

出店料 について

出店料は以下(1)(2)の2点です。

(1) 出店料
<p>29,000 円 (税別) * 31900円 (税込)</p> <p>or</p> <p>日本プラントベース市場協会 2025年 会員価格</p> <p>14,200 円 (税別) * 15620円 (税込)</p> <p><small>* 日本プラントベース市場協会 2025会員入会については別資料をご確認ください。</small></p>

+

(2) 当日の売上(税込) 金額
<p>5%</p>

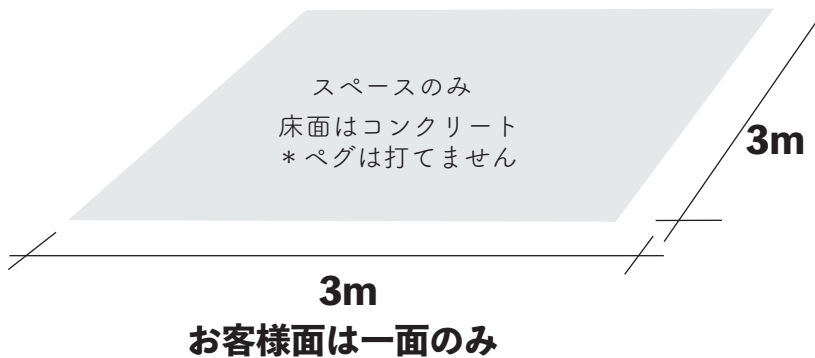
* 「サンプルの配布だけ or 展示のみ」の場合は、出店料に加え別途6000円(税別)が加算されます

* 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。自社ブース以外での販促活動は禁止です!



【1区画】 スペースのみ	<p>テント出店</p> <p>3m × 3m 以内</p>
	<p>キッチンカー出店</p> <p>3m × 5m 以内</p> <p><small>* 車検証でサイズ確認があります、上記以上のサイズは2ブース分の出店料がかかります</small></p>

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。

(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

* 申請の切期限は2月28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つた場合、撤去していただきます。

禁止行為に対するペナルティについて

《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。



【当日に調理する場合について】

(テントブース)

- * 「当日調理」とは、「カップにドリンクを注ぐ、お皿に盛り付ける」も含まれます。
- * 「当日調理」ブースは内容によって必要設備が異なります（詳しくはP9-P10）

① 原則、調理品は使用するすべての食材の加熱が必要です。

② 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

(2ブースの場合は、2品目まで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」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。P11ページを参照

③ 生もの、生野菜、生果物等の盛り付け、仕込み行為（カット・水戻し等含む）は現地で行えません。

* 生クリーム（vegan）の泡だて等も現地では出来ません。

* 野菜・果物の盛り付けは給排水タンク80ℓ以上、カット等を含む仕込み行為は給排水タンク200ℓ以上の許可のある「キッチンカー」であれば可。

* 現地でのお米の洗浄も出来ません。

④ 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。

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P9～10の調理タイプ区分をご覧ください。

⑥当日に調理販売する物には「原材料表示POP」が必要です。

- * 1商品ごとに必要です。
- * 1フレーバーごとに必要です。
- * 試食も同様に必要です



●**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。

当日の朝、スタッフがチェックします、「原材料表示 POP」の準備が出来ていない場合販売が出来ません。

* 原材料POPの無い状態で、当日調理物・試食を販売した場合、ペナルティの対象となりますのでご注意ください

消防申請について

①プロパンガス、カセットガス、発電機、フライヤー等、裸火や発火の恐れのある機器等を使用する方は別途、消防申請&消火器が必要になります、(申請書提出先はお祭り事務局に2/28までに提出)

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。

(各会場が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) * 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</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。 *但し、自動洗浄機能等、途中で洗浄しなくても衛生的に使えるものに限る、それ以外はタイプB</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) * テントの3面囲い</p>
<p>植物性ミルクのスチーム</p> 		<p>X</p>	<p>* ミルクをその場でブレンダー等で泡立てるのはNGです。 * マシンから直接スチームが出るタイプであれば「タイプB」なら可能。</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

【当日は調理行為なしで販売のみ 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。
製造者：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

* 左図のような「食品表示法」に沿った表示シール等を商品毎に貼ってください。

* 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
各種「製造許可書」コピーをご提出ください**

* 販売物の内容に沿った各種、製造許可書が必要です。
菓子製造、惣菜製造、清涼飲料水製造、アイスクリーム製造など。
(菓子製造許可書では、フードの販売・仕込みはNGな場合がございます)

* 自社工場での既製品・他社からの仕入れ品等は基本的には不要
* 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。

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。**

* 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、食品表示表記の「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)
* 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。
* カットフルーツ・野菜加工品も同様に冷蔵庫を使用してください。

⑤ **冷凍食品の販売は別途届けが必要になりますので事務局に要相談。**

* 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(焼き菓子等)を冷凍で会場まで輸送して、冷蔵品として販売する場合は不要です。

【食品の表示】のサンプル例

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」「**原材料産地**」
「内容量」「消費期限または賞味期限」
「保存方法」「製造者」
***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」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

* 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

豆腐の販売について



①. **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

変更点 テントの3面幕について

食品を扱う全ての店舗に、**テントの3面幕が必要になります。**
(パッケージ品等も含む)



* 両サイド・後方の3方に幕

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」工程 + 「試食調理」工程 ならOKです。

* 試食の場合、「ドリンクをコップに注ぐ」も、1工程(且つ1品目)にカウントされます。



【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】

(1)「ドリンクを試飲カップに注ぐ」又は、(2)「パッケージ品を袋から出して試食皿にのせて提供」のみ、どちらか1つであれば、フレーバー(味違い)は複数になってもOKです。

(例：ソースの「***味」「○○○味」「▲▲▲味」などは複数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2品目で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2品目で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、現地では爪楊枝などで刺すだけの状態で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。

⑦試食する場合「原材料POP」の掲示が必要になります。

* 当日調理品目時と同様のPOP物が必要です。

* 試食品が包装された商品の場合、1つ1つに食品表示(シール等)が必要になります

【補足】冷凍食品で自然解凍で召し上がることが可能な商品は、保健所に確認が必要になる場合がございます、該当する場合は事務局までお問い合わせください

●調理品目・工程によって、「上排水直結の2槽シンク」が必要になります、P9.P10をご確認ください



以下の調理行為での出店は「タイプA」(シンク不要)、P11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	事前に仕込み(細切・煮込み等)し、その場で煮込んだもの 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し、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。

出店料について P1
販売物について【基準・ルール】 P2
販売物について【当日調理の場合】 P3-5
販売物について【販売のみの場合】 P6-7
試食について P8
当日調理の区分【タイプA or タイプB】 P9-10
必要設備について P11
当日調理のQ&A P12-13
その他規約内容 P14
その他規約内容【荷物の事前送付】 P15
エントリーコードについて P16
レンタル品について P17-18

B

以下の調理行為での出店は「タイプB」(2槽シンク必要)、P11のブース設備が必要になります。

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°C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	<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。 <p>《かけ汁の部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調整は当日に行うこと(前日調整は不可) <p>《具材の部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・具材は全て加熱が必要です ・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	<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

《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。

出店料について P1

販売物について【基準・ルール】 P2

販売物について【当日調理の場合】 P3-5

販売物について【販売のみの場合】 P6-7

試食について P8

当日調理の区分【タイプA or タイプB】 P9-10

必要設備について P11

当日調理のQ&A P12-13

その他規約内容 P14

その他規約内容【荷物の事前送付】 P15




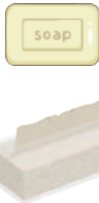














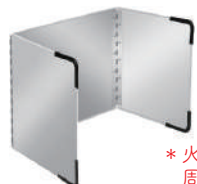




エントリーコードについて P16

レンタル品について P17-18

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 P9-10 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>レンタル有り 16000 円 (税別)</p> <p>ウェイト付き 設置・撤収作業不要</p> <p>* レンタル用サイズは 3m×3m</p>
<p>変更点</p>  <p>①石鹸 (またはハンドソープ) (アルコールスプレーの代用 NG)</p> <p>&</p> <p>②ペーパータオル</p>	<p>* 試食ブース必須</p> 		<p>レンタルなし</p> <p>*揃っていないと 販売許可がありません のでご注意ください!</p>
 <p>蛇口付き水タンク & 受けバケツ (排水用に)</p> <p>タンク容量 18ℓ 以上 必要です!</p>	<p>* 試食ブース必須</p>  <p>タンク容量 18ℓ 以上</p>		<p>レンタル有り 1セット 20ℓ 1500 円 (税別)</p> <p>* 水を入れてお渡しします</p>
 <p>テント 3 面幕</p> <p>←幕</p> <p>* 両サイド・後方の3方に幕</p>	<p>* 試食ブース必須</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>* 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>レンタル有り 3000 円 (税別)</p> <p>* 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</p> <p>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>レンタル有り 36500 円 (税別)</p> <p>* 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。</p> <p>* 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</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>* カセットボンベ・コンロなど火器使用者は必須</p>		<p>レンタル有り 1500 円 (税別)</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>* カセットボンベ・コンロなど火器使用者は必須</p>		<p>レンタル有り 1500 円 (税別)</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>* エアゾール式の 消火器は NG</p>		<p>レンタル有り 1500 円 (税別)</p>

出店料について
P1

販売物について
【基準・ルール】
P2

販売物について
【当日調理の場合】
P3-5

販売物について
【販売のみの場合】
P6-7

試食について
P8

当日調理の区分
【タイプ A
or タイプ B】
P9-10

必要設備について
P11

当日調理の
Q & A
P12-13

その他規約内容
P14

その他規約内容
【荷物の事前送付】
P15

エントリー
コードについて
P16

レンタル品について
P17-18

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?

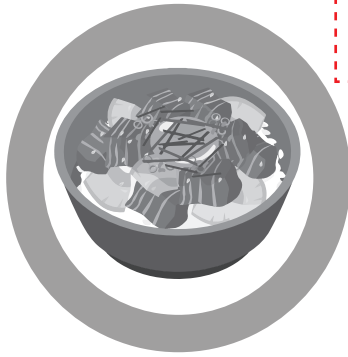
A、いいえ、出来ません。但し、丼ものとして以下条件をクリアできればOKです。

- 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



*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

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》

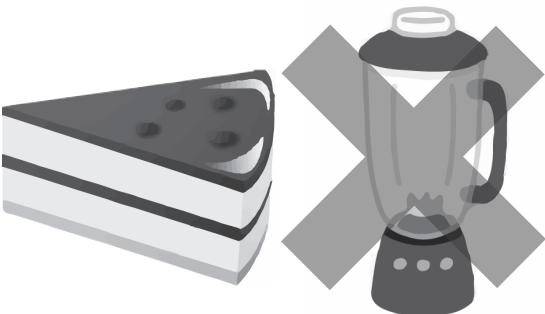
- ①炊飯後、65度以上で保温するか、2時間以内に提供すること。
- ②「テントの3面囲い」「2槽シンク」「保温する為の保温器と電源(発電機)」を揃えること。

- *現地でご飯はにぎれません。
- *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。)

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》



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？



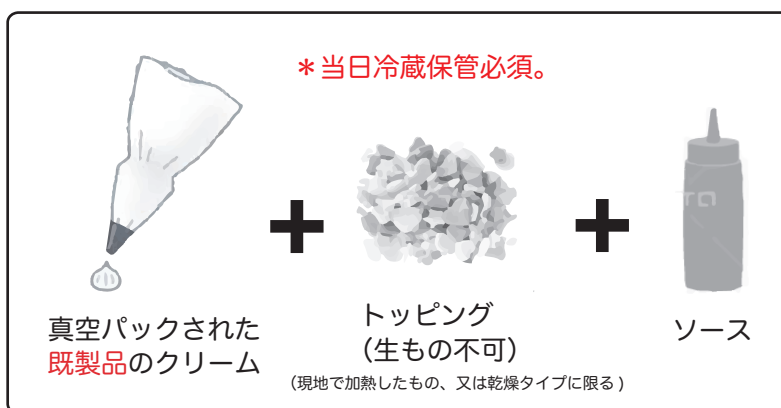
*当日提供時に加熱必須。



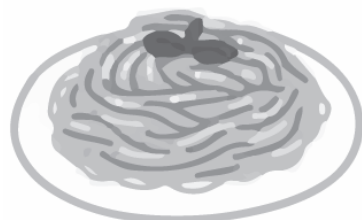
クレープ生地

*現地で攪拌などの作業は行えません

《例》



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)

その他 規約内容

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。**

ゴミについて

- * **会場にゴミ箱等はありません、一般来場者様へも「購入したお店へゴミを返却」となりますので回収したゴミは各出店者様でお持ち帰りください。**
- * 遠方などでゴミの処分ができない場合は、事務局で有料で処分代行しています、詳しくは事務局までお問合せください

中止・キャンセル料について

- * **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。

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3月下旬になりますのでご了承ください

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**



ヤマト運輸



① 常温品であれば前日の荷物預かりが可能です。

以下の住所宛に【4月19日土曜日、午前中】で指定でお送り下さい。

【送付先】

〒135-0023 東京都江東区平野4丁目6 木場公園 イベント広場
東京ビーガングルメ祭り 2025 会場 080-6954-8285

② 「ヤマト運輸」「佐川急便」のみ預かり可能です

*【重要】上記2会社のみ、会場のイベント広場までの入場証がありますがそれ以外の運送会社は公園内に入場出来ませんので受け取りが出来ません。

*会場によって異なりますのでご注意ください

③ 冷凍・冷蔵商品は前日預かりは出来ません(当日4/20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

④【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

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 予定

* 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16:00～18:00

重要! 16:45までに返送する荷物を本部Bまで!

【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)



ヤマト運輸

最後まで「東京ビーガングルメ祭り 2025春」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 **04202025**

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

《前日・当日電話》 **080-6954-8285**

《MAIL》 **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

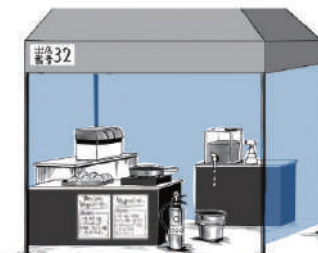


サイズ 3m×3m
 設営・撤去は事務局
 ウェイト付き

16,000 円 (税別)

* 税込17,600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。

3,000 円 (税別)

* 税込3,300円

机



(横 180× 奥行 45× 高さ 70)

2,500 円 (税別)

* 税込2,750円

パイプ椅子



700 円 (税別)

* 税込770円

発電機 1.5kw

* 給油1回分含む
 (お昼前後にスタッフが
 給油します。)

(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

18,000 円 (税別)

* 税込19,800円

発電機 2.8kw

* 給油1回分含む
 (お昼前後にスタッフが
 給油します。)

(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

27,500 円 (税別)

* 税込30,250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)



* タンク容量 18ℓ

1,500 円 (税別)

* 税込1,650円

* 数に限りがあります

不燃ボード



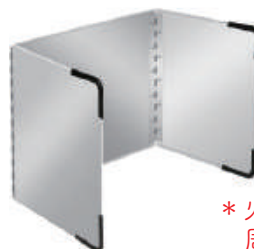
サイズ 60cm×45cm
 厚さ 12mm

* 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

出店料について
 P1

販売物について
 【基準・ルール】
 P2

販売物について
 【当日調理の場合】
 P3-5

販売物について
 【販売のみの場合】
 P6-7

試食について
 P8

当日調理の区分
 【タイプA or タイプB】
 P9-10

必要設備について
 P11

当日調理の
 Q & A
 P12-13

その他規約内容
 P14

その他規約内容
 【荷物の事前送付】
 P15

エントリー
 コードについて
 P16

レンタル品について
 P17-18

【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

18,000 円 (税別)

* 税込19,800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

9,000 円 (税別)

* 税込9,900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

17,000 円 (税別)

* 税込18,700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

28,000 円 (税別)

* 税込30,800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

37,000 円 (税別)

* 税込40,700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

37,000 円 (税別)

* 税込40,700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 500L

単相 100V

【消費電力】冷蔵・冷凍共に 200w

39,000 円 (税別)

* 税込42,900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

35,800 円 (税別)

* 税込39,380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)