

【ブボ・バルセロナ】一口に美味しさを込めたチョコレート 「マンディアン」が日本初上陸！2月24日発売

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「マンディアン ミックス」を、2022年2月24日（木）に発売いたします。また同日に、ブボ・バルセロナ定番のチョコフルーツから、新フレーバー4種「カシュー」「ピスタチョック」「ジンジャー」「トリュフオ」を発売いたします。

ホワイトデーや新生活のお祝いなど、プレゼントを探すことが多い春。大事な方への想いを込めて、ブボ・バルセロナのチョコレートを贈りませんか。



ブボならではの、技巧を凝らしたマンディアンが日本初上陸

ブボ・バルセロナでは、視覚的な魅力と美味しさの両面で常に革新的であることを大切にし、パティシエチームとアートディレクターが手を取り合い、創造性豊かなチョコレートを制作しています。

今回日本初上陸となる「マンディアン ミックス」は、すべての素材を一度に味わえる、一口サイズのチョコレートです。4種類のチョコレート（ホワイト、ミルク、ダーク、キャラメル）に、粗く砕いたナッツ（ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、パインナッツ、ひまわりの種、カカオニブ）を均一に混ぜ込みました。どこを食べても素材の味を感じられる、美味しさを追求した“ブボならではのマンディアン”です。ナッツのザクザクとした食感と豊かな風味、チョコレートの種類によって異なる味わいをお楽しみください。

<4種類のチョコレート>

ホワイトチョコレート／ピスタチオ、松の実

ミルクチョコレート／ピスタチオ、ヘーゼルナッツ

ダークチョコレート／カカオニブ

キャラメルチョコレート／ピスタチオ、ひまわりの種

商品詳細ページ：

<https://bubojapan.com/collections/mendiants/products/mendiants-mix>



型押しされた「bubó」のブランドロゴがワンポイント！2,592円（税込）

さらに、チョコフルーツから新フレーバー4種が登場！

ブボ・バルセロナ定番のチョコフルーツコレクションに、新フレーバー4種が仲間入り。カシューナッツ、ピスタチオ、ショウガのコンフィ、ピーナッツを、それぞれにぴったりなチョコレートでコーティングしました。素材本来の味わいと奥深いチョコレートのマリアージュをお楽しみください。

お贈りする方のお好みに合わせて、お味とサイズ（100g、190g）をお選びいただけます。



左から「カシュー」「ピスタチョック」「ジンジャー」「トリュフオ」
写真 100g カシュー 2,052 円、その他 1,944 円（すべて税込）

■カシュー（100g・190g）

ローストしたカシューナッツを、ヒマワリの種のペーストと海塩を加えたホワイトチョコレートでコーティングし、ココアパウダーで仕上げました。カシューナッツのコクと甘み、ほどける食感をお楽しみいただけます。甘さと塩味が程よいバランスで後を引きまします。

商品詳細ページ：<https://bubojapan.com/collections/chocofruits/products/chocofruits-cashew>



■ピスタチョック（100g・190g）※表参道店限定商品

キャラメリゼしたピスタチオを、アラビカ豆 100%のコーヒーを混ぜ込んだチョコレートでコーティングしました。まろやかなピスタチオのコクと、コーヒーの濃厚な風味、心地良い塩味をお楽しみいただけます。甘さ控えめで、お酒のお供にもおすすめです。

商品詳細ページ：<https://bubojapan.com/collections/chocofruits/products/chocofruits-pistachoc>



■ジンジャー（100g・190g）※表参道店限定商品

大きめにカットしたショウガのコンフィを、ダークチョコレートでコーティングしました。口に入れた瞬間、ショウガのフレッシュな香りが広がり、ほろ苦いカカオがショウガの風味を引き立てます。ショウガ好きの方におすすめしたい一品です。

商品詳細ページ：<https://bubojapan.com/collections/chocofruits/products/chocofruits-ginger>



■トリュフオ（100g）※表参道店限定商品

ローストしたピーナッツを、トリュフで風味付けしたホワイトチョコレートでコーティングしました。トリュフの豊かな香りと、程よい塩味で、大人のおやつにもぴったり。他にはない斬新なチョコレートです。

商品詳細ページ：<https://bubojapan.com/collections/chocofruits/products/chocofruits-truffo>



発売情報

発売日：2022年2月24日（木）

※公式オンラインショップでは、「マンディアン ミックス」「チョコフルーツ カシュー」の予約受付を2月17日（木）に開始いたします。

※チョコフルーツ3種「ピスタチョック」「ジンジャー」「トリュッフォ」は、表参道店で限定販売、「トリュッフォ」は100gのみの販売となります。

店舗紹介

■ブボ・バルセロナ 表参道店

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した日本旗艦店。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。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。



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 高島屋日本橋店

2021年11月25日、高島屋日本橋店をオープンいたしました。「ブボ・バルセロナ 表参道店」に続く常設店となります。



【所在地】東京都中央区日本橋 2-4-1 日本橋高島屋 S.C. 本館地下1階 食料品売場

【営業時間・定休日】百貨店の営業日に準ずる

■日本公式オンラインショップ

「ブボ・バルセロナ」の繊細な味わいと美しさを、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。

国内店舗の詳細：<https://bubojapan.com/pages/shop-japan>

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、独自の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

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

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）」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。国内店舗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>