

「【大阪】第11回土佐の宴」 試食調理、企画コーナーに関して

1 試食調理について

原則事項 **重要**

・「【大阪】第11回土佐の宴」（3月4日開催）

①調理について

各社の自社テーブルにて対応ください。

大阪新阪急ホテルのキッチン及びシンクは使用できません。冷凍商品の流水解凍、生鮮食品のカット調理、油を使った揚物調理を希望する場合（**別途費用無**）は、様式2の試食及び持込器具確認書にてお申込みください。試食の内容によっては提供をお断りする場合がございます。

②調理器具の持ち込みについて

- ・使用できる器具は、IH調理器、炊飯器、ポットなど、電化製品です。**ガスを使う器具は使用不可。**
- ・持ち込み調理器具の使用についてご要望多数の場合、会場電気容量の兼ね合いから、ご希望に添いかねる場合があります。ご了承ください。

2 企画コーナーについて

来場者向けに次の企画を予定しております。

陳列商品について、担当者よりご相談させて頂くことがあります。

・「【大阪】第11回土佐の宴」（3月4日開催）

(1) 酒類提案ブース。

「高知の酒類」（仮称）をテーマに商品を陳列し、ブースを設置します。

(2) 高知の酢みかん提案ブース。

「高知の酢みかん」（仮称）をテーマに商品を陳列し、ブースを設置します。

3 書類提出先・お問い合わせ先

〒541-0053 大阪市中央区本町2-6-8 センバセントラルビル1階 高知県大阪事務所内
一般財団法人高知県地産外商公社 外商局 外商第一課 大阪グループ 霜出・奥宮・小倉・深田
TEL：06-6224-0527/FAX：06-6224-0528/mail：gaisho-osaka@marugotokochi.com