

LaLaport FUJIMI

# CHRISTMAS

クリスマスマルシェ

# MARCHE

2025

12/20(土)・12/21(日)

🕒 10:00~18:00 📍 1F 屋内広場

## OTU(オートゥ)



ソーヴィニヨン・ブラン2024は、フレッシュでエッジが効いており、口の中で広がるパッションフルーツ、ライムの皮、グレープフルーツの風味がシャープなライムのフィニッシュで引き立てられています。凝縮した味わいは、果実の活力と持続性に優れています。美しく構成されたスタイルと爽やかな口当たりをお楽しみください。

決済方法: 現金

## のぼりべつ酪農館



超希少な低温殺菌グラスフェッド牛乳から生まれる美味しさ。一度食べたら忘れられない濃厚な口どけの大人気プリン。コンテスト受賞の芳醇なナチュラルチーズは本場フランスの伝統製法で手造り。「飲むチーズ」で新体験を。低温で6時間じっくり焼き上げた無添加手造りローストポークもおすすめ!

決済方法: 現金、クレジットカード

## B.Bee honey



信州産  
非加熱  
生はちみつ

上田市のB.Bee honeyです。花の種類別のはちみつが自慢で、色・香り・味が異なります。苦手な方でも楽しめる味から、珍しい味まで5種類をご用意。クリスマスに合う「やぶがらし」は巨峰や赤ワインのような風味で、チーズや肉料理に合います。試食もぜひ、お試しください!

決済方法: 現金、クレジットカード

## ボローニャ



京都祇園で生まれたボローニャのデニッシュ食パン。バターも何もつけずに美味しく召し上がれます。クリスマス限定パン、シュトーレンをご用意しております。

決済方法: 現金、キャッシュレス決済

## La maison du choool



当店のチーズケーキは、アニメに出てきそうな美しい見た目と濃厚なチーズの本格的な味わいが魅力! さっぱりとしたフルーツ風味など数種類をご用意。韓国発クロッフルは、サクサク生地と香ばしい風味、華やかなトッピングが絶妙! どちらも素材を活かした自慢の逸品です。

決済方法: 現金

## ワークショップ

### クリスマスキャンドルワークショップ



参加条件 1,430円(税込)〜  
受付時間 10:00〜 ※最終受付17:00  
作成時間 約20分 (お渡しまで別途約40〜60分)  
※混雑状況によって前後します。  
対象年齢 3歳以上

サンドアートを楽しみながら好きなガラス細工を配置して、世界に一つだけのキャンドルを作ろう! 会場にはかわいいクリスマスアイテムや、「すみっこぐらし」のガラス細工をご用意しております。

※ロウに当たる透明ジェルはスタッフが扱いますので、安全にご参加いただけます。※事前予約は行っておりません。※在庫がなくなり次第、営業を終了させていただく場合がございます。

決済方法: 現金

## ワークショップ

### zakka carnival(ザッカカーニバル)



参加条件 商品(手袋・ハンカチ・ぬいぐるみ)を購入すると  
受付時間 10:00〜 ※最終受付17:30  
作成時間 約10〜20分  
対象年齢 なし

「きらりとひかる自分だけの手袋作り!」ワッペンやストーンで世界に一つだけのオリジナルを手作りしませんか? 推し活にも、ギフトにも最適。ものづくりの楽しさと愛着の感動を、ご家族や友人と一緒に体験できるワークショップです。

※事前予約は行っておりません。※在庫がなくなり次第、営業を終了させていただく場合がございます。

決済方法: 現金、クレジットカード

## 手作りマーケット



手作りのバッグ アクセサリー、ぬいぐるみ、リースなど、クリスマス雑貨を多数展示・販売いたします。

決済方法: 現金

※本イベントでのお買上げについてはポイント付与・利用の対象外となります。※お支払いは店舗により異なります。詳しくは各店舗までお問い合わせください。※アレルギー表記については各店舗までお問い合わせください。※商品は数に限りがございます。品切れの際はご容赦ください。※掲載内容は予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。※画像・イラストはイメージです。

12/20  
(土)  
開催

オリジナル

デコってワクワク!

キッズクラブ

# クリスマスブーツづくり

## リボンやシールを飾りつけて クリスマスブーツを作ろう!

会場 3F フォレストテラス

