

記者資料提供（2025 年 9 月 24 日）

（一財）神戸観光局 観光部 松本・中辻・平鹿・俵

TEL:078-262-1916 FAX:078-230-0808 e-mail:kobe-door@kcva.or.jp



神戸ならではの特別体験を提供する『神戸のとびら』 「3人の巨匠シェフによるスペシャルセッション」と「チョコレート店めぐり」 “神戸発・至福のショコラ体験” 特別プログラム2本を販売開始

一般財団法人神戸観光局（以下、神戸観光局）が運営する、着地型観光プログラムのプラットフォーム『神戸のとびら』。このたび神戸在住のスイーツライター・いなだみほさんによる「チョコレート」に特化した特別プログラム2本を本日9月24日（水曜）17時より販売開始します。

神戸は開港を契機に西洋文化が発展し、「パンとスイーツの街」として知られています。今回はその中でもチョコレートに焦点をあて、神戸っ子に人気の3店舗「ラヴニュー」「サ・マーシュ」「モンプリュ」のシェフが一堂に会するスペシャルセッションと、いなださん自身がガイドとなって神戸のチョコレートショップを巡るまち歩き企画の2本をご用意しました。



いなだみほさん

【神戸ショコラ・スペシャルセッション — 3人のシェフが贈る、とっておきのチョコ体験】

◇日程：10月29日（水曜）

◇定員：20名（抽選プログラム）

◇参加費：7,300円

◇内容

いなださんの呼びかけで「ラヴニュー」の平井茂雄シェフ「サ・マーシュ」の西川功晃シェフ、「モンプリュ」の林周平シェフが集結。ショコラティエ、ブーランジェ、パティシエそれぞれの視点からシェフ押しチョコレートを使った一品の仕上げを間近に見て、出来立てを味わっていただきます。シェフの想いや工夫に触れ、チョコレートの魅力をお楽しみいただけます。



平井茂雄シェフ
（ラヴニュー）



西川功晃シェフ
（サ・マーシュ）



林周平シェフ
（モンプリュ）

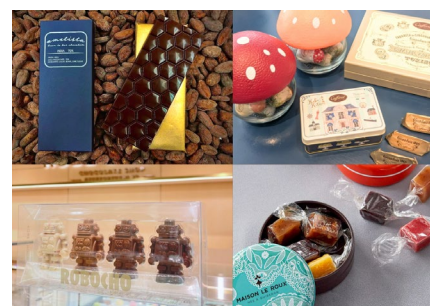
【いなだみほさんと歩く 心ときめく神戸チョコレート店めぐり（北野～居留地）】

◇日程：11月5日（水曜）

◇定員：15名（先着）◇参加費：5,900円

◇内容

いなださんが注目するチョコレート店を訪ねながら、北野から居留地エリアを歩きます。神戸らしい街並みとともに、個性あふれるチョコレートとの出会いを楽しめます。立ち寄るお店の各ショコラティエからチョコづくりのこだわりや素材への想いを直接伺い、試食も体験。まち歩きの最後には、チョコレートドリンクでカフェタイムをお楽しみいただきます。



いなださんおすすめのお店を訪問

お申し込み方法

公式サイトの予約フォームより、氏名、電話番号、参加人数等を入力の上、お申し込み

神戸のとびら公式サイト：<https://kobe-door.feel-kobe.jp/>

※電話、FAXでの申込受付はなし ※所定の期日以降はキャンセル料金が発生

問い合わせ先

一般財団法人神戸観光局 神戸のとびら担当：中辻、平鹿、俵

TEL:078-262-1916 FAX:078-230-0808 E-mail:kobe-door@kcva.or.jp

HP：<https://kobe-door.feel-kobe.jp/>

公式 Instagram：https://www.instagram.com/kobe_door/

