

「第9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			
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	有 (_____ 台) ・ 無
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
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 <input type="checkbox"/>
【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 <input type="checkbox"/>
【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 <input type="checkbox"/>
【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 <input type="checkbox"/>
【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 <input type="checkbox"/>
【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。			了承しました <input type="checkbox"/>

申込締切日 令和7年8月21日 (木)