

チョコレートブランド「ブボ・バルセロナ」から、  
クリスマス華やかに彩る特別なケーキ 2種が新登場！9月30日予約開始  
クリスマス限定アドベントカレンダーとチョコスカルプチャーも発売！

株式会社ブボ・ジャパン（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長 河上茉莉奈）は、スペイン・バルセロナ発のチョコレートブランド「ブボ・バルセロナ」より、“素敵にひとときを過ごしてほしい”という想いをこめて、クリスマスケーキ「シャビーナ レガロ 2024」「ナダリウス 2024」を数量限定で発売いたします。発売に伴い、2024年9月30日（月）12:00から予約受付を開始いたします。

また、クリスマス限定の、24種のチョコレートを楽しむ「クリスマス アドベントカレンダー ゴールド オーナメント」と、彫刻のように美しいチョコレート「チョコスカルプチャー クリスマス カンデラ（ホワイト/ブラウン）」を、9月30日（月）から順次販売を開始いたします。



左から「ナダリウス 2024」「シャビーナ レガロ 2024」

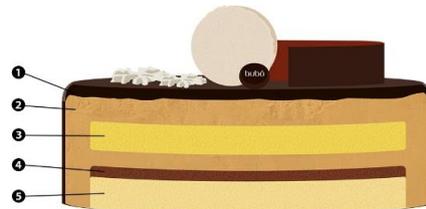
▼クリスマス限定アドベントカレンダー、チョコスカルプチャー



## 聖なる夜を美しく彩る、ブボ・バルセロナのクリスマスケーキ

### ■シャビーナ レガロ 2024

ブボ・バルセロナを代表する「シャビーナ」に、雪の結晶と煌めくバニラマカロンをあしらった数量限定のクリスマスケーキ。大切な人と過ごすとおきの時間に輝きを添える特別なデザインです。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を使用。オリーブオイルを使用したアーモンド生地、ダークチョコレートのムース、チョコレートブラリネを合わせ、艶やかな美しいチョコレートのグラサージュで他に類を見ない洗練された逸品です。年に一度の特別な一日に、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お楽しみください。



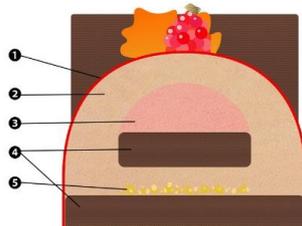
- ① グラサージュ・シヨコラ
- ② マダガスカル産64%のムースシヨコラ
- ③ バニラシロップをしみ込ませた生地
- ④ ブラリネ・カカオニブ・乾燥クレープをミルクチョコレートで合わせたサクサク生地
- ⑤ 数種類のスパイスとオリーブオイルを合わせたアーモンド生地

サイズ：4号 ※2~4名様用／価格：6,480円（税込）

詳細ページ：<https://bubojapan.com/products/cake-xabina-2024x>

## ■ナダリウス 2024

甘酸っぱいらズベリーとなめらかなチョコレートムースが織りなす、数量限定のクリスマスケーキ。鮮やかなルージュ色のチョコレートで包まれたケーキに、ヒイラギやカエデ、クリスマスツリーを象ったチョコレートを飾り、クリスマスの喜びを美しく表現しました。濃厚なショコラ生地とサクサクとしたマカダミアナッツのクッキー生地がアクセントとなり、一口ごとに心躍る味わいが広がります。「Nadal (ナダル)」はカタルーニャ語で「クリスマス」を意味する言葉。大切な方と過ごすとおきの時間に、ぜひこの特別なケーキをお楽しみください。



- ① グラサージュ・ショコラ・ルージュ
- ② ムース・ショコラ・フランボワーズ
- ③ スミレが香るフランボワーズクリーム
- ④ チョコレート生地
- ⑤ マカダミアナッツのシュトロイゼル

サイズ：4号 ※2~4名様用／価格：6,480円（税込）

詳細ページ：<https://bubojapan.com/products/cake-nadalius-2024x>

### クリスマスケーキのご予約について

■予約受付開始日時：2024年9月30日（月）12:00～

※数量限定。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：2024年12月14日（土）～12月25日（水）

※12月17日（火）は定休日となります

※12月24日（火）は営業いたします

■お渡し時間：12:00～20:00

※お受け取り日時をご予約の際にお選びください

※12月23日（月）～12月25日（水）は1F プティックのみ 21:00 まで営業。お渡し時間も 21:00 まで延長いたします

■お渡し場所：ブボ・バルセロナ 表参道店

■ご予約：WEB 予約 (<https://bubojapan.com/blogs/news/christmas-cake-2024>)

または、ブボ・バルセロナ 表参道店 03-6427-3039

※お電話でのご予約は、定休日（火曜日）を除く 12:00-20:00 で承ります

※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」のみとなります

## さらに、クリスマス限定商品も続々と登場！

### ■クリスマス アドベントカレンダー ゴールド オーナメント



ブボ・バルセロナを代表するチョコレートがたくさん詰まった、ゴールドに煌めくスペシャルなアドベントカレンダー。扉の中には、大人気のチョコフルーツを始め、チョコロックや、マンデイアン、チョコレートバーなど、全 24 種類のチョコレートが入っています。クリスマスのオーナメントをモチーフに、何が出てくるか分からないワクワク感とブボの遊び心を詰め込みました。クリスマスイブまで毎日ひとつずつ扉を開けて、チョコレートとともに特別なカウントダウンを楽しんで。リボンが付いているので、クリスマスツリーやお部屋に飾ってもお楽しみいただけます。大切な方へのクリスマスギフトにもおすすめです。

内容：チョコレート 24 種入／チョコフルーツ 7 種、チョコロック 6 種、マンディアン 3 種、チョコレートバー 8 種

価格：9,990 円（税込）

商品詳細ページ：<https://bubojapan.com/products/christmas-adventcalendar-gold>

販売店舗：公式オンラインショップ、ブボ・バルセロナ 表参道店

販売期間：9 月 30 日（月）～12 月 25 日（水）

※表参道店では、11 月 1 日（金）から販売開始いたします

※数量限定。売切れ次第、終了となります

## ■チョコスカルプチャー クリスマス カンデラ（ホワイト/ブラウン）



クリスマス華やかに彩るツリーをモチーフにした、きらりと光るクリスマス限定チョコレート。表面には星型と各国の「Merry Christmas」を施し、ツリーの下からライトを照らすと、星型の光が映し出され、まるでカンデラ（キャンドル）のように美しく煌めきます。チョコレートの内側にはピスタチオやヘーゼルナッツを散りばめ、ナッツとのマリアージュやザクザクとした食感をお楽しみいただけます。付属のハンマーで割ってお召し上がりいただけるので、家族や友人と一緒に楽しんだり、パーティーにもおすすめです。驚きと遊び心が詰まった特別なチョコレートとともに、美味しく楽しいクリスマスをお過ごしください。

◆チョコスカルプチャー クリスマス カンデラ ホワイト

商品詳細ページ：<https://bubojapan.com/products/candela-white-christmas-tree>

◆チョコスカルプチャー クリスマス カンデラ ブラウン

商品詳細ページ：<https://bubojapan.com/products/candela-brown-christmas-tree>



価格：各 9,990 円（税込）

販売店舗：ブボ・バルセロナ 表参道店

販売期間：11 月 1 日（金）～12 月 25 日（水）

※9 月 30 日（月）から公式オンラインショップでもご予約を承ります。その際、商品お渡しは「ブボ・バルセロナ 表参道店」のみ、商品お渡し期間は、【12 月 11 日（水）～12 月 25 日（水）】とさせていただきます。

※数量限定。売切れ次第、終了となります

## 店舗紹介

### ■ブボ・バルセロナ 表参道店

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。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 階カフェではイートインもお楽しみいただけます。

<https://bubojapan.com/pages/shop-japan>



## ■日本公式オンラインショップ

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。

<https://bubojapan.com/collections/online-shop>

## ブボ・バルセロナとは

ブボ・バルセロナとは 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チョコレートブランド。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の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 X：<https://x.com/buboBARCELONAjp>

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

公式 TikTok：<https://www.tiktok.com/@bubojapan>

## <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。同氏が、スペイン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・バルセロナの世界を創り上げる二本柱



アートディレクター／エルネスト・アメラー Ernest Ameller

ビジュアルとクリエイティブ要素を統括するアートディレクター。パッケージやディスプレイ、インテリアデザインのみならず、ケーキやチョコレートなどのデザインにも携わり、bubó のユニークさを象徴する「チョコスカルプチャー」のような時代を超えた作品を創造し続けています。



シェフパティシエ／キラム・ウル・ハッサン Kiram Ul Hassan

熟練のパティシエチームを率いるシェフパティシエ。バルセロナの土地からインスピレーションを受け、美しさと味が秀逸であること、常に最高のクオリティを誇る逸品を作りたいという情熱をもって、bubó の卓越性を追求し続けています。

## 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

事業内容：国内店舗「ブボ・バルセロナ 表参道店」の運営

## 日本総代理店

社名：株式会社プリアップ

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）」を日本で展開する「株式会社ブボ・ジャパン」の経営権を取得。

### ■ 商品に関するお問い合わせ先

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