

# Choco Furor Yamaguchi

11/11~13

## チョコレート物産展

Bean to Barの  
名店 @tete

見た目も美しい発酵チョコ  
@BioPiscine

スペインの老舗パティスリーが  
作る情熱の映えチョコ  
@bubo BARCELONA

GIMME  
CHOCOLATE

おしゃれ・添加物ナシ・オーガニック  
こだわりのチョコレート  
@GIMME CHOCORATE

カロリは限定2台!スペイン王室  
御用達のチョコレート!!  
@CACAOANPAKA

GODIVA × 山口  
山口井筒屋限定  
先行販売決定!

小麦粉を使わず焼き上げる  
魅惑のチョコレート焼き菓子  
@焼き菓子やをぜ

こだわりの素材!  
チョコレートケーキ多数!  
@Patisserie Natsuki

カーター大統領が愛した  
ピーナッツをふんだんに...  
@MIHORI無花果

国内には2店舗のみ!NYの名店  
@Dandelion Chocolate

### 会場 山口井筒屋会場

### チョコレートがもっと好きになる講演会

4人の講師が、それぞれの専門性で織りなす  
2日間限定のスペシャル講演会

①子ども向け「世界の“ほんとうのはなし”を知る講座」

日時: 令和4年11月12日(土) 11:00~  
会場: 山口井筒屋2階 コムサト

②大人向け「チョコレートを通して「エイジング」  
SDGsについて考える」

日時: 令和4年11月12日(土) 13:30~  
会場: 山口井筒屋5階 催事場

③チョコレートとスイーツのマッチング講座  
日時: 令和4年11月13日(日) 11:00~

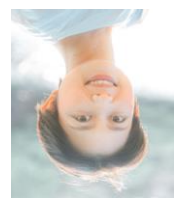
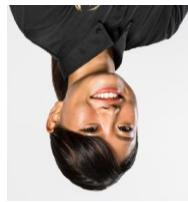
会場: 山口井筒屋5階 催事場  
講師: 松永成央氏(山口井筒屋所属シニアムリエ)

④チョコレートで美容、健康&ダイエット!  
日時: 令和4年11月13日(日) 13:30~

会場: 山口井筒屋5階 催事場  
講師: 赤木彩乃氏(Atelier tete 代表)

⑤RIZAP METHODで美ボディづくり! 講座  
日時: 令和4年11月13日(日) 15:00~

会場: 山口井筒屋5階 催事場  
講師: 近藤ちひろ氏(RIZAPレクター)



お申し込みは



# Choco Furor Yamaguchi

11/11~13

## 商店街チョコレートイベント

@みずほ銀行前

11月12日(土) 11:00~16:00

★チョコレート謎解きラリー

商店街の色々なお店をめぐりながら指定スポットで謎を解いて答えを導きだそう! ゴールした先着50名様には美味しいチョコレートをプレゼント!

所要時間: 20~30分程度

★山口調理製菓専門学校の学生さんが

つくったチョコレート菓子を限定販売!

★チョコレートツリーも設置予定!

地域の農産品+αを

チョコレートファウンテンで

楽しむイベント @ どうもん広場

11月12日(土)、13日(日)

いずれも11:00~15:00 参加費: 300円~

りんご、なし、ポン菓子、まんじゅう(?)...

多彩な地域の産品から、お好きな素材を  
チョイスしてチョコレートファウンテンに  
ぶっ込みましょう。

あぐまる<sup>やまぐち</sup>



@中市商店街、米屋町商店街

11月13日(日) 11:00~15:00

地域の産品を、ちょっとお得に  
買える・味わえるイベントです!

ミニカレーフェスもあるかも・・・?



MAPを持ってチョコレート  
ショップ巡りもよろしく!

三笠産業Presents!!

お野菜パウダーを使ったお菓子  
やメニューの試食、オリジナル缶  
バッジづくりなどなど、イベント  
盛りだくさん!



山口のチョコは

甘くない...

@山口中心商店街

山口はチョコのまちなんですっ!

