

くまモンファン感謝祭 2025 in OSAKA 出展に関するご案内

2024.11月吉日



くまモンファン感謝祭 2025 in OSAKA 概要

熊本県営業部長兼しあわせ部長の「くまモン」の活動を日頃から応援頂いている関西のファンの皆様へ感謝の気持ちを伝えるとともに、くまモンの魅力や熊本の物産・観光等の情報を広く発信することで、新たな「くまモン」ファン及び熊本ファンを掘り起こすことを目的とした標記イベントを開催いたします。今年は、大阪市にある【中之島公園】で初めて開催します。是非、積極的な熊本県産品や観光PR等のご提案を頂けましたら幸いです。

名 称：「くまモンファン感謝祭 2025 in OSAKA」

開催時期：令和7年1月18日(土)～19日(日)

1月18日：11:00～18:30(想定)

1月19日：10:30～17:30(想定)

※最終入場は終了の30分前

会 場：「中之島公園」

主 催：熊本県大阪事務所



※過去会場イメージ

出展に関するご案内

今年のくまモンファン感謝祭inOSAKAのテーマは“くまモン、リターンズ” イベントタイトルは「怪盗くまモン参上だモン!!」会場全体を怪盗くまモンの世界観で演出し、ステージ・フォトコーナー・マーケットコーナーを総合的に楽しんで頂ける都市型フェスイベントを期間限定で開催します。

上記イベント内にて関西の方に熊本の食や文化を知って頂く物産コーナーの展開をさせていただきます。ご来場者の皆様にマーケットの雰囲気を最大限に楽しんで頂きながら、熊本のおすすめの一品を販売・PRできればと考えております。

会場全体を怪盗グルメマーケットイメージで作りますので、可能であれば世界観を感じて頂ける、販売品やメニューをご検討頂き、物産・観光及び体験ブースのご出展を賜れますと幸いです。

■出展のお申込み

出展をご希望される方は、別紙出展申し込み書にご記入の上、12月5日（木）までに下記送り先へ電子メールorFAXにてお送りください。

※出展については主催者にて協議の上、結果のご連絡を12月下旬頃までに文書にてご案内致します。

※応募者多数の場合や出展内容によっては、ご出展いただけない場合もございますので予めご了承ください。

※締切までの期間が短く、大変申し訳ございません。何卒よろしく願いいたします。

【くまモンファン感謝祭2025 in OSAKA 事務局】

※株式会社ライツアパートメント：花島・櫻井宛

メールアドレス：hanajima@rights-apartment.com

sakurai.m@rights-apartment.com

携帯：070-1301-4116（花島携帯）

090-9150-0595（櫻井携帯）

Fax：03-5444-6609

※FAXお申し込みの場合、到着確認のお電話を上記にお願いします

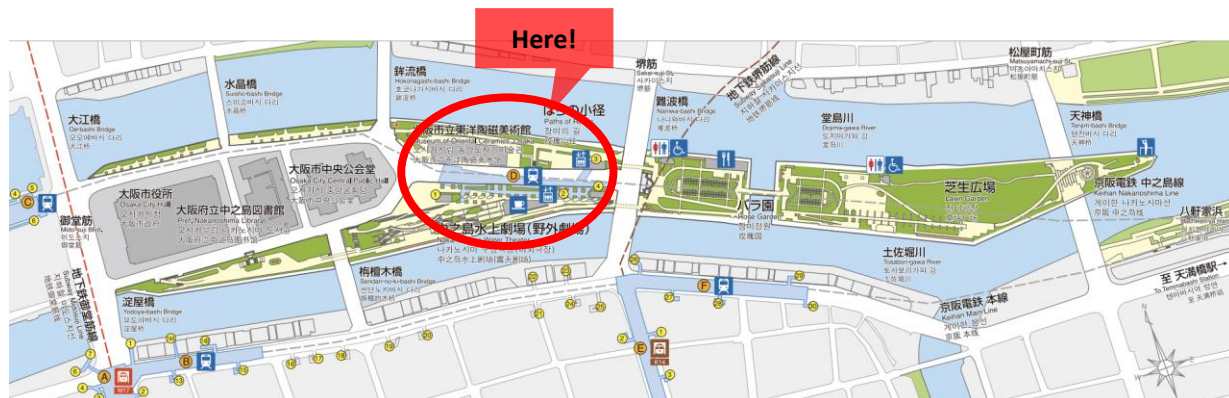
【熊本県大阪事務所】

担当者：竹田 TEL：06-6344-3883

会場紹介:中之島公園

大阪府のほぼ中央に位置し、御堂筋線・堺筋線・京阪線と3つの公共交通機関でアクセスが可能な屋外広場。市役所、大阪府立図書館、中央公会堂、東洋陶磁美術館などの公共施設が立地する文化集客エリアであり、多数の方で賑わう。今回イベントを実施するスペースはR2年に一般道から歩行者空間化への改修工事が行われ、休日・平日問わず歩行者天国として利用可能な会場。

住所：大阪府大阪市北区中之島1丁目1



物産、観光及び体験ブース出展概要

■ブース実施日時

2025年年1月18日（土）、19日（日）

1月18日：11:00～18:30

1月19日：10:30～17:30

※両日ともファン感謝祭開催中は必ず運営を行ってください。

※最終入場は終了の30分前

※開催時間は想定の為、変更となる可能性もあります。

■ブース実施場所

中之島公園

■ブース出展料

出展料は1ブース50,000円（税抜）です。

出展料は事前振込みとなります。振込先の詳細は決定後にご案内致します。

※イベント開催前の事前のご入金金が条件となります。

※出展位置は原則として事務局側で調整し、決定させていただきます。

※景観条例地域となる為、大阪市から個別ブランディングにおけるNGが出る可能性があります。

のぼりや看板など独自のものを設置ご希望の方は事前に事務局までお問い合わせ下さい。

事前に申請し、装飾実施の可否を確認します。（NGが出る可能性もあります）

※揚げ物や焼き物等、敷地に汚れが残存する料理は会場から提供NGが出る可能性があります。

※キッチンカーご希望の出展社様は別途事務局までお問い合わせください。

（ブース出展と条件が異なります）

■搬入搬出、設営・撤去について

- ・設営、撤去、搬入搬出の経路及び時間については、追ってご連絡いたします。
- ・設営日会場着の荷物発送は可能です。後日出展マニュアルにてご案内致します。
- ・搬出は、最終日のお客様退場後（18時30分以降予定）となります。販売などが早めに終了しても18時30分までは搬出できませんのでご注意ください。
- ・車両にて備品の搬入出をされる場合は、時間、車両サイズ等で制限が出て参りますので、事前に調整させていただきます。



※過去実施会場イメージ

協賛メニュー

本イベントでは協賛企業様の募集も受け付けております。

メニューと協賛料金は以下の通りです。

※A~C協賛メニューはブース出展料も含まれます。

※PRステージの時間は応相談となります。

A協賛：50万円（税抜）※1~2社

- ・メインステージ上でのPR（15分） ※期間中合計2ステージ
- ・ブース提供（2コマ）
- ・フライヤーへのロゴ掲載
- ・ポスターへのロゴ掲載
- ・プログラムへのロゴ・商品情報掲載

B協賛：30万円（税抜）※3社限定

- ・メインステージ上でのPR（10分） ※期間中合計1ステージ
- ・ブース提供（1コマ）
- ・会場内サンプリング
- ・フライヤーへのロゴ掲載
- ・ポスターへのロゴ掲載
- ・プログラムへのロゴ・商品情報掲載

C協賛：15万円（税抜）※3社限定

- ・ブース提供（1コマ）
- ・フライヤーへのロゴ掲載
- ・ポスターへのロゴ掲載
- ・プログラムへのロゴ掲載

D協賛：8万円（税抜）

- ・フライヤーへのロゴ掲載
- ・ポスターへのロゴ掲載
- ・プログラムへのロゴ掲載
- ・商品サンプリング

（物品提供または、会場入り口付近でのサンプリング）

※過去フライヤー・プログラム・特設サイトイメージ



出展概要

物産、観光及び体験ブース設備について

■ブース

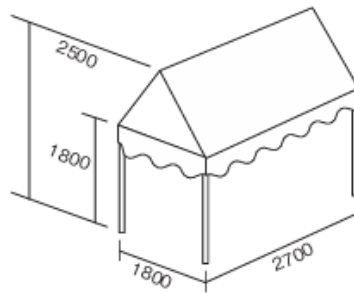
ブースは仮設テントになります。

※テントサイズ：W2700×D1800（現時点での想定です。変更となる可能性がございます）

※テント四方に幕を設置します。

※備品等は原則テント内に収まるようお願いします。

※テントイメージ※



■基本付帯設備（1ブースあたり）

備品名	数量
長机（W1800×D600）	1台
パイプ椅子	2脚
ブース名表示看板	1枚
電源（100V500W）	1口

※電源容量が足りない場合は別途出展申し込み書にてお申込み下さい。

有料となる場合がありますことご了承ください。

※上記以外の機材や備品、飾り付け等は、全て出展社様で持ち込みをお願いします。

※レンタル機材をご希望の出店社様は事務局までお問い合わせ下さい。

※イベント内容にそぐわない、危険が生じる可能性のある装飾物は撤去いただく場合がありますこと、ご了承ください。

■出展位置

原則として事務局側で調整し、決定させていただきます。

■車両

会場内、留め置き可能な場所がありませんので、近隣のパーキングをご利用頂きます。

出展概要

全体スケジュール（予定）

※下記スケジュールは現状での想定のため、変更になる場合がございます。

TIME	1月17日（金）	1月18日（土）	1月19日（日）
8:00			
9:00	会場全体設営 ※予定 ・ブース設営 ・電気工事等	最終準備 リハーサル	準備
10:00			
11:00		くまモンファン感謝祭 in OSAKA 本番	くまモンファン感謝祭 in OSAKA 本番
12:00			
13:00			
14:00			
15:00			
16:00	各出展社搬入・準備 テクリハ 場当たり	撤収	各出展社搬出 ※予定 全体会場撤去 ※予定
17:00			
18:00			
19:00			
20:00	撤収		

※露店営業されるブースは、18日（土）の朝に保健所検査、消防署検査を実施予定です。必ず立ち会っていただきますようお願いいたします。
時間は確定後ご連絡させていただきます。

出展概要

露店営業でご用意いただくもの

■保健所規定により必要な物

保健所の規定により露店で営業を行う場合は、下記の設備が各1個以上必要です。

※下記設備が無い場合は、露店での営業はできません。

アルコールスプレー



※使用する場合は、火器を止めてからお使いください。また、火器の側には設置しないようにお願いします。

ふた付きゴミ箱



コック付きポリタンク
※18L以上



※給水用 ※排水用

※給水用1個、排水用1個をご用意ください。
※提供する食品により40L以上の容量が必要となる場合があります。

保冷剤
※要冷蔵品がある場合



洗浄用バケツ



食器保管箱



アイスボックス
※要冷蔵品がある場合



※温度計付きのもの
又は別途温度計をご用意ください

手洗いせっけん



使い捨て
ペーパータオル



簡単給水シンク



■消防署規定により必要な物

消防署の規定により火器を使用する場合は、下記の設備が1個以上必要です。（本イベントはキッチンカーのみ火気使用可能です）

※下記設備が無い場合は、火器の使用はできません。

消火器

※スプレー式不可
※住宅用不可



■その他

- ・ ザル
- ・ 使い捨て食器（皿、箸、スプーン等）
- ・ 清潔なタオル、布等
- ・ ビニール手袋（食品を扱う際に使用）

出展概要(大阪市における臨時出展に関する注意事項)

露店営業を行う皆さんへ

露店（出店の都度組み立てる組立式店舗または屋台）において、食品の調理及び提供等を行う場合は、食品衛生法に基づく飲食店営業の許可が必要となります。

露店での営業は、限られた施設設備での営業となるため、以下の事項を遵守していただく必要があります。

1 必要な設備（イメージ図）



2 露店でできるメニュー

簡単な調理でできるものだけです。



焼き鳥・フランクフルトなど直前加熱のもの



簡単な飲料の調製



かき氷、わらびもち

*使用する氷は既製品
※わらびもちは、きな粉をまぶす行為だけ

以下の例のように米飯を取り扱う場合や直前加熱した食品同士を組み合わせる場合は同時に取り扱えるメニューは **1品目のみ**となります。（上記品目と同時に取り扱うことはできません。）



ご飯の取り扱い
(直前加熱した食品を組み合わせるのみ)

*米飯は65℃以上で衛生的に保管
*米飯に具材を加えて炒めるなどの調理加工はできません。



直前加熱した食品を組み合わせる
(焼いたパン+焼いたソーセージ)

※米飯の取扱いや直前加熱した食品同士の組み合わせを行うには改正後の食品衛生法に基づく許可が必要です。(令和3年5月31日までに取得した許可ではできません。)

※1品目とは、同じ調理工程等に分類される食品群をいいます。

出展概要(大阪市における臨時出展に関する注意事項)

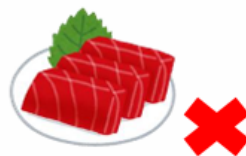
令和5年7月改定

3 露店でできないこと

一次加工 (材料を洗う、切るなど)



生ものの提供や盛り付け



クリームやフルーツを加える



複雑な器具を使う調理工程など



加熱後の食品のカット



※その他にも制限される行為があります。詳しくは**営業許可の申請先となる保健所生活衛生監視事務所**にお問い合わせください。

4 営業者の遵守事項

「HACCPに沿った衛生管理の実施」

HACCPに沿った衛生管理が義務化され、露店営業を行う営業者の方もHACCPに沿った衛生管理の実施が必要となります。衛生管理計画を作成したうえで、毎日の衛生管理の実施や記録の作成・保存を行ってください。

衛生管理計画の作成にあたっては、大阪市ホームページ（右のQRコードよりアクセス可）にて小規模な飲食店等の事業者の方向けの「食品衛生管理ファイル」を掲載していますのでご活用ください。



HACCP

「食品衛生責任者の設置」

HACCPに沿った衛生管理の義務化に伴い、施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担う者として、食品衛生責任者を設置することが必要となります。

食品衛生責任者となる有資格者がいない場合は、必ず食品衛生責任者養成講習会を受講してください。詳しくは、大阪市ホームページ（右のQRコードよりアクセス可）をご確認ください。



食品衛生責任者

「その他の遵守事項」

一次加工所（基地施設※）のうち一次加工を行う施設）を設ける場合、作業内容によっては、一次加工所で必要な営業許可を取得すること。（許可が不要な場合でも大阪市内に一次加工所を設ける場合は、営業の届出を行ってください。）

※基地施設：営業設備・食品等の保管、下処理、一次加工、給水、器具等の洗浄消毒を行うための施設

保健所名称	所在地	所管区域
北部生活衛生監視事務所	北区扇町2-1-27（北区役所2階） TEL：06-6313-9518	北区、都島区、旭区、淀川区、東淀川区
西部生活衛生監視事務所	港区市岡1-15-25（港区役所4階） TEL：06-6576-9240	福島区、此花区、西区、港区、大正区、西淀川区
東部生活衛生監視事務所	中央区久太郎町1-2-27（中央区役所3階） TEL：06-6267-9888	中央区、浪速区、天王寺区、東成区、生野区、城東区、鶴見区
南東部生活衛生監視事務所	阿倍野区旭町1-1-17（サンビル阿倍野3階） TEL：06-6647-0723	阿倍野区、東住吉区、平野区
南西部生活衛生監視事務所	住之江区浜口東3-5-16（住之江区保健福祉センター分館） TEL：06-4301-7240	住之江区、住吉区、西成区

従業者の心がまえ

- ①清潔な白衣、帽子等を着用してください。
- ②手に傷がある人や下痢等で体調が悪い人は、直接食品を取り扱わないようにしてください。
- ③手を十分洗ってから作業に従事してください。
- ④冷蔵を要する食品は冷蔵保管してください。
- ⑤飲食出展者は、店頭にて食物アレルギー原材料の表示をなるべく行ってください。
万一、購入者にアレルギー症状が発生した場合は速やかに主催者に報告し、出展者自らの責任と費用をもって購入者の健康と安全を最優先に対応してください。
- ⑥飲食出展者は、食品の取り扱いについて、食品衛生法及び関連法令の法規定・衛生基準を遵守し、監督官庁の指示に従うだけでなく、出展者各自が自己責任として食中毒や感染症、事故、苦情等が発生しないように十分注意してください。
万一、事故等が発生した場合、速やかに主催者に報告し、出展者自らの責任と費用をもって購入者の健康と安全を最優先に対応すること。
- ⑦衛生管理、保険などについては出展者の責任において対応してください。
万が一、食中毒等の事故が起きた場合でも、主催者は一切責任を負えません。出展者各自の責任において「生産物賠償責任保険（PL法）」へ加入してください。
また、保健所、警察、消防などより指導があった場合は、それに従ってください。

食品衛生に関する注意点

①重点的な衛生管理

A、調理前食材の取扱い

- (A) 食材は、納品時に立ち会い、数量、品温や保存状態等を検品するなど、適正に調達したものを使用すること。
- (B) 食材に応じて適切な温度管理（（例）食肉類：10℃以下、冷凍食材：-15℃以下）をすること。
- (C) 適切に定められた賞味期限又は消費期限内の食品を使用すること。

B、加熱等による食中毒菌等の殺菌

- (A) 中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は90℃で90秒間以上）加熱すること。
- (B) 加熱については、メニューによってあらかじめ中心温度計を用いるなどにより、イベント開催前の現場にて加熱時間や火力を確認しておくこと。

C、二次汚染の防止

- (A) 調理従事者は、下痢、嘔吐、発熱等の症状があった時、手指等に化膿創があった時は、調理作業に従事しないこと。
- (B) 調理従事者は、次に定める場合には、必ず流水・石けんによる手洗いにより、しっかりと2回（その他の時には丁寧に1回）手指の洗浄及び消毒を行うこと。手洗い後は使い捨て手袋を着用し、次に定める場合に交換を行うこと。

①作業開始前及び用便後

②食品に直接触れる作業にあたる直前

③汚染源となる食品又はスマートフォン等の食品以外のものに触れた後

④調理場内から外へ出て、戻る時

- (C) 調理従事者は、会計等の他業務を兼任しないこと。
- (D) 調理中及び調理後の食品は、清潔な器具類又は適切に手袋をした手指により取り扱うこと。
- (E) 提供する際に使用する使い捨て食器類や調理に使用する器具類は、密閉したケース等に入れて衛生的に保管すること。
- (F) 調理後の食品は速やかに提供し、喫食までに長時間かかることのないように客に告知すること。

※食品衛生責任者をテントに1人設置してください。

出展にあたっての注意事項

■保健所への届け出について

出展確定後、保健所への申請が必要になります。

申請書類は事務局から送付させていただきます。届出は事務局より行います。

期日は決定案内と同様にご案内致します。

※場合により、保健所への申請前に販売内容、調理方法について事務局より確認させていただく場合がございます。内容によっては販売ができない場合もございますので、ご了承ください。

【必要申請書類】

- ・行事における臨時出展届
- ・設備の概要
- ・設備平面図（テント内レイアウト図/設備位置を記入のこと）

※食品関連商品を販売しない物販ブースについて

食品関連商品を販売しない物販に関しては、基本的に保健所等への届出は必要ありません。

■消防署への届け出について

出展確定後、イベント全体の申請書（露店等開設届出書）を消防署へ提出する必要があります（届出は事務局より行います）。

（会場レギュレーションによりブース内での火気は厳禁となります。キッチンカーでの火気使用は可能でございます）

【必要書類】

- ・テント内レイアウト図

出展にあたっての注意事項

■火器に関する諸注意

(会場レギュレーションによりブース内での火気は厳禁となります。キッチンカーでの火気使用は可能でございます)

- ・火器、ガスボンベは容易に転倒しないように安定した状態で使用して下さい。
また、火器の周囲に可燃物は置かないように注意ください。
- ※白熱灯を使用する場合、可燃物との離隔距離をとってください。
- ・火器ごとに示されている離隔距離を保ち、周囲に可燃物を置かないようにして下さい。
- ・炭を使用する場合、水で完全に消火又は火消し壺に入れるようにお願いします。
- ・ガソリンや灯油、油等の保管は注意して行って下さい。また給油は必ず消してから行って下さい。

■酒類の販売について

- ・未開封のお酒を販売する場合、税務署へ「期限付酒類小売業免許届出書」を申請いただく必要があります。申請にあたっては、別途ご相談させていただきます。
- ※未開封のお酒の販売にあたっては、酒類小売業免許届出書を取得されていることが前提となります。

■水の使用

- ・会場の水道設備の都合上、使用できる給排水設備は会場内の仮設シンク1箇所になります。
- ・飲料水をはじめ、調理用の水が必要な場合は仮設シンクでポリタンクに汲み、各出展ブースに汲み置くようにお願いします。
- ・排水はポリバケツ等に汲み置く等して、仮設シンクに排水してください。
- ※水汲み場に油と固形物を廃棄することは禁止です。
固形物はザル等でろ過しながら排水いただく必要があります。
- ・調理器具、食器類等の洗浄は仮設シンクで行ってください。
- ・仮設シンクは共用スペースとなりますので、長時間の使用・占有はおやめ下さい。
- ・詳細はマニュアルにてご連絡いたします。

■ゴミについて

- ・会場内で発生したゴミは、分別をして袋等にまとめていただき、会場内のごみ置き場テントに運んでください。
- ・廃油は会場では処理ができないため各自でお持ち帰りください。
- ・詳細はマニュアルにてご連絡いたします。

■保冷について

- ・会場内に各出展団体共有の冷凍ストッカーを手配想定です。
使用を希望される出展者様は、別紙参加申し込み書にご記入いただきお申込み下さい。
- ・冷凍ストッカーは共用スペースとなり、他の出展社様も使用されます。
使用スペースには限りがありますので、あくまでも臨時のストックスペースとしてご使用下さい。
商品の紛失、出展社間のトラブルについては当方では責任を負いかねます。

※冷凍ストッカーサイズ (予定)
1台 W1781×D730×H950 (約690リットル)

※冷凍ストッカー設置時間 (予定)
1月17日(金) 出展社搬入時間～1月19日(日) 19:00



※冷凍ストッカーイメージ

出展にあたっての注意事項

■その他

- ・新型コロナウイルス感染防止対策を行い運営に当たること。
消毒施設の完備・マスクの着用と体調管理の徹底をお願い致します。
- ・警備員の巡回はありますが、イベント開催中は盗難、紛失等にはご注意ください。
貴重品はお持ち帰りください。販売物の保管はテント内でも可能です。
(四方テント幕で覆い隠し、会場内を警備が夜間巡回いたします)
警備を行い、不審者へのお声がけ、テント内への侵入に関して監視は行いますが、
万が一商品の盗難、紛失、災害、その他不可抗力による損害に対して、当方では補償などの一切の責任を負いかねます。
- ・販売上のトラブル、返品などのクレームは一切関知いたしませんので、出展者様各自でご対応願います。
- ・売上金、つり銭などの管理についても一切関知いたしませんので出展者様各自で管理して下さい。盗難には十分お気を付け下さい。
- ・指定の喫煙場所以外は禁煙区域となります。
禁煙区域ではお煙草はお吸いにならないようお願い致します。

《ご出展までのスケジュール ※予定》

※下記スケジュールは現状での予定のため、変更になる場合もございます。

11月下旬	順次ご案内
12月5日（木）	出展申し込み締め切り ※出展申し込み書のご提出
12月9日以降	出展内容、販売品目、調理方法等確認
12月中旬頃	出展社決定のご案内 ※申し込みいただきました全ての方に結果通知を文書で ご案内致します。
12月中旬以降	各種調整 ※保健所・消防署申請調整、等
1月初旬	出展社マニュアル送付
1月17日（金）	出展社搬入・準備
1月18日（土）、 1月19日（日）	くまモンファン感謝祭 2025in OSAKA本番 ※本番前消防署、保健所立ち合い検査（予定） ※搬出は19日18時30分（予定）より開始

追加レンタル備品一覧(1/2)

※レンタル機材ご希望の出展様は事務局までご連絡ください。
備品のレンタル費用一覧をご送付させていただきます。
2024年12月27日を申し込み締め切りとさせていただきます。

① テーブル (ビニールクロス付)

W1800×D600×H700
1社追加2台まで



② パイプ椅子

1社追加4脚まで



③ 販売用ワゴン

W1500×D750×H800



④ カタログスタンド

W287×D477×H1419



⑤ のぼり旗用ポール

1社追加4脚まで



⑥ のぼり用ポール台 (樹脂製)

8L旗用ポール



⑦ 蛍光灯 40W (テント用)

W1275×φ48mm



⑧ 露店テント内 養生シート

※調理を伴う場合養生必須



⑨ 耐熱ボード 遮熱板

加熱機器下耐熱用



- ①～⑱ : 露店営業必須備品
⑲ : 火気使用の場合必須備品

※出展確定後に備品価格一覧表をお送りします。
そちらをご確認頂き、備品レンタル申込書でお申込みください。

追加レンタル備品一覧(2/2)

※レンタル機材ご希望の出展社様は事務局までご連絡ください。
備品のレンタル費用一覧をご送付させていただきます。
2024年12月27日を申し込み締め切りとさせていただきます

⑩ コードリール (雨天用)

電線長さ 30m



⑪ 延長コード



⑫ 発電機 1000W

※機種は参考です。



⑬ 給水タンク

W1800×D600×H700



⑭ 簡単給水シンク

W600×D600×H850



⑮ クーラーBOX 100L



⑯ 収納BOX 50L

W440×D740×H230



⑰ 蓋つきゴミ箱 70L



⑱ クーラーBOX用温度計



⑲ 消火器 (ABC10型)



- ①～⑱ : 露店営業必須備品
⑲ : 火気使用の場合必須備品

※出展確定後に備品価格一覧表をお送りします。
そちらをご確認頂き、備品レンタル申込書でお申込みください。

《くまモンファン感謝祭 2025 in OSAKA 出展申し込み書①》

送付日 月 日 ()

下記該当項目は必ずご記入下さい

貴団体社名			
所在地	〒 -		
TEL		FAX	
E-mail		担当者携帯電話	
担当者名		スタッフ人数	人

※担当者名は現場担当者を記載下さい。

■出展内容 ※販売または展示される品目に関してご記入下さい。

販売品目	調理方法 ※詳しくご記入下さい	火器使用	販売価格	1日の販売予定数
例：たこ焼き	冷凍した食材を解凍し、鉄板で加熱調理	有・無	¥300	1000人分
例：パネル展示	観光のパネルを掲示			
				人分
				人分
				人分
				人分
				人分
				人分
				人分
				人分
				人分
				人分

※調理を伴う商品は直前加熱を原則とします。保健所の指示により販売出来ない品目がある可能性があります。その場合は事前にご連絡致します。

■販売商品等PR

※販売または展示に関するPRとなりますので、必ず記載下さい。

本紙出展申し込み書①②をご記入頂き、両方あわせて、電子メールorFAXでお申し込みください。

《くまモンファン感謝祭 2025 in OSAKA 出展申し込み書②》

送付日 月 日 ()

下記該当項目は必ずご記入下さい

貴団体社名	
-------	--

■持ち込み備品 ※火器の使用に際して消火器が必要となります。 ガスボンベは容量 (Kg) も記入下さい。

備品名(サイズ等)	台数	備考	備品名(サイズ等)	台数	備考
例：冷蔵庫	1台	700w	例：コンロ	1台	10kg

■電源使用物 ※電源を使用される機器に関してご記入下さい。

使用機器	台数	使用ワット数	使用機器	台数	使用ワット数

■追加電気申し込み ※100V500W1口以上電源が必要な場合にご記入下さい。

必要ワット数	必要口数
W (※電圧は100Vのみ)	口

■車両運搬の有無 ※車両での搬入出をご検討の方はご記入下さい。

台数	車種	車両サイズ (長さ×幅×高さ)
台		

■保冷スペース (冷凍ストッカー) 使用申し込み

使用物	数量	使用物	数量

本紙出展申し込み書①②をご記入いただき、両方あわせて、電子メールorFAXでお申し込みください。

申し込み先：ライツアパートメント 花島・櫻井宛

メールアドレス： hanajima@rights-apartment.com / sakurai.m@rights-apartment.com
 携帯：070-1301-4116 (花島携帯)
 090-9150-0595 (櫻井携帯)
 Fax：03-5444-6609 ※FAXの場合、到着連絡の確認を必ず入れて下さい。

※申込書を受理いたしましたら、受理完了のお知らせを3日以内にお送りさせていただきます。
 お申込書送信後、3日間経過してもお知らせが来ない場合は、上記連絡先までお問い合わせください。