

【大阪】第12回土佐の宴・【名古屋】第4回土佐の宴 出展事業者募集要領

【一般財団法人高知県地産外商公社】

1 目的

高知県地産外商公社では、関西及び中部圏への販路拡大に取り組む意欲のある高知県内事業者の皆様に、関西及び中部圏の小売、中食、外食等の食品関連事業者等との商談の機会を提供することで、販路開拓や販売拡大及び商品の磨き上げの情報収集の機会を提供します。

2 募集商談会（会期／開催地等）

（1）【大阪】第12回土佐の宴

会期：令和4年9月27日（火）10：30～16：00

（設営日：9月27日（火） 8：30～10：00 予定）

会場：大阪新阪急ホテル 2階 紫の間（大阪市北区芝田 1-1-35）

出展社数：50事業者程度 ※申込者多数の場合は先着順になります。

※搬入・設営については9月上旬を目途に「出展者マニュアル」にて連絡します。

（2）【名古屋】第4回土佐の宴

会期：令和4年11月1日（火）11：00～16：00

（設営日：11月1日（火） 9：00～10：30 予定）

会場：名鉄グランドホテル 11階 柏の間（名古屋市中村区名駅 1-2-4）

※前回と会場が異なりますのでご注意ください。

出展社数：40事業者程度 ※申込者多数の場合は先着順になります。

※搬入・設営については10月上旬を目途に「出展者マニュアル」にて連絡します。

3 対象商品・出展要件等

主催：一般財団法人高知県地産外商公社

共催：株式会社四国銀行、株式会社高知銀行、JAバンク高知、農林中央金庫

後援：幡多信用金庫、日本政策金融公庫高知支店、商工中金高知支店

対象商品：農産、水産、畜産、日配品、加工品、菓子・冷菓、酒類など食料品全般

商談内容：展示商談会

出展費用：1小間 30,000円(税込)

テーブル1台（W150cm×D90cm）※予定

出展要件：①高知県内に事業所を有する企業・団体であり、生鮮品・加工食品の生産、販売ができる者

②会期中、商品説明や商談の為に担当者が出展ブースに常駐できる者

③PL保険に加入している者

④出展後、公社が求める成約情報について報告できる者

⑤出展後、公社が提出依頼を行う事業者アンケートに回答できる者

⑥高知県が推進する生産管理高度化事業（HACCP 導入支援）に取り組んでいる者、又は取り組む意思がある者

※「取り組む意思がある者」とは、現在はまだ取り組んでいないが、今後県の支援を受けて取り組んでみたいと考えている者

⑦新型コロナ感染防止対策のための取組みを遵守いただける者

4 申込方法

下記の提出物を作成の上、期日までにメール又はFAXにてお申込みください。

【必要な提出物】

- ・参加申込書

※申込書は公社ホームページならびに高知県産品データベースよりダウンロードが可能です。

高知県地産外商公社 HP：<http://www.marugotokochi.com/ts/>

高知県産品データベース：<https://kochikensanhin.com/>

5 来場者向けガイドブック作成について

当日来場者にお渡しするガイドブックについて、記載する情報は高知県産品データベースより引用させていただきますのでご承知おきください。引用する情報は以下の9点になりますので、内容等変更がある場合は更新・追記頂きますようお願い申し上げます。

1. 商品画像
2. 希望小売価格（税抜）
3. 賞味期限・消費期限
4. 単品内容量
5. 入り数
6. 発注単位（最低ロット）
7. 納品までのリードタイム
8. 保存温度帯
9. JANコード

＊＊高知県産品データベースへの事業者登録が未登録の方へ＊＊

高知県地産外商公社の主催する商談会等につきましては、出展事業者の皆様には県産品データベースへの事業者情報及び商品情報の登録をご協力頂いております。高知県産品データベースへの登録が未登録の場合はアカウントを発行いたしますので以下の内容でメール（db@marugotokochi.com）をお送りください。

- ① タイトルを「土佐の宴出展」、本文に 1.事業者名、2.担当者名、3.電話番号を記載の上、メールを送信ください。
- ② 高知県地産外商公社 高知事務所・山中（088-855-4330）にてアカウントの発行を行い、データベースに関するご案内をさせていただきます。

6 申込期間

令和4年5月13日（金）～ 令和4年6月3日（金）午後5時必着

7 準備物について

（1）出展者側が準備するもの

- ① 試食用食材
- ② 調理器具（IH調理器、湯沸しポット、炊飯器等）、延長コード
- ③ 試食用資材（皿、箸、楊枝、カップ、ラップ、お盆、ゴミ袋等）
- ④ 販促資材（のぼり旗、ポスター、パンフレット、ちらし等）
- ⑤ プライスカード
- ⑥ コロナ対策備品（マスク、フェイスシールド、消毒液等）

（2）主催者側が準備するもの

- ① テーブル（W150 cm×D90 cm）※予定
- ② 掲示用バックボード（W90 cm×H200cm）
- ③ 社名プレート
- ④ テーブル用クロス

8 その他

- 個別商談については今回実施いたしません。
- 来場者向けに企画提案コーナーを設置予定です。陳列商品について、担当者（大阪：深田/名古屋：寺山）よりご相談させて頂くことがあります。
- 試食調理に関しましては、大阪・名古屋で一部異なる点がございますので、「【別紙1】試食調理に関して」をご確認ください。
- 開催の可否については、国・自治体の動向や新型コロナウイルス感染症の感染状況を見ながら、**会期の1ヵ月前までに判断**し、皆様にご連絡する予定ですが、状況によっては直前でも開催を中止する場合がございます。
また、感染症対策としまして注意事項がございますので、「【別紙2】新型コロナウイルス感染症対策について」のご確認をお願いいたします。
- 申込内容を確認後に、**公社より出展確定の通知を送付**させていただきます。
- **出展確定後に出展者の都合による取りやめの場合は、キャンセル費用等をご負担いただく場合がありますので、ご了承ください。**

【お申し込み・お問い合わせ先】

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 深田・奥宮

名古屋駐在 寺山

〒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

メール：gaisho-osaka@marugotokochi.com

TEL：06-6224-0527 FAX：06-6224-0528

「【大阪】第12回土佐の宴」及び「【名古屋】第4回土佐の宴」

試食調理に関して **重要**

1： 9月27日（火）開催「【大阪】第12回土佐の宴」

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には使用できません。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はホテル側への調理依頼費として1事業者様5,000円（税込）をいただきます。
- 調理依頼が必要な場合は申込書内の試食及び持込器具確認書にご記入ください。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： 11月1日（火）開催「【名古屋】第4回土佐の宴」

① 調理について

- 各社の自社テーブルにて対応ください。
- 名鉄グランドホテルのキッチンには使用できません。また、依頼調理も受けかねます。
- 調理依頼が必要な場合は申込書内の試食及び持込器具確認書にご記入ください。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。

新型コロナウイルス感染症対策について

1. はじめに

- 本商談会では、関西圏及び中部圏のバイヤーの方々にお越しいただきます。本商談会に参加することで、県内事業者の皆様も含めて、感染リスクにさらされる状況を避けるべく、対策へのご協力をお願いいたします。

2. 感染症対策（全般）**（1）受付**

- **来場者は全て事前登録制となります。**商談会の参加者に新型コロナウイルス感染症の陽性者が発生した場合など、必要に応じて、来場者名簿（連絡先含む）を保健所等の公的機関に提出することがありますので、あらかじめご了承ください。
- 密を避けるため、展示商談会場への入場は、**密を避けるため出展者は極力少人数でお願いします（最大2名まで）。**
- 商談会場内においては、**不織布マスクの着用を必須**とします。
- 受付時は、非接触型体温計を用いて体温測定し、37.5℃以上の場合は会場への入室できません。商談会当日の朝に、ご自身で体温チェックを行うことをおすすめします。また、下記の項目に当てはまる場合も入室できません。

- ✓ 咳、咽頭痛、息苦しさなどがある場合
- ✓ 体調がすぐれない場合（味覚・嗅覚異常を感じる時や、疲労倦怠感を強く感じる場合などを含む）
- ✓ 保健所等の健康観察下にある場合
- ✓ 政府が指定する期間（過去14日以内）に海外渡航がある場合（当該期間に帰国した方と接触がある場合も含む）

（2）会場

- 会場入口付近にアルコール消毒液を設置しますので、入室時に手指を消毒してください。
- 展示ブースは、1～2メートル以上の間隔をとり、密にならない会場レイアウトとします。
- **新型コロナウイルス接触アプリ（COCOA）**の事前インストール及び**大阪コロナ追跡システム**の登録（大阪会場のみ）をお願いします（受付時に確認します）。

3. 感染症対策（試食提供時）**（1）基本事項**

- 試飲・試食の提供は、必ずバイヤーの意向を確認してから行ってください。
- 感染予防対策を徹底した場合、試食の提供に時間がかかるのは仕方ありません。バイヤーには事前に周知し、ご理解をいただきます。
- 試飲・試食調理及び提供時は、**手袋着用（食品衛生法適合のものに限る）**を必須とします。手袋はご自身でご用意ください。また、その都度手指をアルコール消毒してください。そのための**アルコール消毒液は各自でご用意ください。**

(2) 調理時

- 可能な限り、事前に1食ごとに調理したものを持参してください。調理の際、感染症対策には万全を期すようにしてください。
- 事前の調理が難しい場合、各自で調理機器・器具を持参すれば会場内にて一定の調理が可能ですが、調理機器・器具は使用時以外に外気に触れないように保管してください。また、調理者以外が触れないように管理し、使用する度に洗浄又はアルコール消毒してください。

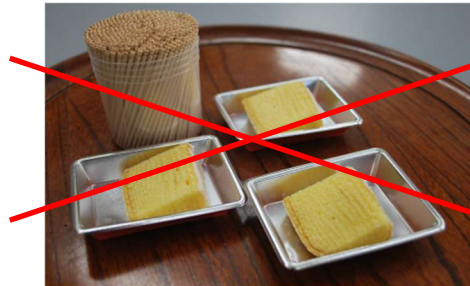
(3) 試食提供時

- 1食ごとに皿などに取り分けたものを、ラップでくるむなど個包装し、出来る限り外気に触れない状態で提供してください。楊枝やフォークなども、バイヤーに取らせるのではなく、あらかじめ添えて提供してください。(その上で、試食を配置したトレイ全体を覆う透明の蓋などをかぶせるとより良いです)



試食提供の例

- ラップで個包装
- 楊枝等はあらかじめ刺す



NG例

- × 個包装なし
- × 楊枝等をまとめて提供

- 加熱調理品は、バイヤーの目の前で調理してすぐに提供する場合は個包装の必要はありませんが、1食ごとに皿を分けて提供してください。また、加熱後すぐに提供してください。
- 食器は使い捨てのものを使用してください。使用済みのものは放置せず、すぐに廃棄してください。
- 試飲・試食品は、直接手渡しせず、トレイ等を使い間接的に提供してください。
- 試飲・試食後のゴミは、バイヤー自身に捨ててもらってください。展示ブースではブース前にゴミ袋やゴミ箱を設置してください。