

「第10回 森の京都ジビエフェア」参加申込用紙

フリガナ						
1 店 名		(店主様名：) (フェア担当者様名：)				
2 所在地		〒 -				
3 連絡先		TEL：		FAX：		
4 メールアドレス						
5 ホームページ		・ なし				
6 営業時間 (ジビエ料理の 提供可能時間)		【営業体系】 飲食（店舗・テイクアウト） 加工品販売・精肉販売		ランチ営業	～	
				ディナー営業	～	
		定休日				
7 予約の要否		要 ・ 不要		8 駐車場		
9 食事の種類		和食・フレンチ・イタリアン・中華・居酒屋・その他（ ）				
10 宿泊施設情報等 (該当店舗のみ)		宿泊：あり・なし		日帰りでの食事：可 ・ 不可		
		温泉：あり・なし				
		宿泊施設タイプ： ホテル 旅館 民宿 その他（ ）				
11 ジビエ仕入れ業者		事業者名①			事業者名②	
		所在地			所在地	
		電話番号			電話番号	
		肉の種類	イノシシ ・ シカ		肉の種類	イノシシ ・ シカ
12 提供する料理・ 精肉・加工品名 (提供料理・精肉・加工品が複数の場合、パンフレット掲載時に料理・精肉・加工品名②以降は店舗PR欄に記載します。)		料理・精肉・加工品名 ①（ ）		料理・精肉・加工品名 ②（ ）		
		料金（税込み 円） ※精肉等の場合、100gあたりの単価を記載ください。		料金（税込み 円） ※精肉等の場合、100gあたりの単価を記載ください。		
		【料理の提供方法】 (対象全てに○印をお願いいたします)		店舗 ・ テイクアウト ・ 加工品販売		
		料理のPR (40字以内)				
13 確認事項 ※以下の内容をご確認の上、□にチェックを入れてください。						
募集要領の5 参加店の募集 (1) 募集条件の「ア」～「オ」の要件を全て満たした上で、本フェアに参加することを誓約します。					確認しました □	
【トレーサビリティの確保と衛生的な保管】 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）第5 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱の遵守をお願いします。					了承しました □	
【画像】 パンフレット作成のため、料理写真の提供をお願いします。					了承しました □	
【パンフレット】 ボタン鍋を扱う店舗については写真が似てしまうため、1～2店舗のみの写真を掲載し、別枠で店舗を紹介することとします。					了承しました □	
【パンフレット】 パンフレットのデザインによりましては、記入いただいた内容から一部修正させていただくことがあります。予めご了承ください。パンフレット等の編集については、主催者にご一任いただきますようお願いいたします。					了承しました □	
【アンケート】 事業者(参加店)向けのアンケート等を実施しますので、ご協力をお願いいたします。フェア期間中における出食数の集計をお願いします。					了承しました □	
【アンケート】 プレゼント応募に必要なアンケートカードを必ず利用されたお客様にお渡しいただきますようお願いいたします。					了承しました □	

申込締切日 令和8年8月21日(金)