

【ブボ・バルセロナ】

クリスマスのひとときを華やかに彩る「シャビーナ レガロ 2025」が登場！ 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、“素敵な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 2025」を数量限定で発売いたします。発売に伴い、2025 年 9 月 30 日（火）12:00 から予約受付を開始いたします。

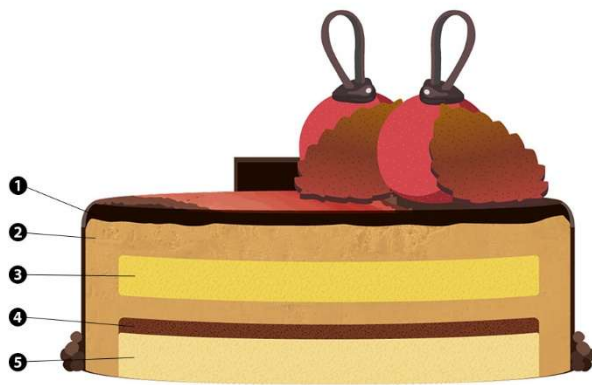
また、24 種のチョコレートが楽しめる、特別なアドベントカレンダー「クリスマス アドベントカレンダー ゴールド オーナメント」を、9 月 30 日（火）12:00 から販売開始いたします。

聖なる夜を美しく彩る「シャビーナ レガロ 2025」



ブボ・バルセロナを代表する「シャビーナ」のクリスマス限定デザインケーキ。鮮やかな赤いグラサージュに、クリスマスツリーを彩るオーナメントのムースと、ヒラギのチョコレートを添えて、心弾むようなクリスマスを演出しました。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、チョコレートプラリネを合わせ、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ージュをお楽しみください。

4 号 / 2～4 名様用 6,480 円（税込）



- ① グラサージュ・ショコラ
- ② マダガスカル産64%のムースショコラ
- ③ バニラシロップをしみ込ませた生地
- ④ プラリネ・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

商品ページ： <https://bubojapan.com/products/cake-xabina-2025x>

クリスマスケーキのご予約について

■ 予約受付開始日時：2025 年 9 月 30 日（火）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：2025 年 12 月 13 日（土）～12 月 25 日（木）

※12 月 16 日（火）は定休日を予定しております

※12 月 23 日（火）は営業いたします

■ お渡し時間：12:00～20:00

※お受け取り日時のご予約の際にお選びください

※12 月 23 日（火）～12 月 25 日（木）は 1F ブティックのみ 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

クリスマス限定のアドベントカレンダーも登場！



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、マンディアン、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。

商品情報

商品名：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

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



発売日

公式オンラインショップ：9 月 30 日（火）／表参道店：11 月 1 日（土）

※数量限定。売り切れ次第、終了となります

創業 20 周年 × 表参道店リニューアル 5 周年。 ブボ・バルセロナ、節目の年に周年企画を続々開催

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」は、2025 年に創業 20 周年を迎えます。

芸術と歴史が交差するバルセロナのポルン地区に本店を構え、熟練の職人が一つひとつ丁寧に作り上げる唯一無二のチョコレートは、まさに芸術品。2017 年の日本上陸以来、多くのお客様に愛されてきました。

そして、2020 年リニューアルオープンした「ブボ・バルセロナ 表参道店」が、この 10 月で 5 周年を迎えます。これを記念し、表参道店限定イベントや SNS キャンペーンなど、特別な企画を多数ご用意しています。さらに、今後日本に初上陸する商品も登場予定です。

心躍るアニバーサリーイヤーを、ぜひ一緒に。最新情報は公式サイトと SNS で随時発信いたしますので、どうぞご期待ください。



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。ご自宅でも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

2005 年にスペイン・バルセロナで誕生した、唯一無二のチョコレートブランド。最高品質の食材と芸術性を巧みに融合させ、洗練された奥深い味わいのチョコレートを作り続けています。ラグジュアリーでありながらも遊び心が光るチョコレートで、五感を満たす贅沢なひとときをお楽しみください。



日本公式サイト：<https://www.bubojapan.com/>

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

公式 X：<https://twitter.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・ライセンシング業並びに輸出入業、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>