庭用冷蔵庫

冷蔵 25L、冷凍 90L

W460xD500xH1060mm

17,000 円 (税別)

* 税込18,700円

* 電源使用料は含まれていません。



卓上冷蔵庫

* 容量は 40L ほど。

W410xD450xH500mm

8,000 円 (税別)

* 税込8,800円

* 電源使用料は含まれていません。



冷凍ストッカー小

* 容量は 40L ほど

W496 x D316+20 x H865mm

16,000 円 (税別)

* 税込17,600円

* 電源使用料は含まれていません。



冷蔵ストッカー中

W550 x D600 x H1200mm
有効内容積 およそ 150L

26,000 円 (税別)

* 税込28,600円

* 電源使用料は
含まれていません。

* 数に限りがあります (先着順)

冷凍ストッカー中 引き出しタイプ

W550 x D600 x H1200mm
有効内容積 およそ 138L

26,000 円 (税別)

* 税込28,600円

* 電源使用料は含まれていません。



* 冷蔵オープン ショーケース

寸法 W1200 x D900 x H900mm
有効内容積 198L
単相 100V

36,000 円 (税別)

* 税込39,600円

* 電源使用料は含まれていません。

(野外での使用は冷蔵温度が保てない場合があります)



* 冷凍オープン ショーケース

* W1200 x D880 x H970mm
容量 139L 単相 100V

36,000 円 (税別)

* 税込39,600円

* 電源使用料は含まれていません。

(野外での使用は冷凍温度が保てない場合があります)



* 電源使用料は
含まれていません。

アイスパッド 6 個タイプ 冷凍ディッピング アイスケース

寸法 W1065 x D778 x H1124mm

35,000 円 (税別)

* 税込38,500円

* アイスパッドが必要な場合は別途有料

* アイスパッド 1 個 550 円 (税込)