

商品提供方法について

商品販売について以下の提供方法をお読みいただき、ご不明な点は必ずご相談ください。

①と②の両方とも、製造の許可等が必要な食品については該当の許可施設等で作られたものを提供すること。

①飲食(イートイン)

- ・展示ブース内で加熱調理した食品を会場内のイートインスペースで飲食できる。 ※アルコール類は除く
- ・使用する機器は、ホットプレート、IHクッキングヒーター、ポット、ノンフライヤーなど火が出ないものに限る。
- ・揚げ物の調理はできません。

【提供方法】 ※その場で必ず喫食させる

調理区分	食品例	調理方法(例)
汁物・煮物	スープ、豚汁、おでん	下処理施設で細切し煮込んだものを、その場で再加熱する。
焼き物	焼き鳥、フランクフルト	下処理施設で下処理、串差し等をしたものを、その場で加熱する。
	唐揚げ、フライドポテト、コロッケ	下処理施設で下処理し、ノンフライヤーでその場で加熱する。 ※油で揚げるのはNG
お好み焼き	お好み焼き、たこ焼き	下処理施設で細切等をした具材と生地を混ぜ合わせて焼き、市販のソースをぬる・青のり等を振りかける。
麺類(焼き物)	焼きそば、焼きうどん	下処理施設で細切等をした具材とゆで麺をあわせて焼く。
麺類(汁物)	ラーメン、温かいうどん・そば・そうめん	ゆで麺をその場で茹でて、加熱した汁とあわせる。市販の薬味等を盛り付ける。
市販品	冷凍食品、レトルト食品、インスタント食品	その場で加熱し盛りつける。
ご飯もの(丼物)	白ご飯、カレー、丼物	下処理施設で調理加工したものを、再加熱しご飯に盛りつける。
ピザ	ピザ	下処理施設で調整した生地に、細切されたチーズ・食肉製品・野菜等を載せて加熱する。
アイス類	カップアイス、袋入りアイス	小分け加工している商品
サンド類(加熱)	ホットドッグ、ホットサンド、バーガー	加熱したものを挟む。 ※パンはあらかじめ下処理施設でカットし、現場で加熱すること
サンド類(非加熱)	サンドイッチ	事前に調理して準備したものを提供するまでの温度管理に気を付ける。
飲料	清涼飲料水、ジュース類、甘酒の注ぎ分け、コーヒー、紅茶、日本茶等	清涼飲料水・ジュース類・甘酒等を容器に注ぎ分けする。(希釈する場合も含む) コーヒー・紅茶・日本茶等をその場で調製する。 ※氷は市販のロック氷を用いること。その場で砕くことは不可
お弁当、米飯類	お弁当、おにぎり	事前に調理して準備したものを提供するまでの温度管理に気を付ける。

②持ち帰り(テイクアウト)

- ・展示ブースにて持ち帰り用の商品を販売できる。
- ・購入者に対し適切な保存状態で提供し、食品表示(賞味期限又は消費期限、原材料、保存方法、原産地等)を必ず明記する。

【提供方法】 ※適切な保存状態で提供する

分類	取り扱い条件
常温商品	包装済みで、会場にて調理・加工が不要な商品
冷蔵商品	包装済みで、会場にて調理・加工が不要な商品 冷蔵設備を利用
冷凍商品	包装済みで、会場にて調理・加工が不要な商品 冷凍設備を利用
酒類	岡山西税務署へ届け出 (期限付酒類小売業届出書類一式)が必要