

はじめ溶かして最後バリバリ、氷の食感にワクワクするキャンディ

甘酸っぱい4種のグミをシャンパンソーダで閉じ込めた「氷キャンディ」  
5月27日より一部先行、6月1日より全国にて発売

Craft Candy Theater「PAPABUBBLE/パパブブレ」は、氷のような食感が人気で、暑くなってくるこれからの時期にピッタリのプレミアムキャンディとして、「氷キャンディ」を全国のパパブブレ及び各オンラインショップ（公式：<https://papabubble.shop/>）にて6月1日（木）より順次発売します。また、横浜アトリエ・相鉄ジョイナス店では、5月27日（土）より先行して発売しています。



■一口で食べやすいサイズ感、ソーダに入れて溶かしながら食べるのもお薦めの氷キャンディ

コロッとした見た目が可愛い氷キャンディは、本当の氷を食べているかのような食感を目指して、PAPABUBBLEの職人が作り上げました。はじめに口の中で溶かしながらシャンパン風味のキャンディを味わい、中のグミが出てきたらバリバリと噛んで召し上がっていただく美味しく楽しめます。また、ソーダに入れて少し溶かしながら食べていただくのもお薦めです。フレーバーは、アセロラ・パッションフルーツ・レモンに、今期新しいフレーバーのマスカットを加えた4種をラインナップ。キャンディ周りにまぶしたキシリトールが、ひんやりした感覚をより引き出してくれます。

・氷キャンディ 税込み価格：BAG 670円

※シャンパンキャンディはアルコール度数0%



アセロラ



マスカット



パッションフルーツ



レモン



## PAPABUBBLEについて



ワクワクしなくちゃ、お菓子じゃない。

パパブブレ。

そこは、ただキャンディを売るだけのお店ではありません。  
職人が、練って切って一からつくりあげる姿を、目の前で見られる。

その中から、あなただけのものを選べる。

一口食べれば、新しいおいしさが味わえる。

見て楽しい。選んで楽しい。食べて楽しい。

その時間はきっと、誰でも子供みたいな目をしてる。

そう、お菓子ってそもそも、  
ワクワクするためにあるんだから。

2003年、バルセロナで生まれたパパブブレは、  
伝統のアメ細工の技術をパフォーマンスにまで昇華しました。

名づけて“Craft Candy Theater“。  
ここだけにしかない体験を、どうぞお楽しみください。

[PAPABUBBLE Official Site](#) :  
[PAPABUBBLE Official Twitter](#) :  
[PAPABUBBLE Official Instagram](#) :  
[PAPABUBBLE Official Facebook](#) :  
[PAPABUBBLE Official YouTube](#) :