

# PLANT BASED FOOD FESTIVAL 2022 出店規約

出展料は以下2点です。

2日間出展料
<b>53,000 円</b> (税別) * 58300円 (税込)
or
<b>ビーガングルメ祭り割引</b> * 過去にビーガングルメ祭りに 3年以上出店いただいた方は割引価格でご出展いただけます
<b>30,000 円</b> (税別) * 33000円 (税込)

+

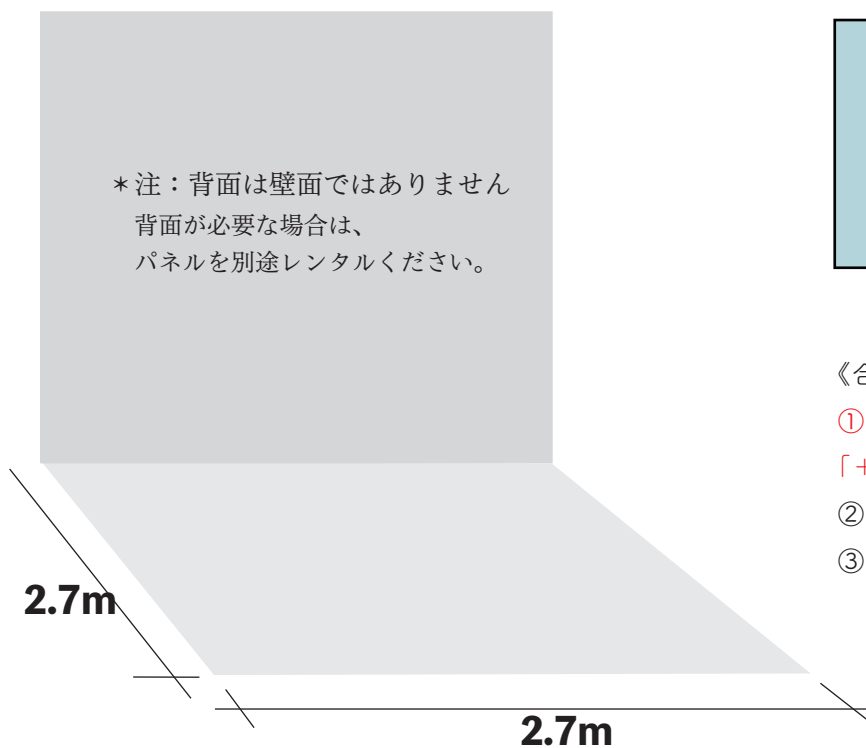
当日の売上(税込) 金額
<b>5%</b>

\* 1日ごとにお納めください

\* 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円が加算されます。

**\*1日のみの出展でも上記の値段となります**

## 出展スペース

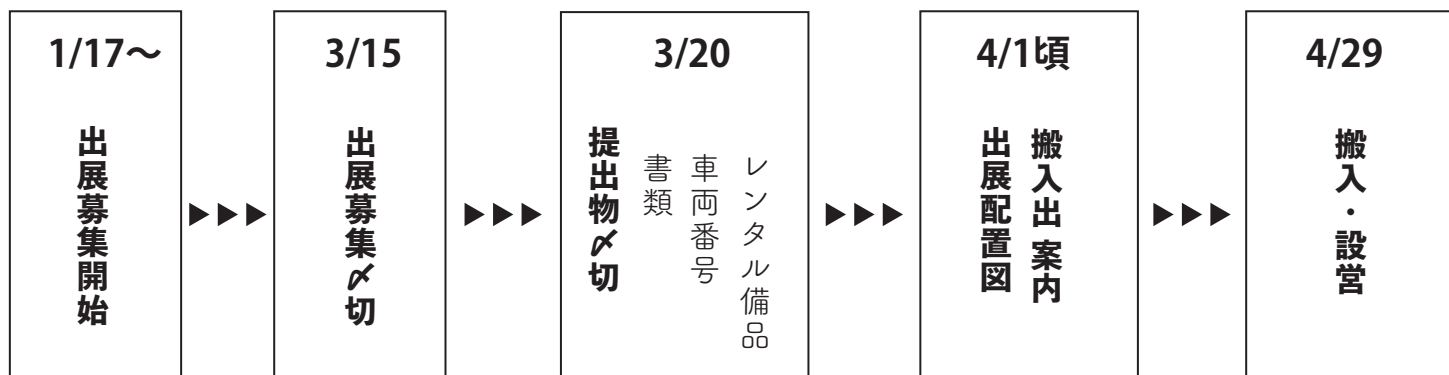


【1コマ】
<b>2.7m × 2.7m</b>
* 床の養生枠に従ってください
* 背面パネルは含まれていません
* 出展名ボードは含まれていません

《合同出店について》

- ①屋号名は、1店舗分の掲載になります（「\* \* \* \*」 & 「+ + + +」などの2店舗記載は不可）
- ②1区画内であれば、何店舗合同でもかまいません。
- ③出店契約書は、各販売者ごとにご提出ください。

## 出展スケジュール



**重要**

## 展示物・販売物について

**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。

※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の上に「罰則金 30 万円」をご請求いたし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のほど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。

**重要**

## 展示・販売する商品について

### ●販売する商品全てに【原材料表記】（食品表示シールなど）が必要になります

事前に販売する商品と原材料の提出が必要です

品名：ビーガンクレープ  
原材料名：豆乳（遺伝子組み換えではない）、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）  
内容量：130g ⑦アレルギー表記  
消費期限：2021年10月2日  
保存方法：冷蔵10℃以下で保存。  
製造者：吉田光佳  
名古屋市中村区烏居通510  
本品製造場所ではピーナッツを含む製品を生産しています。

上記のような、①品名、②原材料名、③内容量、④消費期限 ⑤保存方法、⑥製造者（屋号ではなく法人or個人名） ⑦アレルギー表記（特定原材料7品目）（赤の下線部分）が記載されたシールを、「商品ごと」に貼ってください。

### ●当日調理品は1品ごとにA4サイズ以上のPOPで原材料を貼り出してください

### ●当日手作りグルメを販売する出展者様は事前に「製造許可書」をご提出ください

既製品・仕入れ品は不要

## 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展者様各自で行ってください。その際に①事務局からの出展示許可証、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。

## 当日調理について

「プリンスホテルの調理場」を使用しますので、以下の費用・条件をご確認ください

<b>【使用料】</b>	2日間	* 出展料とは別に費用が発生します
	<b>9,000円 (税別)</b> * 9900円 (税込)	* 調理スペースと共用のシンク・電源使用可能 * 冷蔵庫・冷凍庫、使用可能 * ガスコンロ使用可能      * 調理器具はご持参ください

<b>可能な調理</b>	* 生野菜・果物のカットや盛りつけ	* 電気調理器での加熱調理全般
	* 麺を茹でる	* ガスコンロを使った揚げ物・焼き物
	* 生クリームの盛りつけ・トッピング	* 詳細は事務局までお問い合わせください

## 調理場使用者のルール

例：検便検査報告書

検便番号	検便日時	検便場所	検便者	検便結果	検便方法	検便器具
01	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
02	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
03	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
04	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
05	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
06	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
07	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
08	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
09	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
10	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
11	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
12	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
13	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
14	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
15	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
16	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
17	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
18	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
19	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
20	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
21	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
22	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
23	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
24	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
25	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
26	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
27	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
28	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
29	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器
30	11/15	調理場	佐藤	正常	便	検便器

### ①検便検査結果を事前にご提出ください

- \* 検査項目は「サルモネア」「赤痢」「O-157」「チフス菌」「パラチフス菌」(検査時に上記5項目を選択してください)
- \* 検査期間は「2月1日～4月28日」までのもの
- \* 調理場に入る人全員分をご提出ください

### ②清潔な服装で入室ください

- \* 調理者は髪を覆うヘアキャップを装着してください
- \* 手袋・マスク・エプロンなどをご自身でご用意ください
- \* サンダル・半ズボンなどでの入室禁止
- \* 調理場用の靴を用意してください

\* ヘアキャップ (参考)



### ③当日調理場に入る方は事前申請が必要です

- \* 当日は調理スタッフ用の名札をご用意します
- \* その他調理場ではスタッフの指示に従ってください

調理スペース



調理スペース



## 駐車場について

### 出展社様専用駐車場を無料でご用意しております

\* 車両の事前申請が必要です

\* 日をまたいでのご駐車はできません（21時から翌日7時は有料（4000円）となりますのでご注意ください）

## 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（2日間1000円で全てのゴミを回収しますので事前に事務局までお申し出ください）。

（\* 可燃・不燃・ビン・缶・段ボール全て込み）

**重要**

## 中止・キャンセル料について

雨天・荒天決行です。但し、天災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。

**\* 緊急事態宣言（コロナ情勢）などにより、行政指示で中止になった場合は全額返金いたします**

\* 出展者判断によるコロナ情勢での出展キャンセルには返金は致しかねます

入金後の出展者都合による返金は致しかねます

## エントリーコードについて

最後まで「PLANT BASED FOOD FESTIVAL 2022 in プリンズホテル」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 **04292022**

## その他・お問い合わせ

### 「PLANT BASED FOOD FESTIVAL 2022 in プリンズホテル」運営事務局

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～17時 担当：吉田、田海

《FAX》 **052-308-8857**

《電話》 **080-6954-8285**

上記以外・イベント前日・当日時の連絡先

《MAIL》 **mail@vegeexpo.jp**