交流ブース要件をご確認の上、フォームにご記入いただき、12/26（火）までに別紙記載の

**“第５回南紀熊野ジオパークフェスタ”交流ブース登録フォーム**

最寄りの申込先窓口まで、郵送、メール、ＦＡＸ等でご登録ください。

**【内容等に関する要件】**

○趣旨を理解し、賛同する団体が主催するもの

○南紀熊野ジオパーク及び吉野熊野国立公園などを中心とした、地域の魅力（自然・文化・農林水産業・遊び・地場産品・ジオ活動等）をPRする内容であると南紀熊野ジオパーク推進協議会及び環境省近畿地方環境事務所が認めるもの

**【主催団体に関する要件】**

○次に掲げる活動を行っていないこと

　・公序良俗に反する活動

　・法律に反する活動

　・特定の公職の候補者もしくは公職にある者または政党を推薦し、指示し、またはこれらに反対することを主たる目的とする活動

　・暴力団（暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第2号に規定する暴力団をいう。）または、暴力団の構成員もしくはその構成員でなくなった日から5年を経過しない者の統制下にある活動

　・その他、南紀熊野ジオパーク推進協議会および環境省近畿地方環境事務所が適当でないと認めた活動

**【注意事項】**

・食品を取り扱う場合は、食品衛生取扱いの届出が必要な場合があります。届出書を申込み窓口から受取り、記入・提出してください。

・記載いただいた項目は、ＨＰやチラシに掲載されます。複数ある場合は、様式をコピーしてご利用ください。

・出展時間は原則10：00～15：３０まで。売り切れ等により早期終了した場合でも13：30まで撤収作業はできません。

申込フォーム（※は記入必須項目です。）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 所属※ |   | 担当者名※ |   |
| 電話番号※ |  | ＦＡＸ |   |
| Eメール |   |
| 出展内容※（該当するものに○を入れてください。） | （　）①地域に根ざした農林水産品・地場産品・食品・商品などのＰＲ（販売・ふるまい等）（　）②自然を活用した地域振興に関する各種活動などのＰＲ（パネル展示・チラシ配布等）（　）③ワークショップ、活動発表ブースなど（各種イベント実施等） |
| 具体的内容※（３０字以内で記載願います。） | 販売品名・単価、PR内容、体験内容、発表内容・発表時間等具体的に記入をお願いします。 |
| 希望ブース数※使用備品※出展者で用意する備品・ブースは室内に設置しますので、煙や強いにおい等が発生するものは応相談とします。・長机、パネルは主催者で準備します。それ以外の必要な備品は、参加者でご用意ください。・電気の使用は1ブースあたり2,500Ｗまでとします。　 | 【希望するブース数】（　　）ブース　 １ブースの大きさ 横240cm　奥行120cm　　　　　【使用備品】　　　　　　　　　　　　（パネル１枚の大きさ：横幅120cm）（　）長机　 　台（長机１台分：長さ180cm）（　）椅子　　 脚（1ブースにつき、机1台椅子2脚まで）　【出展者で用意する備品】　　（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| （　）電気の使用　　パソコン等、食品関連の出展以外で電気機器を使用する場合　電気機器名（　　　　　　　　　　　　　　）　使用ワット数　計（　　　　　）Ｗ　 |
| ◎食品を扱う場合要記載 | 　扱う食品について | 市販品のまま　　・　　そうではない |
| 　電気機器の使用【注1】　（１ブースあたり2,500ｗまでとします。） | ＩＨコンロ ・ ホットプレート ・ 電気ポット ・ 使用しない　その他（ 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）　（　　　　）個　　　使用ワット数 計（　　　　）Ｗ |
| 　現場調理の内容【注2】　　（現場調理有りの場合） | 　 |
| 　仕込み等について | **会場での仕込み、下処理はできません。****仕込み、下処理等は、許可をもらっている調理場で行ってください。****（例：飲食店やホテルの厨房等）** |
| 　下処理について【注3】 | 有　 　  | 無 |
| 　下処理の内容下処理ありの場合は、どこで何をするか記載下処理なしの場合は、どこで何を仕入れてくるか記載 | 下処理場所 | 仕入先 |
| 内容 | 品物 |

【注1】延長コード等は参加者でご準備ください。

【注2】最後に火を通すものである必要があります。例えば、混ぜご飯で、最後に生ものの具材を混ぜ込むことは認められません。

【注3】市販品を買ってきて揚げるだけ等の行為は、下処理「無」としてください。コロッケ等をタネから作る場合は、下処理「有」となります。