

京都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
15,500 円 (税別) * 17050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

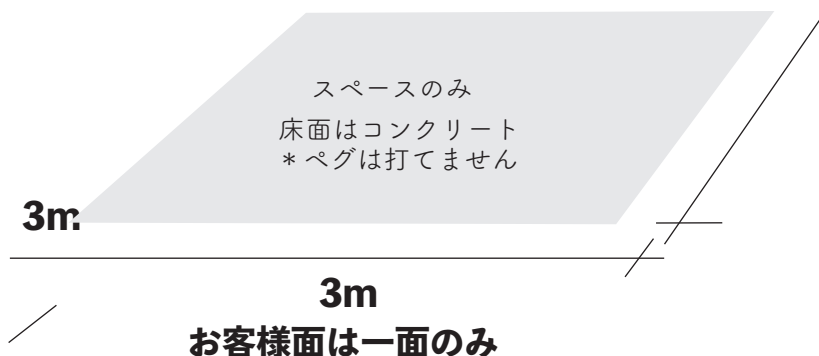
* 必ず当日中に本部へお納めください。翌日以降の納入は手数料1500 円(税別)が加算されます。

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

* 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。
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 3m × 3m	以内
	キッチンカー出店 3m × 5m	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、ウエ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。

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。
- 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 全ての物を申請書で申請してください

* 申請〆切期限は9月3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。

《ペナルティ》

※故意の有無に問わず、①動物性由来の製品が含まれる商品を販売された場合、②申請に無いものを販売された場合、**即、すべての販売を中止していただいた上に「罰則金 10 万円」をお支払い**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周りますのでご協力宜しくお願いいたします。

後日、お客様等の指摘により発覚した場合も同様です。



①当日調理をする場合、「臨時営業届け」を申請した設備スペース内での出店となる為、以下の費用がかかります。（先着13ブースのみ）

②調理工程の内容によって、タイプAとタイプBに分かれ、以下の設備使用料が出店料とは別にかかります。 *タイプA/Bの詳細はP6/7参照

タイプAのグルメ

* 焼く・蒸す・揚げるなど基本の調理行為

出店料に
プラスして **+ 4,000 円 (税別)**
* 4,400円 (税込)

共有のシンク 使用料込み

* シンクとは別に給水タンク&受けバケツが1セット必要になります。
* ご持参いただくかレンタルしてください。

タイプBのグルメ

* 炊飯・麺類・その他シンク設備が必要になる行為

出店料に
プラスして **+ 34,000 円 (税別)**
* 税込37,400円

2槽シンクの設置費用

* テント・テントの3面囲い、床養生 込みの値段です。
* 給水タンク&受けバケツは不要

●シンク設置は、事前に公園のメーターを取付け、許可申請が必要になる為、持ち込みでの設置はできません。必ず事務局のレンタルが必要になります

③生もの、生野菜、生果物等の盛り付け・カットは現地で行えません。

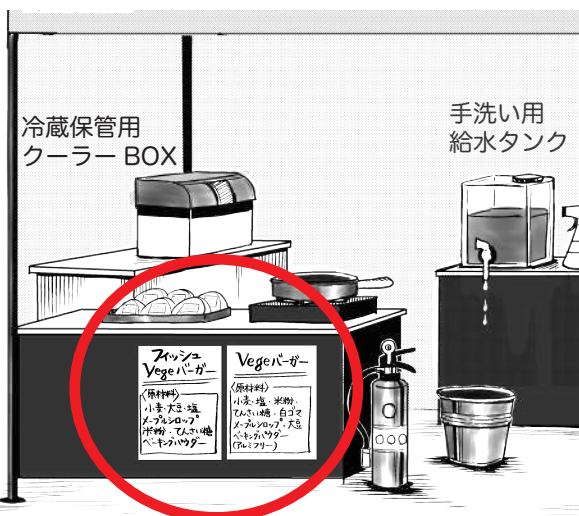
- * 許可のある「キッチンカー」であれば可能です
- * 必ず加熱して提供が必須になります。
- * 豆乳ホイップなども生もの扱いになります。
- * 試食についても同様です（詳しくはp5をご覧ください）

④調理部分に必ず床養生シートを敷いてください。

* シートがない場合販売できません、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。

【当日調理品目の原材料表示】について

重要



●**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。

当日は販売のみブースについて

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。

* 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**

* 必ず事前に個包装された状態で販売してください。封の開いた状態はNG

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。

製造者： 株式会社cef works
東京都西東京市富士町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「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。

* 「販売者」「製造者」等は、**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

* 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。

酒類の販売について

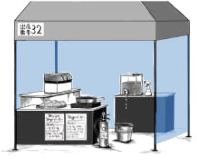
酒類の販売は、保健所ではなく税務署への届けが必要になる場合があります。

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月下旬になりますのでご了承ください

試食について

《試食内容》 ●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	 ①消毒液 ②使い捨て手袋 ③石けん& ペーパータオル	 蛇口付き水タンク & 受けバケツ (排水用に)	 テントの3面囲い
①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。 * 試食であっても現地でのカット禁止	○	○	×
②液体(ジュース等)を試飲カップに 入れて提供。 * 現地で水と粉をシェイクして試飲提供はNG * 混ぜる場合は使い捨てマドラーをお客様に渡す。	○	○	○
③コーヒーマーカーを使用して 試飲カップに入れて提供 * 機械によってシンク必要になる場合あり、応相談。 * エスプレッソマシンはシンクが必要になります	○	○ * エスプレッソマシン 一部の機械はシンクが必要	○
④ドレッシングやペーストなどをスプーン に乗せる	○	○	○
⑤加熱など調理をして試食皿に 盛り付けて提供。	○	○	○

重要

NG! になる試食行為について

①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持ってきてください。

②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

③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行為はokです。

* 2種類の液体を混ぜる場合は、使い捨てコップに注ぎ、使い捨てマドラーを使用してください。

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、商品自体の販売を中止させていただきます。

重要

* 公園の水場では給水タンクの給水禁止です、必ず水を事前に入れて来てください
(レンタルの方は水を入れてお渡し)

以下の調理行為での出店は、「タイプA」となり、P9のブース設備が必要になります。

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 ピザ類にあつ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	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	「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。（コーヒーのドリップについてはP8を参照） *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。
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

《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。

以下の調理行為での出店は、「タイプB」となり、 P9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	《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。

* 記載にないものは事務局にお尋ねください

《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。

コーヒーのハンドドリップ行為について

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	
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		タイプ A	* 蛇口付き水タンク & 受けバケツ (排水用に) * テントの3面囲い
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		タイプ B	* 給排水設備のある 2槽シンクの設置
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。		タイプ A	* 蛇口付き水タンク & 受けバケツ (排水用に) * テントの3面囲い
植物性ミルクのスチーム		タイプ B	* 給排水設備のある 2槽シンクの設置

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)

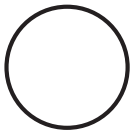
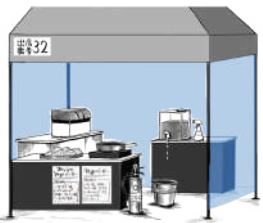
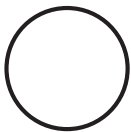
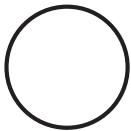
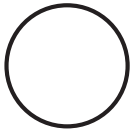
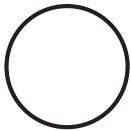
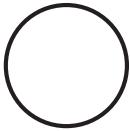
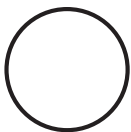
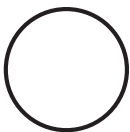
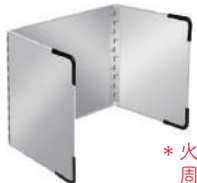
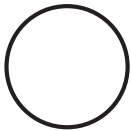
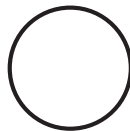
- ① コーヒー + 植物性ミルク
- ② コーヒー + シロップ A
- ③ コーヒー + シロップ B

例：フレーバー 3 種

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）は前ページ参照

《必要項目》	《当日調理タイプ A》 * 共有シンクエリア	《当日調理タイプ B》 * 個別シンク設置	《レンタル品の有無と料金》
		 * シンク設置に含まれています	レンタル有り 12000 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
 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）	 * シンク設置に含まれています	レンタル有り 2500 円（税別）
 蛇口付き水タンク & 受けバケツ （排水用に）			レンタル有り （1セット） 1500 円（税別） タンク容量 20L 程度
床面養生シート * 当日調理者は 必須です * 設置の無い場合 は販売出来ません		 * シンク設置に含まれています	レンタルなし
 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	 共有シンク設備利用料 4000 円（税別）	 * シンク設置の関係上 3 面囲いされたテント、 床養生シート込み の値段になります。	レンタル費用 34000 円（税別） * 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	 * 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）

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？



《例》

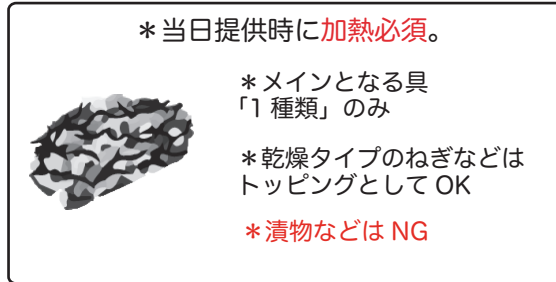
ご飯を扱う当日調理
ブースは「**タイプ B**」
の設備が必要です



ご飯

*ご飯の扱いは
Q2 を参照ください

+



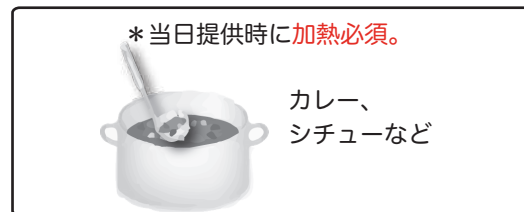
*当日提供時に**加熱必須**。

*メインとなる具
「1 種類」のみ

*乾燥タイプのねぎなどは
トッピングとして OK

*漬物などは NG

or



*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》

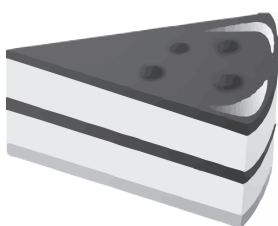
- ①炊飯後、65 度以上で保温するか、2 時間以内に提供すること。
- ②「テントの 3 面囲い」「2 槽シンク」「保温する為の保温器と電源（発電機）」を揃えること。

現地でご飯はにぎれません。

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
- ④商品は冷蔵庫で保管（クーラーボックス NG）
- ⑤現地でトッピングや組み立て行為は出来ません。

重要

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》

*バンズ、具、パテ、ソースは当日提供時に加熱必須。

バンズ

+

具（パテ）

+

「付け合わせ程度」

+

ソース

*既製品のソースであれば加熱不要

Q5、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。



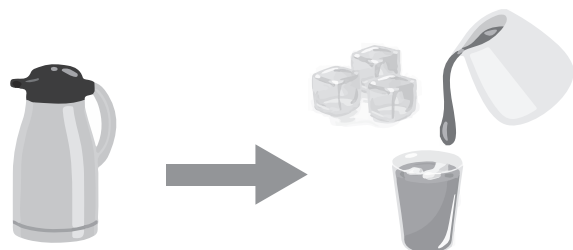
- ①自家製の冷たいドリンクなど作ってきて、現地でコップに注いで提供する
場合。(野菜ジュースなど)
- ②自家製のシロップとサイダーなどを混ぜて、提供する場合。
*酵素原液なども自家製は NG。



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)



65℃以上で保温

- 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

Q6、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、試食内容の行為によって、可否または必要設備が異なりますのでご注意ください。詳しくは P5 をご覧ください。

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をご遠慮ください**

* 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【11月9日土曜日、午後13時～16時の間】で指定でお送り下さい。

600-8835 京都府京都市下京区観喜寺町56-3 梅小路公園内 七条入り口広場
京都ビーガングルメ祭り 2024 会場 080-6954-8285

②**冷凍・冷蔵商品は前日預かりは出来ません**（当日11/10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。

搬入・搬出について

■車両での搬入は当日7:00～8:50

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 * 但し、公園内に車両が入れるのは17時からとなります。

* 台車や手運びは 16 時から ok

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「京都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 **11102024**

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。

「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をお願いします
平日10時～16時

《電話》 イベントの前日・当日の連絡先 080-6954-8285
《MAIL》 info@vegefes.com

【京都】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

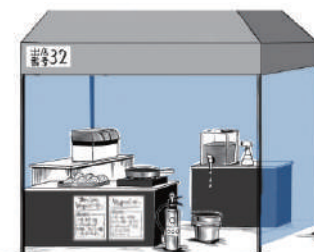


サイズ 3m×3m
設営・撤去は事務局
ウエイト付き

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)

2,200 円 (税別)

* 税込2,420円

パイプ椅子



650 円 (税別)

* 税込715円

変更点 * 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

15,000 円 (税別)

* 税込16,500円

変更点 * 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
床養生シート込み
の値段になります。

* シンク持ち込みは不可

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



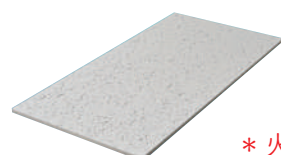
蛇口付き水タンク & 受けバケツ (排水用に)

1,500 円 (税別)

* 税込1,650円

* 水の入った状態でお渡しします

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

【京都】 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)

* 電源使用料は含まれていません。

* 税込9,130円



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)

* 電源使用料は含まれていません。

* 税込18,480円



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)

* 電源使用料は
含まれていません。

* 税込29,480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
【消費電力】120w

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
【消費電力】500w

36,500 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40,150円



* 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
単相 100V
【消費電力】1100w

36,500 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40,150円



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 W1400 x D700 x H1000mm
有効内容積 500L
単相 100V

【消費電力】冷蔵・冷凍共に 200w

37,000 円 (税別)

* 電源使用料は含まれていません。

* 税込40,700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
単相 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)