

# いしかわ百万石マルシェ 2020冬

出展者募集

- 開催日 2020年2月7日(金) 13:00~16:00
- 会場 東京ステーションホテル 1階「鳳凰」  
(東京都千代田区丸の内1-9-1)
- 出展料 無料

メニュー開発のための食材サンプル、いしかわ百万石マルシェ当日の食材、送料、出展者の参加旅費については、原則自己負担とさせていただきます



＜来場者＞

飲食店関係者、流通・食品産業関係者、料理学校関係者、マスコミ関係者など約200名

**食材の評価や販路開拓の機会を求める生産者と、こだわりの食材を求める首都圏等の需要者とのマッチングの場です**

ホテル、レストラン等の需要者から直接食材の評価を受けることで、商品改良や販売方法の検討にもつながります

会場となる東京ステーションホテルの石原 雅弘 総料理長(フレンチ)による出展食材の調理、試食提供も貴重な機会ですので、ぜひご参加ください

## 石原 雅弘 総料理長 プロフィール

1988年 ホテルエドモント(現ホテルメトロポリタン エドモント)入社。  
1999年同ホテルのフレンチレストラン「フォーグレイン」の料理長就任。  
2007年渡仏、ミシュランの三つ星レストラン等で修行。  
2008年「北海道洞爺湖サミット」晩餐会に、中村勝宏氏の指揮のもと、料理スタッフとして参加。  
2011年 東京ステーションホテル開業準備室で総料理長として着任。レストラン「ブラン ルージュ」をはじめ、直営の飲食施設の料理コンセプト、メニュー考案に携わっている。

## 出展対象者

県内において農林水産物を生産または加工している方であって  
◆全国(主に首都圏)及び海外への販路開拓・拡大を考えている方  
◆食材を首都圏の需要者に評価して欲しい方、PRしたい方

なお、販売事業者の方は①または②の場合に出展が可能です

- ① 生産者または生産者団体等から出展について委託を受けている場合
- ② 県産農林水産物を主な原料とした加工品を自ら企画開発している場合

## 出展食材

県産農林水産物、県産農林水産物の加工品、または本県の伝統的な食品  
◆少量でも、他にはない特色を持つ食材  
◆一般的な食材でも、栽培方法などにこだわりを持った食材

なお、対象出展者①②の方の出展物については

- ① 生産者または生産者団体等から出展について委託を受けた食材
- ② 県産農林水産物を主な原料として自ら企画開発した加工品に限定させていただきます

## 出展条件

- ◆来場者への試食提供をお願いします
- ◆お勧め食材1品のFCP展示会商談会シートを提出していただきます(必須)
- ◆当日に商談結果記録票を提出していただきます(必須)
- ◆県が定期的実施する商談実績調査にご協力ください

## 出展ブース

- ◆1出展者あたり  
ブース机(白布付)  
W1800mm×D600mm(予定)

※出展者については、**生産者を優先します**ので、状況に応じて出展物の一部または出展をご遠慮いただく場合がありますのでご了承ください。

※理由の如何を問わず、無断欠席された方、会場でトラブルを起こされた方、出展にあたってのルールを守れなかった方については、次回から出展をお断りすることがあります。

**出展をご希望の方は裏面に必要事項を記入の上、FAX等でお申込ください**

# いしかわ百万石マルシェ 2020冬 《出展申込書》

■出展申込締切 2019年11月20日(水)まで

|              |   |  |         |
|--------------|---|--|---------|
| 出展者<br>(団体)名 |   |  |         |
| ブース名 ※1      | (*出展者名と異なる場合のみご記入ください)  |  |         |
| 所在地          | TEL   |  | FAX     |
|              |   |  |         |
| ご担当者 ※2      | 所属・役職   |  | 氏名      |
|              | 携帯電話  |  | メールアドレス |
| 出展希望食材<br>※3 |   |  |         |
| 試食提供 ※4      | 食材・食品名:   |  |         |
|              | シェフによる調理メニューを                      希望する ・ 希望しない                      いずれかに○をつけてください |  |         |

- ※1 ブース名は社名板だけでなく、出展者カタログ等にも使用します  
 ※2 携帯電話・メールアドレスは、窓口となっていただけの方のものをご記入ください  
 個人情報、今後の各種案内や需要者への紹介以外には使用しません  
 ※3 出展食材は、飲食店関係や流通・食品産業関係等需要者の意見を踏まえ、事務局で調整することがあります  
 ※4 青果、鮮魚、精肉を出展する場合は、基本的に会場で調理して試食提供します  
 鮮魚や精肉の生での試食提供や、ブース内での出展者ご自身による調理はできませんのでご了承ください  
 試食提供については、会場と検討して対応しますが、ご希望に添えない場合があります  
 シェフ調理メニュー以外の試食提供については、衛生面の制約があるため、個別に確認させていただきます

## ■出展者説明会

◆日時 2019年12月10日(火) 13時30分～15時00分

初出展の方は必ずご出席ください！

◆会場 石川県庁行政庁舎1階 102会議室  
(金沢市鞍月1丁目1番地)

◆内容 開催内容について  
出展にあたっての留意事項  
FCPシートの提出について

|  |                              |
|--|------------------------------|
| 出欠 <input checked="" type="checkbox"/> | 参加者氏名                        |
| <input type="checkbox"/> 出席            |                              |
| <input type="checkbox"/> 欠席            | 連絡先 (                      ) |

### 申込先

◆南加賀農林総合事務所 企画調整室  
TEL:0761-23-1707 FAX:0761-23-1207  
 ◆石川農林総合事務所 企画調整室  
TEL:076-276-0528 FAX:076-276-2745  
 ◆県央農林総合事務所 企画調整室  
TEL:076-239-1750 FAX:076-239-1720

◆中能登農林総合事務所 企画調整室  
TEL:0767-52-2583 FAX:0767-52-3151  
 ◆奥能登農林総合事務所 企画調整室  
TEL:0768-26-2322 FAX:0768-26-2331  
 ◆(公財)いしかわ農業総合支援機構  
TEL:076-225-7621 FAX:076-225-7622

### お問合せは

お近くの農林総合事務所 企画調整室  
または(公財)いしかわ農業総合支援機構(担当:森本・須沼・濱高)まで