

ブボ・バルセロナより、 【日本初上陸】夏季限定のグラスケーキ 2 種が登場！ 本日発売

株式会社ブリアップ（本社：神奈川県横浜市、代表取締役明永敏悟）は、スペイン・バルセロナのパティスリー「ブボ・バルセロナ」より、日本初上陸となる「【夏季限定】グラスケーキ 2 種」を、2021年7月1日（木）に「ブボ・バルセロナ 表参道店」にて発売いたします。

同日には、フルーツを存分に味わえるタルト「サブレ デ フルータス」、大振りですっきりとした生地が特長の「マカロン新作 3 種」も発売いたします。



夏季限定のグラスケーキが日本初上陸。素材の味をふんだんに生かし、一層一層、丁寧に作り上げました。フレッシュなラズベリーを存分に味わえる「フルーツ デル ボスケ」とチョコレートの食感と甘さが口の中に広がる「ノワール」の 2 種類をご用意しております。

■フルーツ デル ボスケ

甘酸っぱいラズベリー味のムース、ラズベリージュレ、ラズベリーマカロンを重ね、数種類のフレッシュベリーを合わせました。爽やかな甘酸っぱさと鮮やかなベリーの色合いが夏らしさを演出します。

800 円（税別）

■ノワール

2 層に分かれた濃厚なチョコレートムースの間に、サクサクとしたチョコレートクランチと、しっとりとしたチョコレート生地を忍ばせました。それぞれの層ごとに、クリームやムースのなめらかさ、スポンジ生地のふんわりと軽い口当たり、クランチやシュトロイゼルの歯応えなど、様々な食感をお楽しみいただけます。

800 円（税別）



左から、「フルーツ デル ボスケ」「ノワール」

店内のカフェをご利用の際は、ケーキ、お好みのマカロン、本日のチョコレート菓子がセットになったお得なプレート（ケーキ価格に+500円/税込）もお楽しみいただけます。

エディブルフラワー（食用花）を添えて、夏の暑さからホッと一息つけるような、目で見ても美しい、食べて美味しいケーキプレートです。ぜひお試しください。

※7月1日～9月末まで、期間限定の販売を予定しております



ケーキプレート「フルーツ デル ポスケ」



ケーキプレート「ノール」

新作ケーキとマカロン 3 種も登場！

■ サブレ デ フルータス

さっくりとした食感のサブレ生地を中心にミックスベリーのガナッシュを使用し、数種類のベリーで華やかに飾り付けました。ベリーの酸味や甘味、フレッシュ感を楽しめるタルトです。

800円（税別）



サブレ デ フルータス

■ マカロン

中はしっとり、外はさっくり、そして大振りなサイズが特長です。チョコレート、ヴァニラ、フランボワーズ、ピスタチオ、カラマンシーに加えて、3種類のマカロンが仲間入ります。

単品 330円(税込)、8種セット 2,592円(税込)

■ キャラメル

キャラメルとホワイトチョコレートのガナッシュでミルクレーブなキャラメル味で仕上げました。

■ ヴァイオレット

ミックスベリー*とホワイトチョコレートのガナッシュと、すみれの香りを感じてください。

*いちご、グリオットチェリー、赤スグリ、ブラックベリー、タイベリーの5種類

■ ジャンドゥーヤ

2種（スイート、ミルク）のチョコレートベースにイタリア産ピエモンテのヘーゼルナッツを合わせたマイルドなガナッシュでナッツの香ばしさを演出しました。



色とりどりのマカロン 8種セット



新作3種（キャラメル、ヴァイオレット、ジャンドゥーヤ）

発売情報

発売日：2021年7月1日（木）

※全て、店頭販売のみの商品です。※マカロンは、単品販売も承っております。

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にございます。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。



外観



1階 ブティック



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・バルセロナ表参道店リニューアルオープン（2020年10月19日）を機に、「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・ヤマモト氏がヘッドシェフに就任。ケーキとマカロンの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。ルレデセール会員店「ランベリアル」「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」スーシェフを任せられ、オープニングからベ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 ソローニユコンクール

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 ディジョン

アメ細工部門優勝（日本人初優勝）

「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、独自の目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 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/>

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。日本1号店「ブボ・バルセロナ 表参道店」及び日本公式サイトを運営。

<お問い合わせ先>

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