

## PAPABUBBLEの職人技が光る、繊細なデザイン お土産にもぴったりな「日本」モチーフのキャンディ・グミ全7種

### 「PAPABUBBLE」JAPANシリーズ 発売中

Craft Candy Theater「PAPABUBBLE/パパブブレ」は、お土産にぴったりな「日本」をモチーフにしたキャンディを一部店舗にて8月8日(木)より販売開始いたしました。

パパブブレでは、旅行需要の拡大に伴って外国人観光客のお客が増加しており、羽田空港店は来店される方の約3割が外国からのお客となるほど人気が高まっています。その中でも、8月8日から発売しているJAPANシリーズが好評であり、多くの観光客が「日本」モチーフの商品をお土産として購入されています。



#### ■ 見た目も味も日本を感じる「JAPANミックス」

「日本」の漢字や、「富士山」「桜」「だるま」など、ひと目で日本を感じることのできるモチーフをキャンディにしました。人気のいちごフレーバーの他、ラムネや、上品で優しい甘みのさくらなど、舌でも日本を感じられる味に仕上げています。「JAPANミックス」と「お寿司ミックス」両方楽しみたい方には、各5袋ずつ入った「JAPAN小分けセット」がおすすめです。

- ・ JAPANミックス BAG 税込み価格：740円
- ・ JAPAN小分けセット 税込み価格：1,840円



## ■ これぞパパブブレの職人技「お寿司ミックス」

これぞ職人技と言える、和テイストあふれるお寿司柄のミックスキャンディです。約1cmのキャンディで表現された太巻寿司・エビ・いくら・のり巻きの柄は、パパブブレの職人技術が光る完成度です。お箸で食べれば、お寿司を食べているような気分になれるかも？

- ・お寿司ミックス BAG 税込み価格：740円



## ■ 世界中で人気のお寿司を棒付きキャンディに仕上げた「お寿司ロリポップ」

日本はもちろん世界中で人気のある「お寿司」に見立てた棒付きキャンディです。マグロ（イチゴ）、サーモン（オレンジ）、タマゴ（ミックスジュース）とジューシーな味わいのキャンディは、インパクトあるお土産にもピッタリです。

- ・お寿司ロリポップ 税込み価格：690円  
タマゴ/ミックスジュース、  
マグロ/イチゴ、  
サーモン/オレンジ



## ■ リアルを追求した箱入りのお寿司型グミ「お寿司バブレッツ」

リアルを追求した、箱入りのお寿司型グミです。9種類のネタには、それぞれ日本を感じるようなフレーバーを使用。妥協を許さないコンフィズリー職人本気の一品です。大トロ、マグロ、サーモンなど、脂乗りのいいネタには細部までこだわってサシ感を再現。見て楽しい食べておいしいボリューム感抜群のグミです。

- ・お寿司バブレッツ 税込み価格：4,500円



## ■ お土産ギフトにもおすすめの、桐箱に入った「和紙缶桐箱ギフト」

和紙貼りされた高級感のある缶が桐箱に入ったキャンディとグミのセットです。食べ終わった缶は茶筒としてもご利用いただけます。桜パブレッツは毎年春のシーズンに登場する人気商品。ご自宅用、ちょっとしたギフト用にパブレッツのみの単品缶もご用意しています。

- ・和紙缶ギフト 税込み価格：6,400円
- ・桜パブレッツ和紙缶 税込み価格：2,980円



## ■ 縁起物としてもおすすめの「富士山パブレッツ」

青い富士山と赤い富士山をイメージした手のひらサイズのグミです。「赤富士」は古くから厄除けの力がある縁起のいい色として知られており、厄除け・商売繁盛・願望成就・悪縁が切れるなどの効果があるといわれています。縁起物としてもおすすめのパブレッツです。

- ・富士山パブレッツ 各種 税込み価格：630円



## ■ 職人が1本1本手作りした「光る富士山ロリポップ」

人気の光るロリポップから、富士山モチーフが登場です。職人が1本1本手作りしている、パパブブレのロリポップ。少しずつ表情の異なる富士山の中から、お好みの形を見つけてください。

- ・光る富士山パブレッツ 税込み価格：1,480円



## 《販売店舗》

大丸東京店／ルミネエスト新宿店／羽田空港店／横浜アトリエ店／大丸心齋橋店／ルクア大阪店／栄店／福岡店／札幌店

※横浜アトリエ店は、JAPANミックス、お寿司ミックス、お寿司ロリポップのみ販売

## 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作りあげる姿を、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 X \(旧Twitter\)](#) :

[PAPABUBBLE Official Instagram](#) :

[PAPABUBBLE Official Facebook](#) :

[PAPABUBBLE Official YouTube](#) :

[PAPABUBBLE Official TikTok](#) :