News Release

2021 年 10 月 26 日
株式会社プリアップ

ブボ・バルセロナから、クリスマスの贈り物。
クリスマスケーキ 2 種とアドベントカレンダーが登場！

クリスマスケーキ「シャビーナ レガロ 2021」「オペラ フィエスタ」が 11 月 4 日予約受付開始

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・バルセロナのパティスリー「ブボ・バルセロナ」より、クリスマスケーキ「シャビーナ レガロ 2021」「オペラ フィエスタ」の予約受付を、2021 年 11 月 4 日（木）に開始いたします。
また、クリスマスまでの毎日をカウントダウンする、「アドベントカレンダー」を 11 月 1 日（月）に発売いたします。

聖なる夜に星たちがしっとりと晩餐会を楽しんでいるような、大人のクリスマスケーキ。
スパイスとチョコレートのハーモニーを味わう一番人気の「シャビーナ」と、コーヒーの香りとボルドーカラーが印象的な新作ケーキ「オペラ」をクリスマス仕様に仕上げました。
「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、星が輝くスタイリッシュなクリスマスケーキをお届けします。

■シャビーナ レガロ 2021

ブボ・バルセロナ一番人気「シャビーナ」の数量限定クリスマスケーキ。流れ星をイメージしたチョコレートをあしらった、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、チョコレートプラリネを合わせた、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。

サイズ：4 号（横 12cm × 縦 12cm × 高さ 7.5cm）※2～3 名様用
価格：4,860 円（税込）
詳細ページ：https://bubojapan.com/products/xabina-regalo2021

■オペラ フィエスタ

フランス・パリのオペラ座をイメージして作られた、コーヒーの香り際立つチョコレートケーキ。サクサクとした食感の生地を土台に、バタークリームと、アラビカコーヒーシロップをしみこませたヘーゼルナッツ生地を重ね、ボルドーカラーのグラサージュショコラで仕上げました。コーヒーの香ばしさとチョコレートの風味が見事に調和し、贅沢感のある大人な味わいです。ジャンドゥーヤのマカロンとともに、気品ある味わいをご堪能ください。

サイズ：5 号（横 13cm × 縦 13cm × 高さ 4cm）※4～6 名様用
価格：6,480 円（税込）
詳細ページ：https://bubojapan.com/products/opera-fiesta

🎄クリスマスケーキご予約について

【予約受付開始日時】2021 年 11 月 4 日（木）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】2021 年 12 月 17 日（金）～25 日（土）

【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】各商品ページより WEB 予約、
またはブボ・バルセロナ 表参道店 03-6427-3039（12:00-20:00）にてご予約ください。

※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。

クリスマスまで楽しめる、アドベントカレンダーを発売！

11 月 1 日（月）に、公式オンラインショップとブボ・バルセロナ 表参道店にて、クリスマス アドベントカレンダーを発売いたします。

クリスマス アドベントカレンダー（チョコボール入／ダーク・ミルク・ホワイト）

クリスマスまでの毎日をカウントダウンする、アドベントカレンダー。数字を開くと中からチョコレートが出てくる、ワクワクとドキドキが詰まった特別なカレンダーです。裏面には両面テープが付いているので、壁に貼ってもお楽しみいただけます。クリスマスプレゼントにもおすすめです。
ブボ・バルセロナのアドベントカレンダーと一緒に、“クリスマスまでのとっておきの時間”をお楽しみください。

カラー：黒／赤
価格：各 3,564 円（税込）
詳細ページ：https://bubojapan.com/products/christmas-adventcalendar

国内店舗「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 階カフェではイートインもお楽しみいただけます。表参道の大通りから一本奥に入った、ガラス張りの開放的な空間で、ゆったりとしたカフェタイムをお過ごしください。

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。

「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

「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/

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）」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。

■商品に関するお問い合わせ先

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