

## 「長崎・食の商談会2013」出展のご案内

日 時：平成25年2月8日（金）11：00～17：00

場 所：ホテルオークラ東京 「平安の間」  
〒105-0001 東京都港区虎ノ門二丁目10番4号

商品部門：生鮮品、加工食品ほか ※食品に限ります。

内 容：60～70社程度の県内食品加工団体等が出展し、首都圏の流通・小売・卸・料飲・ホテル・外食関係者など食に関する企業の商品担当者と商談を行うものです。  
【前年度来場者実績：首都圏のバイヤー等 約800名】

主 催：長崎県

●出展料（厨房使用料含む）：不要

※ただし、交通・宿泊費、商品送料、サンプル代等は、出展者負担となります。

●出展申込み方法：別添「長崎・食の商談会2013 出展申込書」  
に必要事項をご記入の上、お申込みください。  
（FAXまたはメール）

※出展申込書提出後、確認のご連絡を、下記担当者までお願いします。

申込み先：〒850-0035 長崎市元船町14-10橋本商会ビル6階

長崎県販売戦略課 担当 天本・平松

TEL095-895-2623 FAX095-895-2562

e-mail：s36550@pref.nagasaki.lg.jp

申込み期限：平成24年9月21日（金）まで

※出展申込み様式は、長崎県販売戦略課ホームページ

（<http://www.pref.nagasaki.jp/bussan/>）に掲載しております。

●出展決定：出展申込み締め切り後、長崎県販売戦略課より出展決定のご連絡をいたします。

## ●出展ブースについて

- ・ 1ブース 180 cm×78cm を用意しております。
- ・ テーブルは原則として自由に装飾していただいて結構です。ただし通路上の装飾また大のぼりの使用についてはご遠慮ください。（卓上用小のぼりは可。）
- ・ 出展ブースの配置については、出展商品や出展者数等を勘案し事務局側で決定いたします。なお、会場レイアウトにつきましては、決定次第ご連絡いたします。
- ・ 出展準備につきましては、商談会当日（午前8：00）からです。

## ●試食の条件

- ・ 試食については、事前に申請いただいた品目のみ実施できます。また品目によっては、各種検査表等の提出をお願いすることもございます。詳細につきましては、出展決定後ご案内いたします。
- ・ 試食に必要な資材（皿、箸、など）及び調理機材（まな板、ホットプレート等）は、各自で準備してください。なお、電気を使用する機材については、事前申請が必要です。詳細につきましては、出展決定後ご案内いたします。
- ・ 会場ブース内での裸火の使用、および揚げ物の調理は不可となっております。（会場厨房での調理となります。）
- ・ 以下の食材は、試食不可となっております。（展示のみ）
  - ふぐ及びその加工品・生ガキ・生食用の二枚貝
  - 生食用の肉類（鶏、牛、馬等）・生食用の卵・焼鳥
  - 山採りのきのこ
  - 自家製のおにぎり・自家製又は小規模製造所の餅、饅頭等・自家製カレー、シチュー等
  - いずし及び自家製の握り寿司
  - シメサバ等ヒスタミンの危険がある赤身の魚
  - 湧き水、温泉水等

## ●厨房利用について

- ・ 会場厨房を利用する際は、事前に検便検査結果の提出が必要となります。詳細につきましては、出展決定後ご案内いたします。

## ●商品等の搬入、搬出について

- ・ 商品の搬入および搬出にかかる費用は、出展者側負担となります。また、荷物返送用のテープ、ひも、はさみ等は出展者側でご準備ください。なお、詳細につきましては、出展決定後ご案内いたします。

## ●終了後のゴミ処理

- ・①燃える ②燃えない ③ビン・カン ごとに透明のゴミ袋に分別してください。
- ・分別されたゴミは会場側で処分致します。
- ・透明のゴミ袋は各自準備してください。

## ●その他

- ・出展者説明会を平成24年12月上旬に予定しております。

## ●ご不明な点がございましたら、下記までお問合せください。

### 出展のお申込み・問合せ先

長崎県 文化観光物産局 販売戦略課 担当 天本・平松

〒850-0035 長崎市元船町14-10 橋本商会ビル6階

TEL095-895-2623 FAX095-895-2562

e-mail : s36550@pref.nagasaki.lg.jp