

## ■食品取扱に関する注意事項

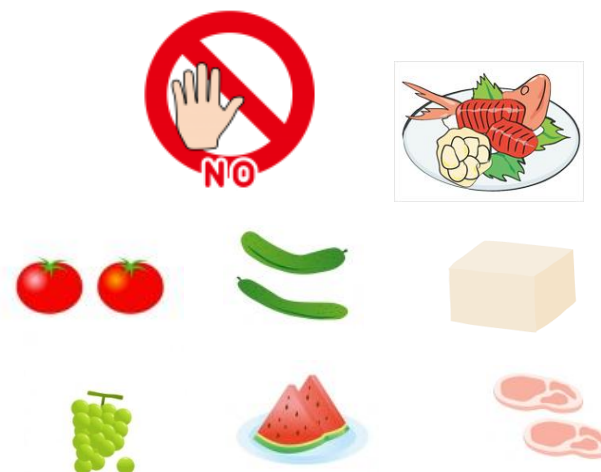
### ◎禁止事項

生ものの持込・提供	加工していない生の肉、魚、野菜、果物、その他要冷蔵品（豆腐、たまご、乳製品など）の館内持込・提供は禁止です。
火気の使用	ガスコンロなど、炎や火花が出る可能性がある器具はご使用いただけません。
湯気や煙がでる調理方法	会場設備の都合上、湯気や煙が出る調理はお断りしております。
臭いが出る調理方法	会場設備の都合上、強い臭いが出る方法や食材はお断りしております。

※加熱方法、調理方法、保存方法、来場者への提供方法については個別にご相談をさせていただきます

### ◎注意事項

アレルギー表示が必要な食品の提供	<p>下記に該当する食品を提供される場合は、来場者に伝えるようにブース内に表示をしてください。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギーの原因食物として表示が法令で義務づけられている食品 えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生</li> <li>・アレルギーの原因食物として表示が奨励されている食品 あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン</li> </ul>
アルコール類の提供	アルコール類を提供される場合は、お車でお越しの方、未成年の方にはご試飲いただけない旨が来場者に伝わるようブース内に表示をしてください。



(表示例)

試食品にはえび、かにが含まれています。  
アレルギーをお持ちの方はご注意ください



試飲品にはアルコールが含まれています。  
お車でお越しの方、未成年の方は  
ご試飲いただけません。

