

東京ビーガングルメ祭り 2023Summer出店規約

出店料は以下2点です。

出店料
38,000 円 (税別) * 41800円 (税込)
or
20,000 円 (税別) * 22000円 (税込)

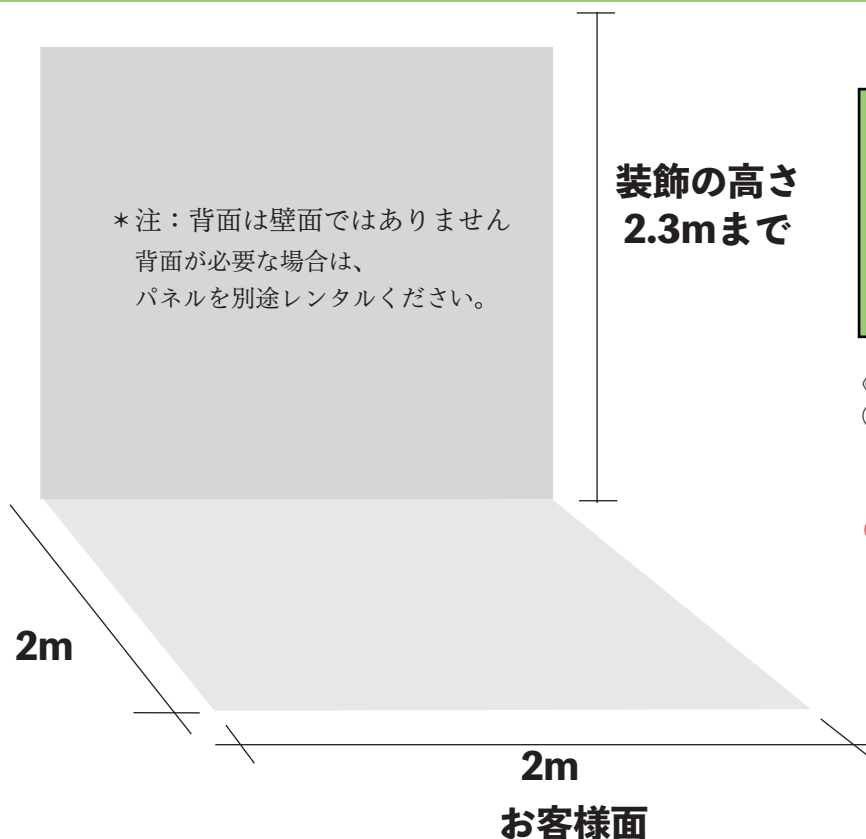
日本プラントベース市場協会 会員 割引

+

当日の売上(税込) 金額
5%

* 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円が加算されます。

出店スペースについて



【1コマ】
2m × 2m
* 床の養生枠に従ってください
* 背面パネルは含まれていません
* 出店名ボードは含まれていません

《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30cmほど予定
(隣のパネルの仕切りはありません)

* 事務局都合で「角配置」になる場合、お客様面が増えるので、事務局持ちで机を1台付けさせていただきます(その場合はご連絡します)

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海洋の刺胞動物門 類はNGです。

*** 今回の会場ではアルコールの販売は出来ません（試飲も）!!**(展示はok,みりんなどの調味料は試飲もok)

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次原料のキャリア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各ブース内での調理行為は出来ません

* 調理行為のある場合は「調理スペース（別途有料）」の申し込みが必要です（試食の調理も同様）

* ドリンクをコップに注ぐ も調理行為になります。

* 試食・試飲であっても調理行為は各ブースでは出来ません(一部を覗く、詳細はp5)

③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5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き、また上に「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。



当日調理する商品について

①販売する商品全てに【原材料pop】の提示が必要です

②調理行為は専用の調理スペースへ申込みが必要です

* ドリンクをコップに注ぐ,も調理行為になります。(試飲のみであればokです、詳細はP5)

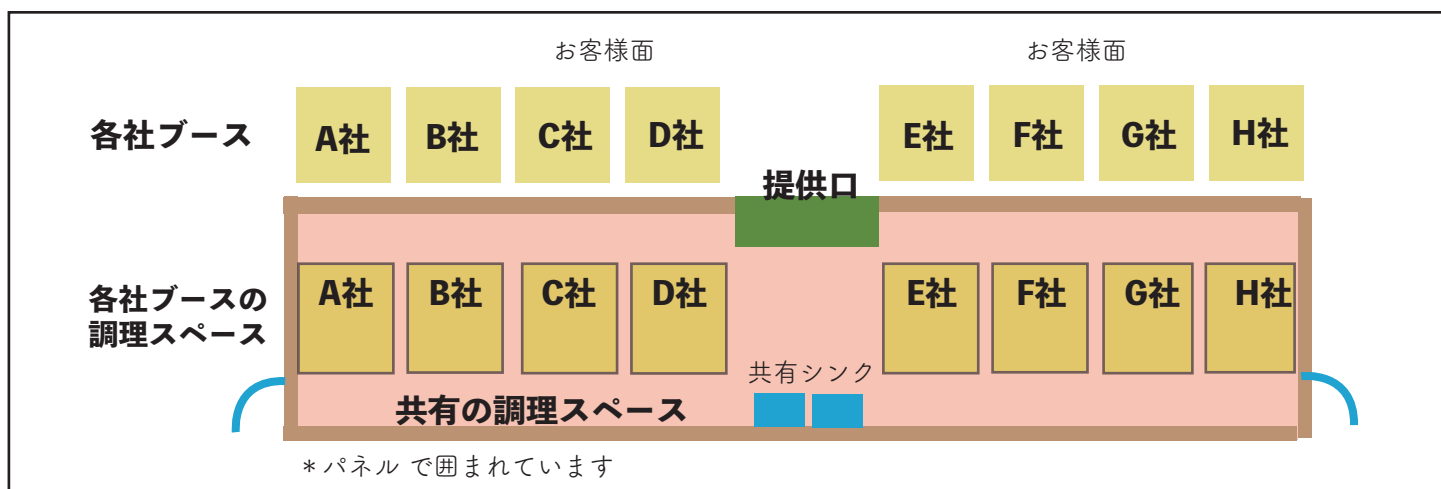
会場内に「臨時飲食店許可」を取得した調理スペースを設置しますので調理を行う方は申込み必須。
(各ブースでは試食・試飲であっても調理は出来ません)

【使用料】	<h3>18,000円 (税別)</h3> <p>* 19800円 (税込)</p>	<ul style="list-style-type: none">* 出店料とは別に費用が発生します* 調理スペースと共用のシンク使用可能* 調理器具の貸し出しはありません* 電源使用料は別途必要になります* 冷蔵・冷凍機器はレンタルするなどご自身でご用意ください
--------------	--	--

可能な調理	<ul style="list-style-type: none">* 生野菜・果物のカットや盛りつけ* 炊飯器でご飯を炊く* 麺を茹でる* 電気調理器での加熱調理全般* 生クリームの盛りつけ・トッピング
--------------	--

調理NGな	<ul style="list-style-type: none">* 油を使った揚げ物 (臨時の許可書の為、油の使用量が制限されるため一般募集からはNGとなります (*事務局と契約した店舗のみ使用する場合があります))* プロパンガスの持ち込み (臨時の許可書の為、ボンベの使用量が制限されるため一般募集からはNGとなります (*事務局と契約した店舗のみ使用する場合があります))
--------------	--

共有の調理スペース使用のイメージ



* 調理スペース使用者は、商品提供口から近い位置にブースを配置致します

* 図はイメージですのでレイアウトは当日までに変更になります、正確な調理スペース場所は、出店配置図と共に6月下旬にお知らせ予定です

①一社占有の作業台 (横180cm×奥行90cm) が1台付いてきます。

* 作業スペースおよそ2m×2mを想定しています。仕切りはありません

②電源使用は別途申込みが必要になります (1500wごとに)

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

* 商品ごとに食品表示シールが必要

* 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

既製品・仕入れ品は不要

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：ビーガンクレープ
原材料名：豆乳（遺伝子組み換えではない）(国内産)、小麦粉全粒粉、塩、甜菜糖、メイプルシロップ、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）
内容量：130g ⑧アレルギー表記
消費期限：2016年10月2日
保存方法：冷蔵10℃以下で保存。
製造者：株式会社veg works 吉田光佳
西東京市富士町四丁目18-9
本品製造場所ではピーナッツ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製造者 ⑦原材料産地表示 ⑧アレルギー表記（特定原材料7品目）が記載されたシールを、「商品ごと」に貼ってください。

* カロリーや栄養成分表示は省略規定に該当する場合を除き、表示が必要。

* ⑥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 責任者名)を記入

● **試食・試飲であっても調理行為がある場合、
「試食の為の共有調理スペース」の申込みが必要になります**

* 「臨時飲食店許可」を取得したスペースの中で試食の調理を行ってください

共有調理場使用料
【試食の為の】

12,000円税別)

* 13200円 (税込)

- * 出店料とは別に費用が発生します
- * 調理スペースの中の共用のシンク使用可能
- * 調理器具の貸し出しはありません
- * **電源使用料は別途必要になります**
- * 冷蔵・冷凍機器はレンタルするなどご自身でご用意ください

① **一社占有の作業台（横150cm×奥行60cm）が1台付いてきます。**

* 作業スペースおよそ2m×2mを想定しています。仕切りはありません

② **電源使用は別途申込みが必要になります（1500wごとに）**

試食の為の共有調理場で可能な行為

- * 食材のカット
- * ドリンクを直接試飲カップに注いで、更に**パウダーor別ドリンクを混ぜて**試飲を提供
- * 包装済の商品を開封して小皿に移し、更に**ソースなどをかけて**試食を提供
- * レトルト商品など密閉包装されたものを機器で温め小皿に移して、更に**トッピングを加えて**試食を提供
- * コーヒーメーカーから直接試飲カップに注いで、更に**氷を入れてアイスコーヒー**にして試飲を提供
- * **ミキサー・ジューサー機器**を使っでの試飲・試食提供
- * トースター・ホットプレートなどの機器を使って**商品を直接加熱する**試食提供
- * **湯煎**して商品を温める試食提供
- * コーヒーメーカーやドリップしてコーヒーの試飲を提供
- * レトルト商品など密閉包装されたものを機器で温め小皿に移して試食を提供

● **事前カットしてあるものをタッパなどに入れて提供するだけであれば「試食の為の共有調理スペース」の申込み不要です**

各社
の
試食
可能な
行為

- * 予めカットしたものを楊枝等を使って試食を提供
- * ドリンクを直接試飲カップに注いで、試飲を提供
- * 包装済(既製品)の商品を開封して小皿に移して試食を提供

* いずれも使い捨ての道具を使用

【東京】 レンタル備品について

《レンタル品料金》

<p style="text-align: center;">机A</p> <p style="text-align: center;">(横 150× 奥行 60× 高さ 70)</p>  <p style="text-align: center;">2,000 円 (税別) * 税込2,200円</p>	<p style="text-align: center;">机B</p> <p style="text-align: center;">(横 70× 奥行 40× 高さ 70)</p>  <p style="text-align: center;">2,000 円 (税別) * 税込2,200円</p>
 <p style="text-align: center;">* パネル1枚 (縦 210× 横90)×1 枚</p> <p style="text-align: center;">4,500 円 (税別) * 税込4,950円</p>	 <p style="text-align: center;">パイプ椅子</p> <p style="text-align: center;">600 円 (税別) * 税込660円</p>
 <p style="text-align: center;">* 電源使用料</p> <p style="text-align: center;">* 1つ 1500w までの金額 * 1500w 以上は 2 個分の料金になります。 * 申請時に使用予定 w 数も お知らせください</p> <p style="text-align: center;">3,000 円 (税別) * 税込3,300円</p>	<p style="text-align: center;">* スポットライト 1個</p>  <p style="text-align: center;">* 机やパネルに挟み込むタイプ 挟む部分は 5cm まで ok</p> <p style="text-align: center;">1,500 円 (税別) * 税込1,650円</p>
<p style="text-align: center;">* Wi f i利用代</p> <p style="text-align: center;">1,000 円 (税別) * 税込1,100円</p>	<p style="text-align: center;">* カセットコンロなど裸火機器使用者は必須</p>  <p style="text-align: center;">1,500 円 (税別) * 税込1,650円</p>
<p style="text-align: center;">裸火機器使用者は必須</p>  <p style="text-align: center;">不燃ボード</p> <p style="text-align: center;">サイズ 60cm×45cm 厚さ 12mm</p> <p style="text-align: center;">* 火器などカセットコンロ等の 下に敷く用</p> <p style="text-align: center;">1,500 円 (税別) * 税込1,650円</p>	<p style="text-align: center;">裸火機器使用者は必須</p>  <p style="text-align: center;">コンロガード (3面ステンレス製)</p> <p style="text-align: center;">サイズ (コの字時) 長さ 35× 奥行 25× 高さ 30mm</p> <p style="text-align: center;">* 火器などカセットコンロ等の 周りに囲う用</p> <p style="text-align: center;">1,500 円 (税別) * 税込1,650円</p>

【東京】 レンタル備品について

《レンタル品料金》



* 家庭用冷蔵庫

* 容量は90Lほど。
うち、冷蔵庫容量が65L
冷凍庫容量が25L

15,000 円 (税別)

* 税込16,500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。



* 冷蔵ストッカー中

寸法 W611 x D662 x H1000mm
有効内容積 164L

27,000 円 (税別)

* 税込29,700円

* 電源使用料は含まれていません。



冷凍ストッカー小

* W496 x D316+20 x H865mm
容量 42L

15,000 円 (税別)

* 税込16,500円

* 電源使用料は含まれていません。



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 138L

25,000 円 (税別)

* 税込27,500円

* 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

32,000 円 (税別)

* 税込35,200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。



* 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。

* 1時間に10回以上扉を開け閉めされる事が想定される場合、「冷蔵」ではなく「冷凍」をお勧めします
(頻繁に開閉していると冷蔵庫では冷蔵温度が保てない可能性が高い為)

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

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
* 事前に事務局までお申し出ください

(* 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)

中止・キャンセル料について

①雨天決行です。但し、台風・災害などにより会場での運営が不可能と判断した場合は中止に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。**

* ご返金が可能なのは、ビーガングルメ事務局の不備により開催が出来なくなった場合のみとなります

②出店者様判断による 規定日(5/31以降)の出店キャンセルにはご返金出来ません

③出店覚書、販売申請書類など必要書類が〆切日を過ぎ、事務局からの最終勧告日を過ぎても提出物が完了しない場合は、出店者様不備による出店辞退となり、出店料のご返金は出来かねますので予めご了承ください。

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【7月22日土曜日、午後13時～16時の間】で指定でお送り下さい。

111-0033 東京都台東区花川戸 2-6-5 産業貿易センター台東館 7F
東京ビーガングルメ祭り 2023 夏 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7/23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前日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。

車両での搬入は7:00～9:30

産業貿易センターに「入車証」を申請・発行してもらいます、**事前に申請した車両分しか荷扱場には入れません**。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(6F)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

* 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 夏」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 **07232023**

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 * 郵送物はこちらへ

《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でお願いします

《MAIL》 **info@vegefes.com**

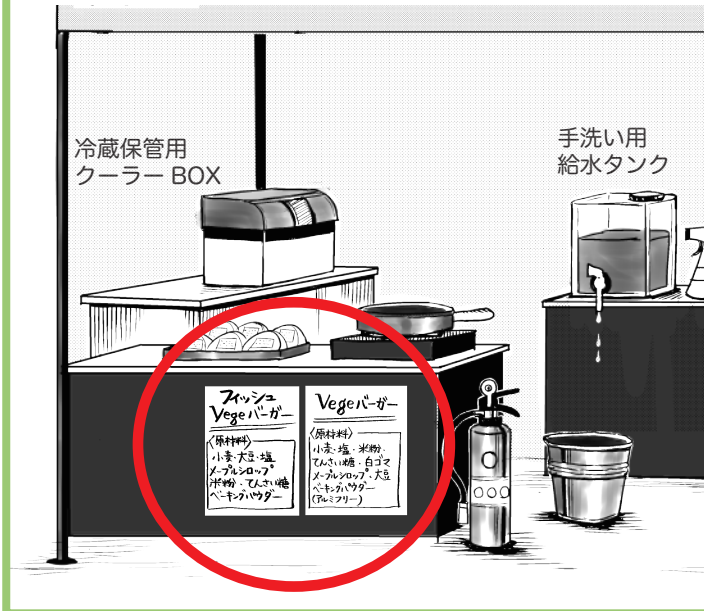
《電話》 **080-6954-8285**

イベントの前日・当日専用の連絡先

Q1

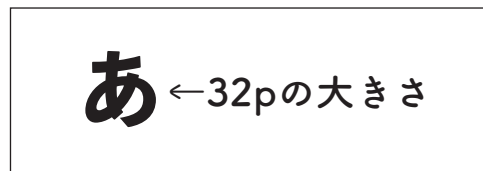
当日調理品の原材料POPの紙の大きさ・文字の大きさなど指定はありますか？

(*イメージ)



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

* 試食・試飲も同様



(*文字の大きさが32p以上であれば紙の大きさの指定はありません(芽安としてA4サイズ以上推奨))

Q2

ブースで試食・試飲を提供する場合は、必ず調理スペースを利用しなければいけませんか？

下記以外の行為は必ず「試食のための共有調理スペース」の申込みが必要です

各社
ブース
での
試食
可能な
行為

- * 許可のある施設で予めカットしたものを楊枝を使って試食を提供
- * 瓶・缶ドリンクを直接試飲カップに注いで、試飲を提供
(ドリンクを2種類の混合、麺とつゆの混合などは調理スペースの使用が必要)
- * 包装済(既製品)の商品を開封して小皿に移して試食を提供

* いずれも使い捨ての道具を使用