

名古屋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
14,500 円 (税別) * 15950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
7,500 円 (税別) * 8250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!

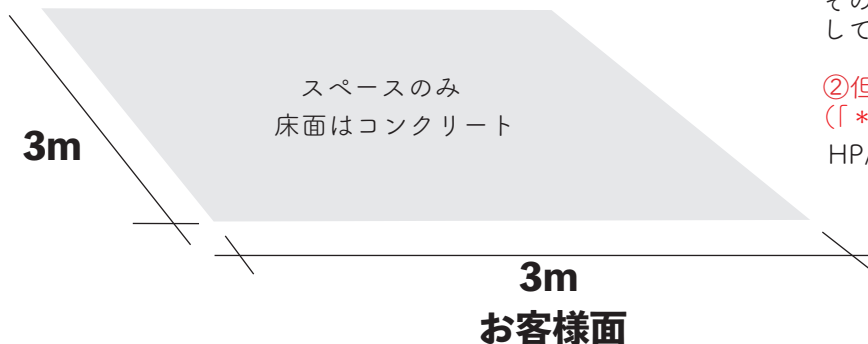
* テントはご持参いただくかレンタルください

【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8月15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

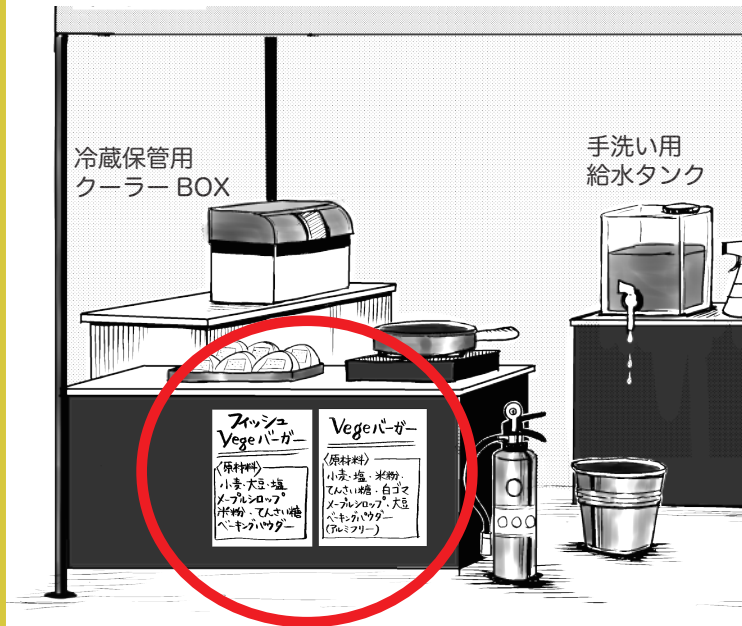
●販売する商品**全てに**【原材料表記】が必要になります

【当日調理品目の原材料表示】について

重要

①文字サイズ32p以上の大きさに商品種類(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

②コック付きの給水タンクを**2セット**必要です。(手洗い&器具洗浄)

* タンク容量が**1セット20ℓ程度**必要です

* 試飲・試食のみ→1セットでok(容量20ℓ程度)

●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

冷蔵品の販売をクーラーボックス&保冷材で保管する時は「温度計」が必須です。



【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」**1セット(容量20ℓ程度)**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

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

●パンやお菓子を現地で袋詰めしての販売は出来ません

重要

冷蔵品の販売をクーラーボックス&保冷材で保管する時は「温度計」が必須です。



【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（国内製造）、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

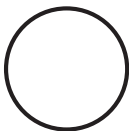
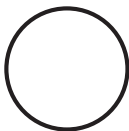
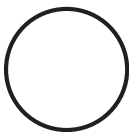
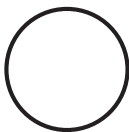
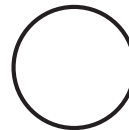
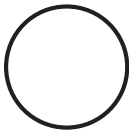
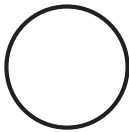
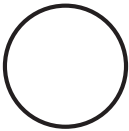
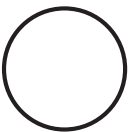
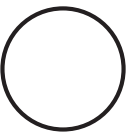
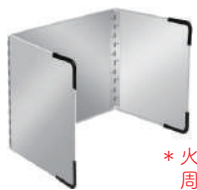
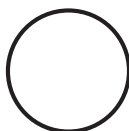
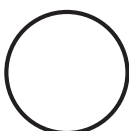
①事務局からの出店許可証、②会場の全体図と 販売者のブース位置の図が必要になると思います。

①・②の準備が整うのが9月中旬に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 12000 円（税別） * レンタル用サイズは 3m×3m ウエイト付き 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） 手洗い&器具用に 2セット必要です 1つのタンク容量が 20L 程度	重要  2セット タンク容量合計 40L 程度		レンタル有り （1セット） 1500 円（税別） タンク容量 20L 程度
 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）
 1 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 34000 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。 * シンク設置は必ず事務局 取り付けになります
 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			レンタル有り 1500 円（税別） * カセットボンベ・コンロなど火器使用者は必須
 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			レンタル有り 1500 円（税別） * カセットボンベ・コンロなど火器使用者は必須
 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）

分類	調理行為
煮物類 焼物類	許可のある施設で事前に仕込み（細切・煮込み等）し、その場で煮込んだもの 既製品や許可のある施設で事前に仕込み（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 ピザ類にあっては許可のある施設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	農産物や許可のある施設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っ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	既製品や許可のある施設で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
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っては、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	その場で加熱が必要
焼き菓子類	許可のある施設で事前に仕込み（混合・成形等）した具を、その場で焼いた・揚げたもの

《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。

《炭火を使用される方》

公園内では炭火は使用出来ません。

現地での加熱が必要です！

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。 ・当日現地で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。
重要 バーガー サンドウィッチ	《バンズの部分》*提供前に加熱必要 ・許可施設のある場所で事前に作ったものとする 《ソースの部分》*提供前に加熱必要、既製品は OK ・許可施設のある場所で事前に作ったものとする 《パテ・具の部分》 ・許可施設のある場所で事前に作ったものとする、提供前に現地で加熱すること
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。 ・当日現地で茹で、当日現地で加熱した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。 《具材の部分》*提供前に加熱必要 ・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。 《かけ汁の部分》*提供前に加熱必要 ・調整は当日に行うこと（前日調整は不可）
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）又は押し出し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。 ・押し出し式の場合も、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。

《炭火を使用される方》

公園内では炭火は使用出来ません。

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、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【10月14日土曜日、午後13時～16時の間】で指定でお送り下さい。

466-0064 愛知県名古屋市昭和区鶴舞1 鶴舞公園 噴水塔エリア
名古屋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10/15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「名古屋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 **10152023**

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

《MAIL》 **info@vegefes.com**

《電話》 **080-6954-8285**

イベントの前日・当日の連絡先

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？



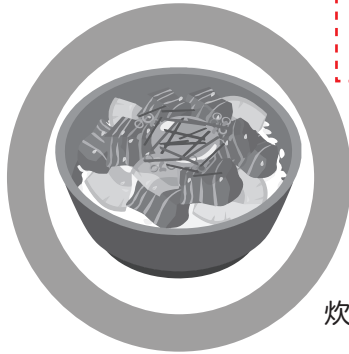
A、いいえ、出来ません。但し、丼ものとして以下条件をクリアできれば OK です。

①生野菜を使うのは NG になります。

②具、ソースは現地で加熱が必要になります *既製品のソースであれば加熱不要

《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

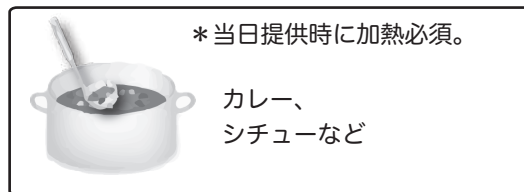


ご飯

炊飯後 65 度以上で保温



or



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。

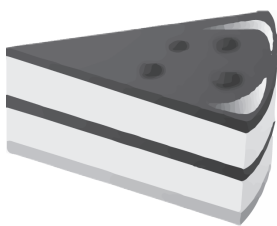
②「テントの 3 面囲い」「2 槽シンク」「保温する為の発電機」を揃えること。

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時間以内で提供することが必須となります。

Q3、生ケーキを当日販売したいのですが、OK ですか？



A、はい、OK です。

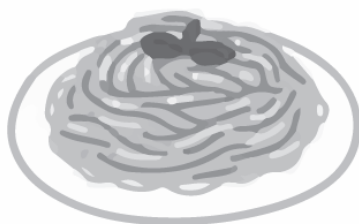
①但し、生ケーキは「菓子製造許可」のある施設で作られたもの、

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

*提供直前まで冷蔵保管してください。

Q4、パスタ、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)

麺を茹でる当日調理
ブースは「タイプ B」
の設備が必要です

重要

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バンズ、パテ（具）、ソースは現地で加熱が必要になります
*既製品のソースであれば加熱不要

《例》

バーガーなどの組み立て等の調理行為があるものは「タイプ B」の設備が必要です

*サンドするグルメも同様。



Q6、当日冷たいドリンクを販売して OK ですか？

重要

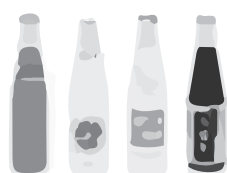
A、出来ないケース。



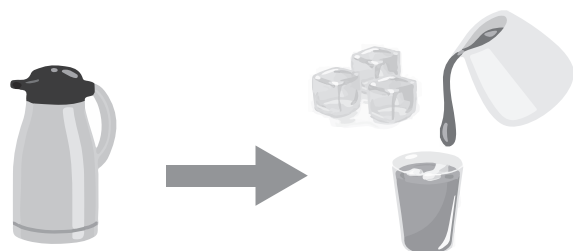
- ①自家製の冷たいドリンクなど作ってきて、現地でコップに注いで提供する場合。(野菜ジュースなど)
- ②自家製のシロップとサイダーなどを混ぜて、提供する場合。
*酵素原液なども自家製は NG。



A、出来るケース。



- ①「清涼飲料水製造許可書」のある施設で作られたもの、または既製品を現地でコップに注いで提供する場合は OK。(既製品のサイダー、ジュースを現地で蓋を開けて注ぐのは OK)



- ②HOT の状態 (65℃以上) で持参いただき、現地で氷を入れて冷まして COLD の状態で提供の場合は OK。
*氷は市販品のもの (自家製は NG)

例：ホットコーヒーをポットで持参して、現地で市販の氷を使って冷やしてアイスコーヒーにして提供は OK

65℃以上で保温

Q7、当日調理はしませんが、試食を出したいのですが OK ですか？

A、はい、OK です。但し、蛇口付き水タンク (20ℓ 程度) & 受けバケツ、消毒液 (アルコールスプレー)、使い捨て手袋、ペーパータオル をご用意ください。

【名古屋】 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

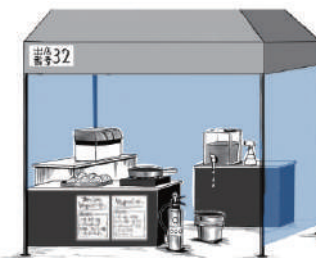


サイズ 3m×3m
設営・撤去は事務局
ウエイト付き

12,000 円 (税別)

* 税込13,200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

15,000 円 (税別)

* 税込16,500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

22,000 円 (税別)

* 税込24,200円

1 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

34,000 円 (税別)

* 税込37,400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

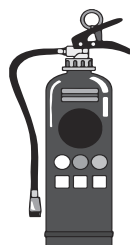
* 火器などカセットコンロ等の
周りに囲う用

1,500 円 (税別) * 税込1,650円

【名古屋】 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)

* 電源使用料は含まれていません。

* 税込8,800円



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)

* 電源使用料は含まれていません。

* 税込17,600円



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)

* 電源使用料は
含まれていません。

* 税込28,600円

* 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)

* 電源使用料は含まれていません。

* 税込28,600円



* 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)

* 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)

* 税込39,600円



* 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)

* 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)

* 税込39,600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

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)