

東京ビーガングルメ祭り 2022 Summer出店規約

出店料は以下2点です。

出店料
48,000 円 (税別) * 52800円 (税込)
or
連続出展 割引
* 前回4月のPLANTBASED FESに出展いただいた方は 割引価格でご出展いただけます
26,000 円 (税別) * 28600円 (税込)

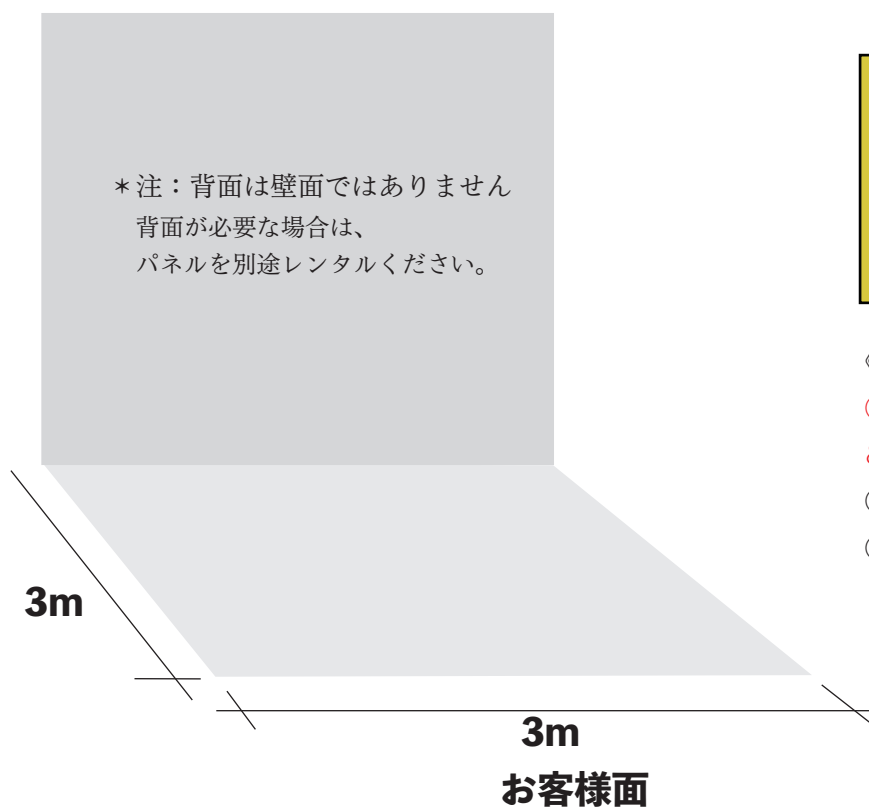
+

当日の売上(税込) 金額
5%

* 1日ごとにお納めください

* 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。

出展スペースについて



【1コマ】
3m × 3m
* 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》

- ①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）
- ②1区画内であれば、何店舗合同でもかまいません。
- ③出店契約書は、各販売者ごとにご提出ください。

出展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1mです（隣と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）

重要

展示物・販売物について

**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。

*** 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。

重要

原材料表記について

●販売する商品**全てに【原材料表記】**が必要になります

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）、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） ←アレルギー表記

内容量：130g

消費期限：2021年10月2日

保存方法：冷蔵10℃以下で保存。

製造者：吉田光佳

名古屋市中村区烏居通510

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。

①現地で調理して販売するもの以外の食品は、全て個別包装して、左図のような「**原材料表記のシール**」が必要です。

②自社・手作りの製品は、事前に**各種製造許可書**をご提出ください（場合によっては商品の原材料を事前に提出いただく場合がございますので予めご了承ください）

③当日の朝のチェック時に、**原材料表記がない商品・ブースは販売が出来ません**のでご注意ください!!

④カロリー表示などは、お店の規模により省略が可能な場合がありますので当イベントでは表記は任意となります

*** 現地で調理販売するものは、A4サイズ以上の紙に原材料を書いたポップの提示が必要です**

*** 試食するものにも原材料の表記は必要です!!!**

当日調理について

会場内に「臨時調理場」を設置します（前日に保健所の臨時飲食店許可書を取得します）
現地で調理行為をご希望の方は事前に申し込みが必要です。

【使用料】	8,000円（税別） * 8800円（税込）	* 出展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・電源使用可能
-------	----------------------------------	---

可能な調理	* 生野菜・果物のカットや盛りつけ * 麺を茹でる * 生クリーム of 盛りつけ・トッピング	* 炊飯器でご飯を炊く * 電気調理器での加熱調理全般
-------	---	--------------------------------

NGな調理	* 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）	
	* カセットコンロなどの直火の調理（IH調理器、ホットプレートはOK）	

* 申請時に詳細を事務局まで報告が必要です

調理場使用者のルール

①当日調理場に入る方は事前申請が必要です（1社4名まで）

- * 当日は調理スタッフ用の名札をご用意します
- * その他調理場ではスタッフの指示に従ってください

②清潔な服装で入室ください * 手袋・マスク・エプロンなどはご自身でご用意ください

③一社占有の作業台（180cm×90cm）一台と（180cm×60cm）が1台付いてきます。

- * 作業スペースおよそ3m×3mを想定しています。仕切りはありません

④使用する電気機器（使用ワット数）を事前にお知らせください（※切6月30日）

- * 調理スペース内の電気使用量を把握するため

⑤共用シンクに生ゴミは流せません、油汚れの強いものは共用シンクでは洗浄不可。

試食のルール

①試食のみであれば各社ブース内での簡易調理（加熱・注ぐ）は可能です

- * 必ず事前申請が必要です、申請のない場合試食は出来ません（申請※切6/30）
- * カセットコンロなどの直火の調理は厳禁（IH調理器、ホットプレートはOK）
- * 食材のカットなどは出来ません、事前にカットした物をお持ちください
- * 試食するものにも原材料の表記は必要です

駐車場について

出展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（1日1100円税込で全てのゴミを回収しますので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）

重要

中止・キャンセル料について

雨天・荒天決行です。但し、天災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。

*** 緊急事態宣言（コロナ情勢）などにより、行政指示で中止になった場合は全額返金いたします**

* 出展者判断によるコロナ情勢での出展キャンセルには返金は致しかねます

入金後の出展者都合による返金は致しかねます

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 2022 summer」出展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 **07172022**

その他・お問い合わせ

「ビーガングルメ祭り」運営事務局

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**

《FAX》 **052-308-8857**

平日10時～16時 担当：吉田、田海

* リモート勤務の為繋がりにくいです、すみません

《電話》 **080-6954-8285**

《MAIL》 **info@vegefes.com**

上記以外の時間帯、
イベントの前日・当日の連絡先