

## 「ブボ・バルセロナ」日本初上陸含むアントルメ 5 種が新登場！ 2月25日店頭販売開始

株式会社プリアップ（本社：神奈川県横浜市、代表取締役明永敏悟）は、スペイン・バルセロナの高級パティスリー「ブボ・バルセロナ」より、アントルメ 5 種を、2021年2月25日（木）に「ブボ・バルセロナ 表参道店」にて発売いたします。

**bubó**  
BARCELONA



### 日本初上陸含む 5 種のアントルメ（ホールケーキ）が一斉登場！

濃厚なチョコレートを使用したケーキから、スパイス香るケーキ、斬新な色合いのケーキまで、ブボ・バルセロナこだわりのケーキ 5 種がアントルメ（ホールケーキ）として新登場。ご家族やご友人の誕生日や、大切な記念日、特別なお祝いを彩る華やかなケーキを、ぜひお楽しみください。

#### 【商品情報】

##### ■シャビーナ アントルメ 4号

オリーブオイルとスパイスを使ったアーモンドスポンジ生地、カリカリのチョコレートプラリネ、ダークチョコレートとのムースをバニラクリームで仕上げました。

価格：4,320円（税込）



##### ■ブボチョコデラックス アントルメ 4号 ※日本初上陸！

カカオ風味のシュトロイゼルをベースに、中心にチョコレートガナッシュ、周りを濃厚なチョコレートムースで仕上げたチョコレートの味わいをふんだんに楽しめるケーキです。ブボ・バルセロナ定番のチョコフルーツより人気のジャンドゥーヤを3粒デコレーションしました。

価格：4,320円（税込）



### ■ナメラカ ヴァニラ アントルメ 4号 ※日本初上陸!

ヘーゼルナッツとアーモンドのフィナンシェ生地に、バニラとトンカ豆のなめらかなガナッシュ、濃厚なクリームとダークチョコレートで仕上げました。

価格：4,320円(税込)



### ■レッドラブ アントルメ 4号 ※日本初上陸!

アーモンドとドライラズベリーのクリスピーを重ねたアーモンド生地、さっぱりとしたヨーグルトムースとラズベリークリームのハーモニーがたまらないケーキです。

価格：4,320円(税込)



### ■フレスコ アントルメ 5号 ※日本初上陸!

サクサクの生地にイチゴとラズベリーのジュレとマスカルポーネを使用した爽やかな甘酸っぱさのあるチーズムースケーキです。

価格：6,480円(税込)



## ヘッドシェフ ヒロ・ヤマモト氏の紹介

2020年10月19日(月)、ブボ・バルセロナ 表参道店のリニューアルオープンを機に、ブボ・バルセロナ ジャパンのヘッドシェフとして、「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つとめた経験もある、ヒロ・ヤマモト氏が就任。ケーキとマカロンのをすべてを責任監修しています。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。「より良いものをお客さんに届けたい」と挑戦し続ける同氏が手掛けた、目で見て美しい、食べて美味しいケーキをご堪能ください。

### ヒロ・ヤマモト氏 プロフィール



調理学校を卒業後、広島市内のイタリアン料理店でドルチェを担当。お菓子作りの魅力に目覚める。その後いくつかのパティスリーを経て渡仏。ルレセール会員店「ランペリアル」「グランダン」「ブイエ」で研鑽を積む。渡仏時に、アメ細工の大会に出場し、優勝するなどの実績を上げた後、3年10ヶ月の修行を経て帰国。

帰国後、「日本橋 マンダリン オリエンタルホテル東京」スーシェフを任され、オープニングからパストリーの立ち上げを経験する。その後、「代官山レストラン マダム トキ」シェフパティシエ「新宿伊勢丹 セバスチャンブイエ」シェフパティシエ、「イクスピアリ ピエール・エルメ パリ」シェフパティシエを勤め独立。

2011年1月15日にオーナーパティシエとして「パティシエ ヒロ・ヤマモト」をオープンさせる。現在、「ブボ・バルセロナ ジャパン」のヘッドシェフを兼任。

## フランスでの受賞歴

【2004年・フランス】

・ガストロノミック アルパジョンコンクール

アメ細工部門優勝

【2004年・フランス】

・ガストロノミック ロモランタン ソローニュコンクール

アメ細工部門優勝

総合優勝

大統領杯優勝（前シラク大統領から表彰される）

【2004年・フランス】

・ガストロノミック デイジョン

アメ細工部門優勝（日本人初優勝）

## 国内店舗「ブボ・バルセロナ 表参道店」について

2020年10月19日にリニューアルオープン。

1階のブティックではチョコレート、マカロン、ケーキなどを販売しております。本場バルセロナを感じさせる店内で、ご自分用やお土産用にゆっくりと商品をご覧ください。

2階のカフェでは、ブボこだわりのケーキやマカロン、ドリンクをご提供いたします。表参道の大通りより一本奥に入った立地がございます。落ち着いた通りの中、ガラス張りで開放的な空間でのゆったりとしたカフェタイムをお楽しみください。



## 新カフェメニュー「ブボチョコタイム」

提供時間：17:00以降（L.O 19:30）

メニュー：ドリンクをご注文のお客様に、ブボ押しチョコレート5種を無料でサービスいたします。チョコレートは、お好みの5種類をご自由にお選びください。

＜お選びいただけるチョコレート＞

・キューボンボン 20種

・チョコフルーツ 4種

・チョコロック 6種

・チョコレートバー 8種

※お支払いは、ドリンク代のみです

※ご提供できるチョコレートは、状況により変更となる場合がございます

**【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](mailto:info@bubojapan.com)

## 「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/>

## 「ブボ・バルセロナ」日本公式サイトについて

2020 年 11 月 18 日に日本公式サイトをリニューアル。

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）もお楽しみいただけるようになりました。オンラインショップでは、繊細な味わいと美しさを兼ねそなえた、「ブボ・バルセロナ」のチョコレートを、日本全国の皆様にお届けいたします。

店舗にお越しいただけないお客様でも、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。是非ご利用ください。

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

## 会社概要

商号：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/>