

# 東京ビーガングルメ祭り 2024 Autumn 出店規約

出店料は以下2点です。

出店料
<b>28,000 円(税別)</b> * 30800円 (税込)
or
<b>日本プラントベース市場協会 会員価格</b> * 「日本プラントベース市場協会」のWeb siteはこちら <a href="https://plant-based-market.org">https://plant-based-market.org</a>
<b>14,200 円(税別)</b> * 15620円 (税込)

+

当日の売上(税込) 金額
<b>5%</b>

\* 「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

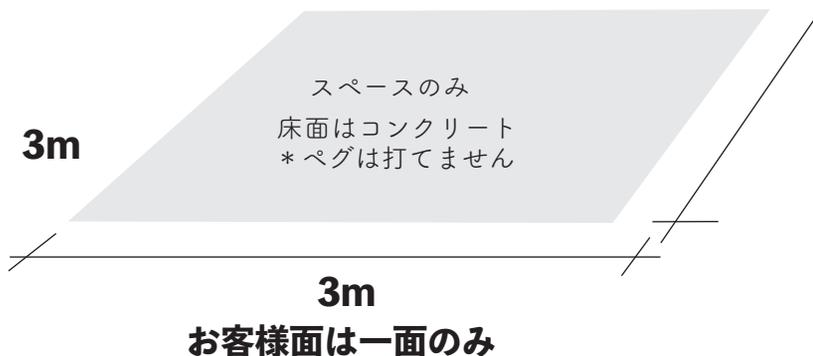
\* 必ず当日中に本部へお納めください。翌日以降の納入は手数料1500円(税別)を加算して請求させていただきます。

## 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

\* チラン配布など、全ての販促活動はスペース内で行ってください。ブース以外での販促活動は禁止です!



スペースのみ 【1区画】	テント出店
	<b>3m × 3m</b> 以内
	キッチンカー出店
	<b>3m × 5m</b> 以内

## 補足・出店スペース区画について

### 【補足】

- ① キッチンカーの1区画は3m×5mまでです。(区画内であっても、併設できるのは販売用机1台のみ) 上記以上のサイズは、出店料2ブースの料金が必要です。
- ② 1ブースの区画は、ウェイトを置いた状態で、3m×3m以内です。
- ③ 看板等は、自身のブース前に留めてください。大きさ・置き場所によっては移動してもらう場合がありますので、スタッフの指示に従ってください。

### 【合同出店について】

- ① 1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  
\* 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)
- ② 合同出店者も審査が必要になりますのでエントリー時に、合同出店者情報も記載ください。

## 食品を扱う全てのブースでテント3面幕が必要です!!



東京都の臨時出店設備の要綱により、食品を扱う全ての（試食・サンプル配布含む）ブースにて、「テントの3面幕が必要になりました。

食品を扱う方は、必ず3面幕もご用意（orレンタル）ください。

\* 当日の朝のチェック時にご用意がないブースは、営業ができませんのでご注意ください。

### 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に分類されるものも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。
- ②キャリーオーバーや加工助剤の食品表示法で義務のない原材料
- 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 全ての行為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**

\* ご入金いただいても書類の提出期限を過ぎた場合は出店を承れません。

**\* 申請の無いものは、一切販売出来ません。**

\* 申請の無いものを販売した場合、ペナルティの対象となりますので十分に注意してください。

\* 当日朝のチェック時に申請の無い物があった場合、撤去していただきます。

**重要**



## ① 1ブース内での調理行為は「1品目のみ(且つ1工程)」に限ります

(補足1、2ブースの場合は、2品目までok)

(補足2、キッチンカーの場合は、許可取得時又は給排水タンクの容量によって、複数品目ok)

### 【補足①】

1工程とは、「焼く」or「蒸す」or「茹でる」のみ、など単一の調理行為をさします。

\* NG例：麺を茹で、フライパンで野菜と一緒に炒める（調理工程が2工程）

### 【補足②】

「ドリンクを注ぐ」「試食」のみも、調理行為ですが上記の行為は1品目としてカウントしなくてもokになりました

\* 但し、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

## ② 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

\* 生クリーム (vegan)の泡だて等も現地では出来ません。

## ③ 食材・商品のカット、現地での既製品の量り売り（バラ売り）は行えません。

\* 現地で商品を袋詰めしての販売はできません。\* 現地でお米などの洗浄もできません。

\* 許可のある「キッチンカー」でも不可。

## ④ 冷蔵品の販売はクーラーボックスでの保冷はNGです、必ず冷蔵庫を使用してください。

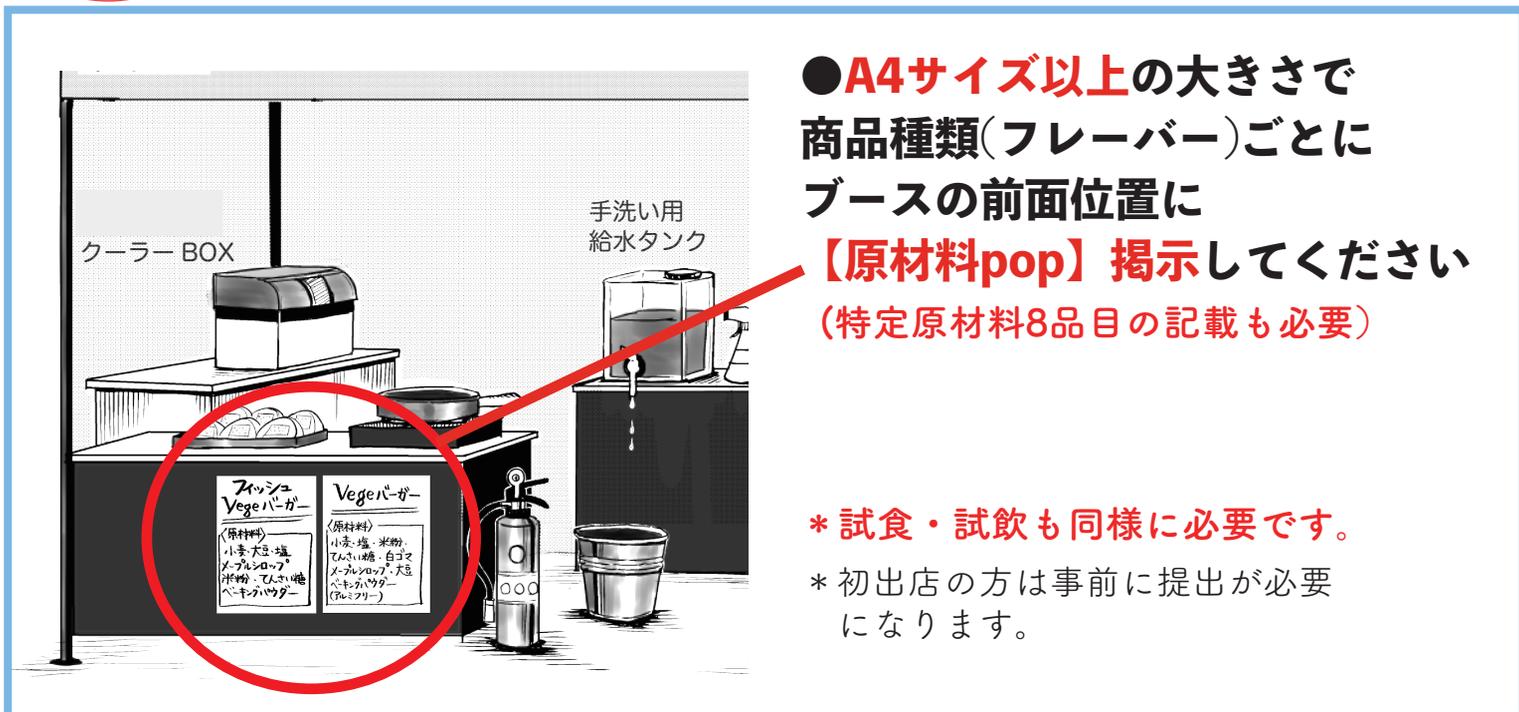
\* 加熱して調理する食材は、クーラーボックスでの保冷保管はokです。

## ⑤ 調理行為の内容によって、【水道直結の2槽シンク】設備が必要になります。詳細は P7~8 の調理タイプ区分をご覧ください。

# 当日調理品目について

**重要**

【当日調理品目の原材料表示】について



● **A4サイズ以上の大きさで**  
**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**  
(特定原材料8品目の記載も必要)

\* 試食・試飲も同様に必要です。  
\* 初出店の方は事前に提出が必要になります。

【試食（試飲）】の調理行為について。

試食であっても、調理して提供の場合、  
調理行為は「**1工程(且つ1品目)**」に限ります

\* 「調理販売1工程」 + 「試食調理1工程」 ならokです。



【補足①】

1工程とは、「焼く」or「蒸す」or「茹でる」のみ、など単一の調理行為をさします。

\* NG例1：炒めて試食を提供、+ 湯煎して試食を提供、は2工程となるので試食でもNGです。

\* NG例2：串カツを炒めて試食、+ ハンバーグを炒めて試食、は2品目となるので試食NGです。

【補足②】

「ドリンクを試飲カップに注ぐ」又は「パッケージから出して試食皿にのせて提供」  
は、調理行為ですが、**どちらか1つであれば、品目は複数になってもOKです。**

\* ドリンクの種類が複数になってもOK、パッケージ品のフレーバーが複数になってもOK

\* NG例1：ドリンクを注いで試飲提供、+ パッケージからお皿に盛って試食提供、はNGです

\* NG例2：ドリンクを注いで試飲提供、+ 串カツを炒めて試食、はNGです。

# 当日は販売のみ 品目について

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、バニラビーンズ、寒天パウダー  
/バニラ香料  
(一部に小麦・大豆を含む)  
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。  
製造所：株式会社veg works  
東京都中央区銀座1丁目22番地11号  
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。

**重要**

## ① 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

## ② **全て、個包装してある状態で販売してください。**

**食材・商品のカット、現地での既製品の量り売り(バラ売り)は行えません。**

\* パンなども、一部封を開けた状態では販売出来ません、必ず完全個包装してください。



## ③ 手作りの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

\* 自社工場商品・他社からの仕入れ品等でも、各種製造許可書の  
提出が必要な場合がございますので、予めご了承ください。

## ③ **冷蔵品の販売はクーラーボックスでの保冷はNGです、 必ず冷蔵庫を使用してください。**

\* 販売したお客様への保冷剤・保冷バッグ等もご用意ください。

\* 会場となる公園には電源はありませんので、電源は発電機をレンタルください。

\* 常温販売品を冷やして販売する場合は、クーラーボックスでもOKです。

(その場合、原材料表記の「保存方法」部分が「常温で保管」になっていることが前提になります)

## ④ **冷凍食品の販売は保健所へ確認が必要になる場合がございます。**

\* 該当する出店者様へは事務局からご連絡します(商品表示ラベルの提出が必要になる場合あり)

\* 冷蔵品を冷凍して会場まで輸送して、冷蔵品として販売する場合は不要です。

# 当日は販売のみ 品目について

## 【食品の表示】について

一例

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、メイプルシロップ、ココア  
パウダー、菜種油、バニラビーンズ、寒天パウダー  
/バニラ香料  
（一部に小麦・大豆を含む）  
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。  
製造所：株式会社veg works  
東京都中央区銀座1丁目22番地11号  
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「品名」「原材料名」「内容量」「消費期限」「保存方法」「製造者」等  
\*アレルギー表記（特定原材料8品目）  
等が記載された表示シールを、「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。

\*「製造者」の場合は、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）&住所を記入

\*原料・原産地表示についても必要です。

\*表示内容の詳細は、管轄の保健所へお問い合わせください。

## 試食について（詳細はP8）

①.試食提供する場合、既にカットしたものをタッパなどに入  
れ、現地では、爪楊枝などで刺して、提供してください。

試食については、P8をご覧ください。



## 豆腐の販売について

①.「常温は可能」、冷蔵商品の豆腐の販売は、別途届けが  
必要になるので、ビーガングルメ祭りでは**不可**となります。



②.「豆乳を現地で注いで提供」（当日調理扱い）  
の場合、**豆乳が常温品であっても保管は冷蔵保管が必須になります。**  
（保健所の規定により）

但し、その場合の冷蔵保管は、クーラーボックス+温度計でokです

## ①試食であっても、調理して提供の場合、調理行為は「1工程(且つ1品目)」に限ります

\* 「調理販売1工程」 + 「試食調理1工程」 ならokです。



### 【補足①】

1工程とは、「焼く」or「蒸す」or「茹でる」のみ、など単一の調理行為をさします。

\* NG例1：炒めて試食を提供、+ 湯煎して試食を提供、は2工程となるので試食でもNGです。

\* NG例2：串カツを炒めて試食、+ ハンバーグを炒めて試食、は2品目となるので試食NGです。

### 【補足②】

「ドリンクを試飲カップに注ぐ」又は「パッケージから出して試食皿にのせて提供」は、調理行為ですが、**どちらか1つであれば**、品目は複数になってもOKです。

\* ドリンクの種類が複数になってもOK、パッケージ品のフレーバーが複数になってもOK

\* NG例1：ドリンクを注いで試飲提供、+ パッケージからお皿に盛って試食提供、はNGです

\* NG例2：ドリンクを注いで試飲提供、+ 串カツを炒めて試食、はNGです。

## ②試食であっても現地でのカットは禁止です。

\* 必ず事前にカットしてタッパなどに入れて持ってきてください。

## ③生もの、生野菜、果物の試食は出来ません。

## ④現地で水と粉をシェイクして試飲提供はNGです

\* 事前にシェイクしたものを水筒に入れて現地で注ぐだけならOK.

\* 2種類の液体を混ぜる場合は、使い捨てマドラーをお客様に渡し、出店側では混ぜない。

## ⑤お客様が直接手で試食品を取らないようにしてください。

\* 爪楊枝やスプーンなど使用

## ⑥調理タイプAと同様の設備が必要になります。

\* 詳しくはP11の「タイプA」の設備をご覧ください。

その他、保健所から指摘があった試食提供はご遠慮ください。当日にNGな試食行為をしている場合は、商品自体の

**重要**

**原則として、現地で豆は挽けません！**

- 現地での調理工程で必要設備が異なりますので、ご注意ください。  
(各会場で必要設備やルールが異なるのでご注意ください)

《現地での調理内容》	ブースタイプ	
<p>個包装されたドリップパックを 現地で開けて、お湯(75℃以上)を注ぐ</p> 	<p>タイプ <b>A</b></p>	<p>* 蛇口付き水タンク &amp; 受けバケツ (排水用に)</p> <p>* テントの3面囲い</p>
<p>現地でコーヒーの粉をフィルターに セットして、お湯(75℃以上)を注ぐ</p> 	<p>タイプ <b>B</b></p>	<p>* 給排水設備のある 2槽シンクの設置</p>
<p>コーヒーメーカーまたは エスプレッソマシンで カップに抽出する。</p> 	<p>タイプ <b>A</b></p>	<p>* 蛇口付き水タンク &amp; 受けバケツ (排水用に)</p> <p>* テントの3面囲い</p>
<p>植物性ミルクのスチーム</p> 	<p>タイプ <b>B</b></p>	<p>* 給排水設備のある 2槽シンクの設置</p>

## 補足事項

- \* 上記の調理行為は1品目とカウントされるため、他の現地調理（グルメ）は提供できません。
- \* 自家製のシロップなどの使用は「清涼飲料水製造許可書」の提出が必要になる場合がございます。
- \* 植物性ミルクやシロップなどは既製品のものであれば、上記のコーヒー抽出行為に加えてもOK  
(但し、フレーバーは3種類までとする)

- ① コーヒー + 植物性ミルク
- ② コーヒー + シロップ A
- ③ コーヒー + シロップ B

例：フレーバー 3 種

## 以下の調理行為での出店は、「タイプA」となり、 P11のブース設備が必要になります。《シンク不要タイプ》

分類	調理行為
煮物類	事前に仕込み(細切・煮込み等)し、その場で煮込んだもの
焼物類	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
ドリンク類	事前に仕込んできたドリンク類を、現地でカップに注ぐもの。または現地で加熱してカップに注ぐもの。 *2種類のドリンクをカップに注ぐはok、液体と粉をシェイクなどはNG *混ぜる場合は使い捨てマドラーをお客様に渡し、出店側では混ぜない。
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、それに事前に仕込みした具をからめたもの

### 《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。

## 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8月下旬になりますのでご了承ください

## 以下の調理行為での出店は、「タイプB」となり、 P11のブース設備が必要になります。《シンク必要タイプ》

分類	調理行為
カレーライス類 丼物類	<p>《カレー・丼物の具の部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・当日煮込んだものとする。</li> </ul> <p>《ライスの部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・レトルトまたは無菌包装の米飯を温めて提供すること</li> <li>・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。</li> </ul>
めん類 ・うどん ・そば ・ラーメンなど	<p>《めんの部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・許可施設のある場所で事前に仕込んだものとする。</li> <li>・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）</li> <li>・必要に応じて冷蔵・冷凍など適切に保管すること。</li> </ul> <p>《かけ汁の部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調整は当日に行うこと（前日調整は不可）</li> </ul> <p>《具材の部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・許可施設のある場所で事前に仕込んだものとする。</li> <li>・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。</li> </ul>
パスタ類	<p>《パスタの部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・許可施設のある場所で事前に仕込んだものとする。</li> <li>・当日に茹でて、2 時間以内に提供すること。</li> </ul> <p>《パスタソースの部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・当日煮込んだものとする。</li> </ul>
アイス クリーム類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・材料を機械に入れて作るソフトクリームは販売不可。</li> <li>・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。</li> </ul>

\* 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 P5/6 ページ参照

《必要項目》	《当日調理タイプ A》 (試食ブースも同様)	《当日調理タイプ B》	《レンタル品の有無と料金》
 <p>テント</p>	<p>* 試食ブース必須</p> <p>○</p>	<p>○</p>	<p><b>レンタル有り</b> <b>15000 円 (税別)</b> ウェイト付き 設置・撤収作業不要 * レンタル用サイズは 3m×3m</p>
 <p>①消毒液 (アルコールスプレーの類) &amp; ②使い捨て手袋 &amp; ③石けん・ペーパータオル</p>	<p>* 試食ブース必須</p> <p>○</p>	<p>○</p>	<p><b>レンタルなし</b></p>
 <p>蛇口付き水タンク &amp; 受けバケツ (排水用に)  <b>タンク容量 18ℓ 以上 必要です!</b></p>	<p>* 試食ブース必須</p> <p>○</p> <p><b>タンク容量 18ℓ 以上</b></p>	<p>×</p>	<p><b>レンタル有り</b> <b>1500 円 (税別)</b>  * 水を入れてお渡しします</p>
 <p>テントの 3 面囲い</p>	<p>* 試食ブース必須</p> <p>○</p> <p>* 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)</p>	<p>○</p> <p>* 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)</p>	<p><b>レンタル有り</b> <b>2500 円 (税別)</b>  * 調理・試食がなくても 食品を扱うブースは必須です</p>
 <p>2 槽シンク  水道直結の給排水設 置された状態でご用 意します。 蛇口はレバー式</p>	<p>×</p>	<p>○</p>	<p><b>レンタル有り</b> <b>36500 円 (税別)</b>  * 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 * シンク持ち込みは不可</p>
 <p>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</p>	<p>○</p> <p>* カセットボンベ・コンロなど火器使用者は必須</p>	<p>○</p>	<p><b>レンタル有り</b> <b>1500 円 (税別)</b></p>
 <p>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</p>	<p>○</p> <p>* カセットボンベ・コンロなど火器使用者は必須</p>	<p>○</p>	<p><b>レンタル有り</b> <b>1500 円 (税別)</b></p>
 <p>消火器</p>	<p>* カセットボンベ・コンロ・発電機など 火器使用者は必須</p> <p>×</p> <p>* エアゾール式の 消火器は NG</p>	<p>○</p>	<p><b>レンタル有り</b> <b>1500 円 (税別)</b></p>

**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？**

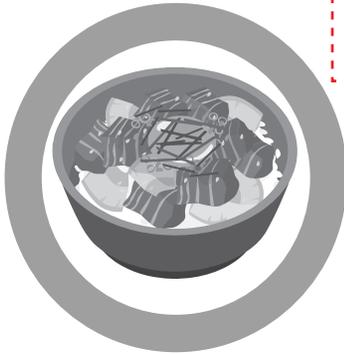
A、いいえ、出来ません。但し、丼ものとして以下条件をクリアできれば OK です。

- ①生野菜を使うのは NG になります。
- ②丼もの具を事前に仕込んだ惣菜「1種類」にしてください。  
(液体ソースは既製品であれば加熱なしでも 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」のみ

+

\*トッピング  
(乾燥ネギ、等の乾燥タイプに限る)

\*漬物などは NG

\*当日提供時に加熱必須。



カレー、シチューなど



既製品液体ソース

\*現地で攪拌 / 加熱して作る事はできません

**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。

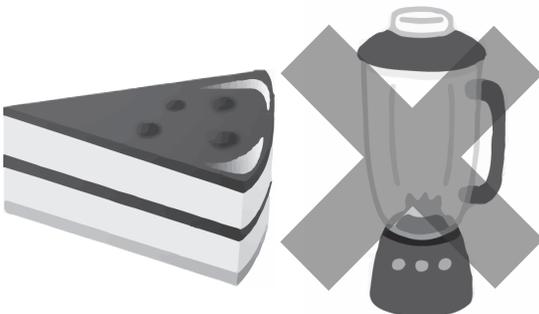
\*現地でご飯はにぎれません。

\*現地でお米は洗えません。

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・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

#### Q4、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？



\*サンドウィッチも同様。

- 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」+「トッピング (乾燥タイプのみ)」にしてください。  
(液体ソースは既製品であれば加熱なしでも OK です。)

《例》

**\*全て当日提供時に加熱必須。**



バンズ

+



パテ  
「1 種類」

+



ごく少量のトッピング  
(乾燥ネギ、等の乾燥タイプに限る)

+



既製品液体ソース  
**\*現地で攪拌して作る事はできません**

#### Q5、クレープを当日調理して販売したいのですが、OK ですか？



\*当日提供時に加熱必須。



クレープ生地

\*現地で攪拌などの作業は行えません

《例》

**\*当日冷蔵保管必須。**



真空パックされた  
既製品のクリーム

+



トッピング  
(生もの不可)  
(現地で加熱したもの、又は乾燥タイプに限る)

+



ソース

#### Q6、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？



麺を茹でる行為は「タイプ B」の設備が必要です

- 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)

## 出店ブースでのルールについて

**\*隣ブースまで響く音楽・大きな声での声かけ等のご遠慮ください**

\* 自社ブース内でもスタッフが音量の指示をした場合、必ず従ってください

**\*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)

**\*ペットを連れての出店は出来ません。**

## 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

## 中止・キャンセル料について

**①雨天決行です。**

但し、地震・火災等の災害、荒天、天変地異、戦争、新型コロナウイルス感染拡大等の感染症、行政指導、開催場所の施設の損壊、開催場所管理者からの使用中止の要請など、事務局の責によらない事由で開催行事を実施することが困難になったとき、またはその影響により事務局が開催行事を中止にした場合、以下の通り、出店料・レンタル備品料・協賛金を返金いたします。

**①開催日の10日以上前の中止・・・出店料・レンタル備品料の70%**

**②上記以外の中止・・・出店料・レンタル備品料の返金なし**

\* 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予定です。

\* 中止の場合、出店者が販売予定だった商品の仕入、制作料、人件費、交通費その他の一切費用に対する損害について、事務局は一切の支払をしないものとします。

## 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28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  
東京ビーガングルメ祭り 2024 会場**

**木場公園 イベント広場  
080-6954-8285**

**②冷凍・冷蔵商品は前日預かりは出来ません** (当日9/29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**段ボールの側面に出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 2024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 **09292024**

## 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》104-0061 東京都中央区銀座1丁目22番11号 銀座大竹ビジデンス 2F  
株式会社veg works 宛

《電話》\*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  
平日10時～16時

《電話》080-6954-8285  
イベントの前日・当日の連絡先

《MAIL》[info@vegefes.com](mailto:info@vegefes.com)

# 【東京】レンタル備品について

《レンタル品料金》 \* 原油価格高騰により発注業者に関わる部分の料金が一部前年と変更があります。ご了承ください。

## ワンタッチテント

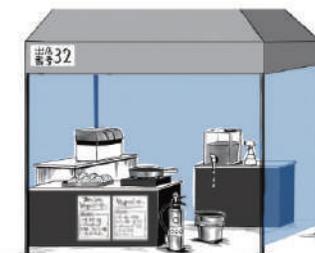


サイズ 3m×3m  
 設営・撤去は事務局  
 ウェイト付き

**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)

**2,200 円 (税別)**

\* 税込2,420円

## パイプ椅子



**650 円 (税別)**

\* 税込715円

\* 給油1回分含む  
 (お昼前後にスタッフが  
 給油します。)

## 発電機 1.5kw

(お渡し時は満タンの状態)



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

**17,600 円 (税別)**

\* 税込19,360円

\* 給油1回分含む  
 (お昼前後にスタッフが  
 給油します。)

## 発電機 2.8kw

(お渡し時は満タンの状態)



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

**26,800 円 (税別)**

\* 税込29,480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》 \* 原油価格高騰により発注業者に関わる部分の料金が一部前年と変更があります。ご了承ください。

\* 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 60L、冷凍 25L**

W460xD500xH1060mm

【消費電力】100w

**17,200 円 (税別)**

\* 税込18,920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  
【消費電力】100w

**8,300 円 (税別)**

\* 税込9,130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  
【消費電力】100w

**16,800 円 (税別)**

\* 税込18,480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  
【消費電力】100w

**26,800 円 (税別)**

\* 税込29,480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  
【消費電力】120w

**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  
单相 100V  
【消費電力】500w

**36,500 円 (税別)**

\* 税込40,150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



寸法 W1200 x D900 x H900mm  
有効内容積 198L  
单相 100V  
【消費電力】1100w

**36,500 円 (税別)**

\* 税込40,150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)

## 冷蔵ストッカー 大

(\* 冷凍ストッカー 大も同様のサイズ・値段になります)



寸法 W1700 x D700 x H1000mm  
有効内容積 198L  
单相 100V

【消費電力】冷蔵・冷凍共に 200w

**37,000 円 (税別)**

\* 税込40,700円

\* 電源使用料は含まれていません。

\* 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  
单相 100V 【消費電力】200w

**35,500 円 (税別)**

\* 税込39,050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)