

【ブボ・バルセロナ】聖なる夜を美しく彩る、クリスマスケーキ 2 種が新登場！ 表参道店と公式サイトにて 10 月 12 日予約開始

株式会社ブボ・ジャパン（本社：東京都渋谷区、代表取締役明永敏悟）は、スペイン・バルセロナのパティスリー「ブボ・バルセロナ」より、クリスマスケーキ「ホワイト シャビーナ クリスマス」「サッシャーガーズ クリスマス」を数量限定で発売いたします。発売に伴い、2022年10月12日（水）17時から予約受付を開始いたします。



聖なる夜を美しく彩る、ブボ・バルセロナらしいクリスマスケーキ。

今年は、スパイスとチョコレートのハーモニーを味わう「シャビーナ」をホワイトチョコレートで包んだ「ホワイト シャビーナ」と、濃厚なカカオと甘酸っぱいラズベリーの調和を楽しむ「サッシャーガーズ」をご用意しました。

「素敵なクリスマスを過ごしてほしい」という想いをこめて、特別なクリスマスケーキをお届けします。

■ ホワイト シャビーナ クリスマス



ブボ・バルセロナを代表する「シャビーナ」をホワイトチョコレートで包んだ、数量限定のクリスマスケーキ。シナモン、ナツメグ、クローブ、5種の黒コショウなど数種類のスパイスとチョコレートのハーモニーはそのままに、まろやかなホワイトチョコレートが口の中で溶け合います。雪化粧に輝く流れ星をイメージしたデザインは、大切な方と過ごすクリスマスにぴったりです。芳醇なスパイスとチョコレートの豊かなマリアージュを楽しめる、特別な「ホワイト シャビーナ」をぜひご堪能ください。

サイズ：4号 ※2～4名様用

価格：5,800円（税込）

詳細ページ：<https://bubojapan.com/collections/christmas-cake/products/white-xabina-christmas>

■ サッシャーガーズ クリスマス



芳醇なカカオと甘酸っぱいラズベリーの調和を楽しめる、クラシックなチョコレートケーキ。カカオ 100%チョコレートを使用した生地と、カカオ 64%のガナッシュ、ラズベリージャムを重ね、グラサージュシヨコラで仕上げました。トップには、ラズベリーチョコレート、ラズベリーピューレのジュレ、ラズベリークランチを飾り、美しいグラサージュを鮮やかに彩ります。ラズベリーの酸味が濃厚なチョコレートを引き立て、贅沢感のある大人な味わいです。コーヒーや紅茶はもちろん、お酒と一緒に楽しみください。

サイズ：4号 ※2～4名様用

価格：5,400円（税込）

詳細ページ：<https://bubojapan.com/collections/christmas-cake/products/sacher-gerds-christmas>

🎄 クリスマスケーキのご予約について

【予約受付開始日時】2022年10月12日（水）17:00
※数量限定となります。売り切れ次第、受付終了とさせていただきます。

【お渡し期間】2022年12月17日（土）～12月25日（日）
※12月20日（火）は定休日となります。

【お渡し時間】12:00～20:00
※お受け取り日時はご予約の際にお選びください。

【お渡し場所】ブボ・バルセロナ 表参道店

【ご予約・お問い合わせ】WEB予約 (<https://bubojapan.com/blogs/news/christmas-cake-2022>)
ブボ・バルセロナ 表参道店 03-6427-3039 (12:00-20:00)

※オンラインショップにてご注文の場合も、お渡しは「ブボ・バルセロナ 表参道店」のみとさせていただきます。ご了承くださいませ。

ブボ・バルセロナ 表参道店について

スペイン・バルセロナを代表するパティスリー「bubó BARCELONA（ブボ・バルセロナ）」の日本旗艦店。2017年に日本初上陸し、2020年10月19日にリニューアルオープン。店内では、かの有名な建築家アントニオ・ガウディの作品を床のタイルに使用するなど、本場バルセロナの雰囲気を感じられます。スペインから直輸入している、繊細で芸術的なチョコレートや、本国のレシピを忠実に再現したケーキやマカロンをテイクアウトできるほか、2階カフェではイトインもお楽しみいただけます。



外観



1階 プティック



2階 カフェ

【所在地】 東京都渋谷区神宮前 5-6-5 Path 表参道 B 棟

【営業時間】 平日 12:00～20:00 (カフェ L.O 19:30) / 土日祝日 11:00～20:00 (カフェ L.O 19:30)

【定休日】 火曜日 ※祝日の火曜日は、営業いたします

【お問い合わせ】 Tel 03-6427-3039 / Mail info@bubojapan.com

※感染防止対策に努めながら、お客様に安全にご利用いただけるよう、営業してまいります。

■ブボ・バルセロナ ジャパン ヘッドシェフ ヒロ・ヤマモト氏の紹介

ブボ・バルセロナ ジャパンのヘッドシェフを務めるのは、「ピエール・エルメ・パリ」や「セバスチャン・ブイエ」でシェフパティシエを務めた経験もある、ヒロ・ヤマモト氏。今回のアフタヌーンティーも、スペイン本国とともにヤマモト氏が監修しております。同氏が、本国のレシピを守る上で大切にしていることは「素材本来の美味しさを活かすこと」。素材の選定を始め、製法や焼き具合、寝かす時間の微調整などを追求することで、ブボ・バルセロナ本来の美味しさを引き出しています。同氏が手掛けた、ブボ・バルセロナのケーキをご堪能ください。



「ブボ・バルセロナ」日本公式サイトについて

ブボの由来や歴史、店舗情報、商品ラインナップといったコンテンツに加えて、ショッピング（オンラインショップ）をお楽しみいただけます。ご自宅でブボの世界をご堪能いただけますよう、たくさんのアイテムを揃えてお待ちしております。ぜひ、ご利用ください。

日本公式オンラインショップ：<https://bubojapan.com/collections/online-shop>

ブボ・バルセロナとは

「ブボ・バルセロナ」は、2005年、スペインのバルセロナに誕生した、独創的且つ繊細なデザートの世界を追求するパティスリー。厳選された材料を使用し、素材本来のナチュラルな美味しさを活かした奥深い味わいのチョコレートや、専任のデザイナーが生み出す精巧でデザインコンシャスなパッケージなど、細部に至るまで繊細さと革新性に磨きをかけ、バルセロナのファン感性を魅了し続けています。

日本公式サイト：<https://www.bubojapan.com/>

公式 Instagram：<https://www.instagram.com/bubojapan/>

公式 Twitter：<https://twitter.com/buboBARCELONAjp>

公式 Facebook：<https://www.facebook.com/bubojapan/>



会社概要

社名：株式会社ブボ・ジャパン

所在地：東京都渋谷区神宮前 5-6-5 Path 表参道 B 棟

日本総代理店

代表取締役：明永敏悟

設立：2012年7月2日

所在地：神奈川県横浜市港北区新横浜 2-11-5 川浅ビル

事業内容：eコマースへの総合卸・小売業、海外関連事業のコンサルティング・ライセンス業並びに輸出入業、物流システム・アプリの企画開発

URL：<https://preapp.jp/>

2020年10月、「bubó BARCELONA（ブボ・バルセロナ）」の日本総代理店「株式会社 bubó japan（ブボ・ジャパン）」の経営権を取得。国内店舗「ブボ・バルセロナ 表参道店」「ブボ・バルセロナ 高島屋日本橋店」及び日本公式サイトを運営。

■商品に関するお問い合わせ先

ブボ・ジャパン <https://bubojapan.com/pages/contact>