

名古屋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
16,000 円 (税別) * 17600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
8,000 円 (税別) * 8800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

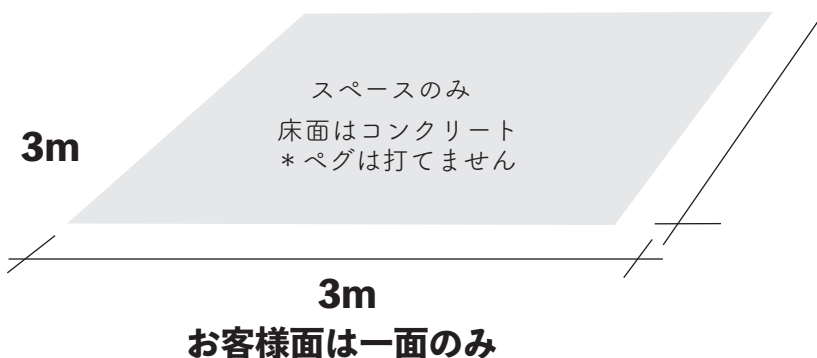
* 必ず当日中に本部へお納めください。翌日以降の納入は手数料1500円(税別)が加算されます。

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機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8月20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く上に「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。

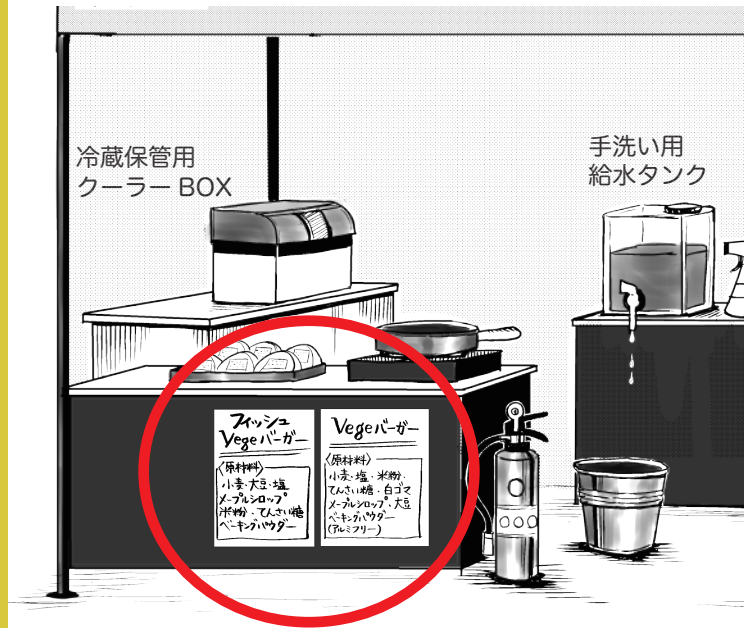
後日、お客様等の指摘により発覚した場合も同様です。



①販売する商品**全て**に【原材料表記】が必要になります

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。

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×2の40ℓ程度**必要です
- * 試飲・試食のみ→1セットでok(容量20ℓ程度)
- * ハンバーガー・ご飯物等の場合、シンク設備が必要になります(詳しくはP7をご覧ください)
- * **公園の水場では給水禁止です、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)

③**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

④**食材・商品のカット、現地での包装して提供**は行えません

⑤**食材は必要に応じて調理直前まで冷蔵**してください。

【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

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。



③【食品表示】シール等の事前提出が必要になります

* 事前に保健所が表記の仕方をチェックします、販売商品の中から3~4点ピックアップして提出してください(原材料は変更になってもOKですので現時点のものをご提出ください)

【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。

*「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)&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

<p>《試食内容》</p> <p>● 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</p>	 <p>①消毒液 ②使い捨て手袋 ③石けん&ペーパータオル</p>	 <p>蛇口付き水タンク & 受けバケツ (排水用に)</p>	 <p>テントの3面囲い</p>
<p>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</p>	○	○	✕
<p>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。</p>	○	○	○
<p>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</p>	○	○ * エスプレッソマシン一部の機械はシンクが必要	○
<p>④ドレッシングやペーストなどをスプーンに乗せる</p>	○	○	○
<p>⑤加熱など調理をして試食皿に盛り付けて提供。</p>	○	○	○

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もNG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、P8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、蒸したのもの
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	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。（コーヒーのドリッパーについてはP13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。

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

以下の調理行為での出店は、「タイプB」となり、 P8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"> 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。 <p>《ライスの部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<p>《バンズの部分》*提供前に加熱必要</p> <ul style="list-style-type: none"> 許可施設のある場所で事前に作ったものとする <p>《ソースの部分》*提供前に加熱必要、既製品は OK</p> <ul style="list-style-type: none"> 許可施設のある場所で事前に作ったものとする <p>《パテ・具の部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<p>《めんの部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> 許可施設のある場所で事前に仕込んだものとする。 当日現地にて茹で、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。 <p>《具材の部分》*提供前に加熱必要</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 <p>《かけ汁の部分》*提供前に加熱必要</p> <ul style="list-style-type: none"> 調整は当日に行うこと（前日調整は不可）
パスタ類	<p>《パスタの部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 <p>《パスタソースの部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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。

《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。




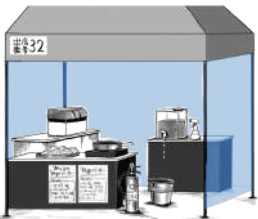




《炭火を使用される方》

公園内では炭火は使用出来ません。

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》	《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 * 水を入れてお渡します
 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）
 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	×	○	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×奥行き 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）

その他注意事項について

*** 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**

*** 隣ブースまで響く音楽をかけるのはご遠慮ください**

* 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)

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。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。

* 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。

②緊急事態宣言（コロナ等含む）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12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 2024 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10/13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。

■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 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 **10132024**

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

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？

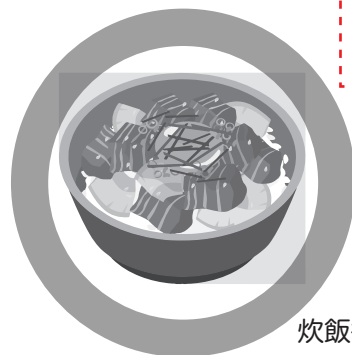
A、いいえ、出来ません。但し、丼ものとして以下条件をクリアできれば OK です。

- 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 度以上で保温必須



*当日提供時に加熱必須。



具 1



具 2



ソース

*既製品のソースであれば加熱不要

or

*当日提供時に加熱必須。



カレー、シチューなど

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》

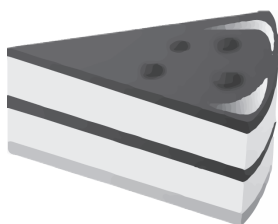
- ①炊飯後、65 度以上で保温するか、2 時間以内に提供すること。
- ②「テントの 3 面囲い」「2 槽シンク」「保温する為の発電機」を揃えること。

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？



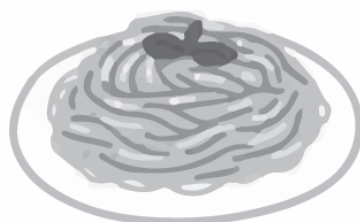
A、はい、OK です。

- 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？

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



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)

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

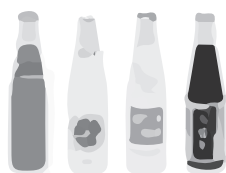
A、出来ないケース。



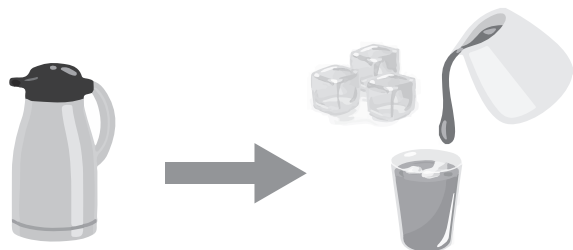
- ①自家製の冷たいドリンクなど作ってきて、現地でコップに注いで提供する場合。(野菜ジュースなど)
- ②自家製のシロップとサイダーなどを混ぜて、提供する場合。
*酵素原液なども自家製は NG.



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°C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°C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。詳細は P5 試食ページをご覧ください。

●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 A</p>	<p>* 蛇口付き水タンク & 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 A</p>	<p>* 蛇口付き水タンク & 受けバケツ (排水用に)</p> <p>* テントの3面囲い</p>
<p>コーヒーマーカーまたは エスプレッソマシンで カップに抽出する。</p> <p>* コーヒーマーカーによっては タイプAで可能な場合がありますので 事務局までご相談ください。</p> 		<p>タイプ B</p>	<p>* 給排水設備のある 2槽シンクの設置</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>X 利用不可</p>	

補足事項

* 自家製のシロップなどの使用は「清涼飲料水製造許可書」の提出が必要です

* 植物性ミルクやシロップなどは既製品のものであればOK(フレーバーは3種類まで)

- 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

【名古屋】 レンタル備品について

《レンタル品料金》

 <p>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</p> <p>12,000 円 (税別) * 税込13,200円</p>	<p>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</p> <p>* 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。</p> <p>2,500 円 (税別) * 税込2,750円</p> 
 <p>机 (横 180× 奥行 45× 高さ 70)</p> <p>2,200 円 (税別) * 税込2,420円</p>	 <p>パイプ椅子</p> <p>650 円 (税別) * 税込715円</p>
<p>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。)</p>  <p>発電機 1.5kw (お渡し時は満タンの状態)</p> <ul style="list-style-type: none"> * 交流定格出力 1.5kw * 単相 100v * 連続運転約 4～5 時間 <p>15,000 円 (税別) * 税込16,500円</p>	<p>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。)</p>  <p>発電機 2.8kw (お渡し時は満タンの状態)</p> <ul style="list-style-type: none"> * 交流定格出力 2.8kw * 単相 100v * 連続運転約 4～5 時間 <p>22,000 円 (税別) * 税込24,200円</p>
 <p>2槽シンク</p> <ul style="list-style-type: none"> * 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 <p>34,000 円 (税別) * 税込37,400円</p>	<p>* 当日調理出店又は 試食ブースには必須</p>  <p>蛇口付き水タンク & 受けバケツ (排水用に)</p> <p>1,500 円 (税別) * 税込1,650円</p> <p>* 数に限りがあります</p>
 <p>不燃ボード</p> <p>サイズ 60cm×45cm 厚さ 12mm</p> <p>* 火器などカセットコンロ等の 下に敷く用</p> <p>1,500 円 (税別) * 税込1,650円</p>	 <p>コンロガード (3面ステンレス製)</p> <p>サイズ (コの字時) 長さ 35× 奥行 25× 高さ 30mm</p> <p>* 火器などカセットコンロ等の 周りに囲う用</p> <p>1,500 円 (税別) * 税込1,650円</p>

【名古屋】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

単相 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

単相 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

(* 冷蔵ストッカー 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)

* 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

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)