

「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	〒 ー					
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 予約の可否	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	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 (4 0 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さ 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)