

あの葛飾北斎の名作がモチーフに？！  
伝統美を現代風にアレンジしたキャンディやリアルなお寿司バブルツまで 全6種  
PAPABUBBLEのジャパンシリーズ 7月10日より発売

Craft Candy Theater「PAPABUBBLE/パパブブレ」は、お土産にぴったりの「日本」をモチーフにしたキャンディ・グミの全6種類を、7月10日(木)よりパパブブレ一店舗にて発売いたします。



## ■ “葛飾北斎の名作”をキャンディに「HOKUSAIミックス」

世界的な浮世絵師・葛飾北斎による「富嶽三十六景」の中でも特に有名な2作、「凱風快晴（赤富士）」と新千円札の図柄にも採用された「神奈川沖浪裏（グレートウェーブ）」をモチーフに、日本の伝統美を現代的にアレンジしたギフトキャンディを開発しました。職人が一つひとつ丁寧に仕上げた、パパブブレならではの色彩と技術が光る一品です。

「赤富士」は、朝焼けに染まる富士山のグラデーションを、発色と透明感にこだわって再現。「神奈川沖浪裏」は、波のうねりや繊細なカーブまで、飴の中で立体的に表現しています。いずれも大胆な構図と独特の色彩を、職人技によって美しく落とし込んでいます。

また、枕型のキャンディには、「赤富士」と「波」それぞれの世界観をグラデーションで表現したカラーリングを採用し、フレーバーはさっぱりとした味わいの中にも、どこか日本らしさを感じられるよう工夫を凝らしました。

アートやデザインに関心のある方はもちろん、日本文化に魅力を感じる海外のお客様にもおすすめです。軽量で日持ちがし、手頃ながらも高級感のあるパッケージは、お土産や贈り物にも最適です。

・ HOKUSAIミックス 税込み価格：740円



## ■ 日本らしさ満載。かわいくて美味しい「JAPANミックス」

「日本」の漢字をはじめ、富士山・桜・だるまなど、ひと目で“日本らしさ”を感じられるモチーフを飴に落とし込んだ、見た目にも楽しいキャンディです。

フレーバーは、人気のいちごをはじめ、爽やかなラムネ、やさしい甘みのさくらなど、味わいからも日本の季節や風情を感じられるラインナップに仕上げました。

「JAPANミックス」と「お寿司ミックス」、どちらも楽しみたいという方には、それぞれ5袋ずつ入った「JAPAN小分けセット」がおすすめです。日本のお土産や贈り物としても幅広くご活用いただけます。

・ JAPANミックス BAG 税込み価格：740円

・ JAPAN小分けセット SJAR 税込み価格：1,840円



## ■お箸でつまみたくなる!? 「お寿司ミックス」

まさに職人技が光る、和の遊び心あふれるお寿司モチーフのキャンディミックスです。約1cmほどの小さなキャンディに、太巻き、エビ、いくら、のり巻きといったお寿司の柄を、細部まで丁寧に表現しました。

お箸でつまめば、まるで本物のお寿司を味わっているかのようなユニークな体験ができます。中でも、太巻きの具材や海苔の細かな描写には、思わず目を見張る精巧さがあります。見た目にも楽しく、味わいも満足できる一品は、日本らしさを感じられるギフトとして、国内外問わず幅広い方におすすめです。

- ・お寿司ミックス 税込み価格：740円



## ■世界で愛される“SUSHI”をロリポップキャンディに！

日本はもちろん、世界中で人気の「お寿司」をモチーフにした、ユニークな棒付きキャンディが登場しました。

職人が一つひとつ手作業で仕上げしており、細部までこだわった再現度の高さが魅力です。

ネタはマグロ、サーモン、タマゴの3種類を展開。見た目のインパクトはもちろん、ネタの照りやサシまで細かく表現した遊び心あふれる一品です。

海外からの観光客や日本文化に関心のある方へのお土産はもちろん、お子様やちょっとしたギフトとしてもおすすめです。

美味しさと驚き、そして楽しさが詰まったキャンディをぜひご堪能ください。

- ・お寿司ロリポップ (サーモン)
- ・お寿司ロリポップ (マグロ)
- ・お寿司ロリポップ (たまご) 税込み価格：690円



## ■グミ職人が握った、寿司グミ9貫

リアルを追求した箱入りのお寿司型グミが登場しました。9種類のネタには、それぞれ日本の味わいを感じられるオリジナルフレーバーを採用し、妥協を許さないコンフィズリー職人の本気が詰まった一品です。

大トロ、マグロ、サーモンなど脂ののったネタは特に細部までこだわり、繊細なサシ感まで忠実に再現し、いくら、ウニ、ホタテの立体感や、刺身の色鮮やかなグラデーションもリアルさを追及しました。見た目の楽しさはもちろん、食べ応えのあるボリューム感も特長です。

手土産やギフトとしてはもちろん、国内外の日本文化ファンやグミ好きの方への話題性のあるプレゼントとしても最適です。味覚と視覚で日本の食文化を堪能できる、新しいスイーツ体験をお届けします。

・お寿司バブレッツ 税込み価格：4,500円

(ウニ：メロン、いくら：梅、ホタテ：りんご、玉子：完熟マンゴー、はまち：和梨、鯛：ゆず、サーモン：みかん、マグロ：いちご、トロ：白桃 ※共通：のり&シャリ：レモン)



## ■ころんと可愛い、手のひらサイズの富士山グミ

富士山をイメージした手のひらサイズのグミが登場です。ちょこんとしたサイズ感が可愛らしく、そのまま飾って楽しむこともできます。青と白のコントラストが映える、見た目にも涼やかなグミに仕上げました。フレーバーには、暑い季節にぴったりな爽やかなラムネを採用しています。

・富士山バブレッツ (ラムネ) 税込み価格：630円



<販売店舗一覧>

札幌店／福岡店／栄店／ルクア大阪店／心斎橋店／横浜アトリエ店／羽田空港店／ルミネ有楽町店／大丸東京店／ルミネエスト新宿店

## 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](#) :