

出展事業者 各位

## 第 12 回世界料理学会 inHAKODATE 「食材見本市」 出展要領

渡島総合振興局では地域産品の販路拡大や磨き上げを図るため、「第 12 回世界料理学会 inHAKODATE」と連携し、国内外の第一線で活躍する料理人や食に関わる専門家向けに、食材見本市を開催します。

### 1 概要

日時：令和 8 年（2026 年）6 月 30 日（火）10：00 ～ 14：00

会場：函館国際ホテル（予定）（函館市大手町 5-10）

対象者：道南地域の生産者や食関連事業者（一次産品、一次加工品、飲料・酒類等）  
※主たる来場者は料理人のため、観光土産品のような商品は対象外です。

募集数：40 者程度

※応募者多数の場合は、主催側で選考させていただきます。

出展料：無料

※会場までの交通費、試食品、サンプル品は事業者負担

主催：北海道渡島総合振興局

内容：

**食材見本市**（入室・準備開始時間については別途お知らせします）

会場にブースを構え、国内外の第一線で活躍する料理人や食に関わる専門家を対象に、自社の商品を展示会形式で PR できる場です。

受付をお済ませいただきから準備を行ってください。

ブースは 1800mm×900mm の長机です。通行の妨げとなるため、**ブースの前面（通路側）への商品や看板等の設置は禁止**です。また、商品展示会場は **15:00 までに撤収**してください。

### 2 試食提供等について

- 食材見本市において使用するカタログなどの資料・名刺や試食・試飲用サンプルは各社でご用意ください。また、試食試飲の際は**使い捨ての紙皿や紙コップ、割箸等を各事業者で持参**し、使用していただくようお願いいたします（食器類の使い回し等はご遠慮ください）。

**※料理人を中心に例年 200 名以上の来場が見込まれますので、余裕をもってサンプル等をお持ちください。**

- 試食試飲の際に発生したゴミについては、ホテルで回収はいたしません。**各事業者でゴミ袋を持参していただき、持ち帰るようお願いいたします。**
- 電子レンジ、ホットプレート、炊飯器、電気ポット等（以下、「電気調理機器」という）の使用を希望される場合は、申込時にお申し出ください。別途、施設管理側と調整の上、使用可否をお伝えいたします。※ご希望に添えないこともございますので、ご了承ください。
- 試食にあたって必要な機材は各社でご用意ください。
- パントリーの使用は、簡易調理等の際にお水やお湯が必要な時のみとしてください。**試食準備時に出る廃棄物（豆腐の水等）を捨てたり、使用した包丁や食器等を洗うことはできません。**

### 3 商品の会場への持ち込み

- **原則、当日会場へお持ち込みください。**

※事前発送ご希望の場合は、あらかじめ振興局塚原・吉田・平松までご相談ください。

- 車両による搬出入は、「正面玄関」または正面玄関向かって左手の「搬入口」を利用ください。

#### 4 その他

- 商談の成否などについては、事務局では責任を負いかねます。
- 会場に控室はございません。貴重品は各事業者の責任にて管理をお願いいたします。
- 天災・その他不可抗力の原因により発生した事故（盗難・紛失・火災・損傷など）について、事務局はその賠償の責を負いません。
- その他、ご不明点などございましたら、事務局までご連絡ください。

当日の緊急連絡先： 塚原（011-585-6103(内線)31686) 吉田（011-585-6101(内線)12130) 平松（011-585-6103(内線)30728)
---

#### 5 事務局連絡先

〒041-8558 函館市美原4丁目6-16

北海道渡島総合振興局産業振興部商工労働観光課 担当：塚原・吉田・平松

T E L : 0138-47-9461 F A X : 0138-47-9207

Email : tsukahara.saori@pref.hokkaido.lg.jp