



山道をイメージした手づくりマシュマロ入り「ロッキーロード」 「日本一おもしろいお菓子屋さん」を目指すパパブブレから「抹茶」味が新発売!

スペイン・バルセロナ発祥の「papabubble パパブブレ」は、有限会社カンノ(所在地:東京都中野区、代表:菅野 清和)が伝統のアメ細工の技術を用いて2005年にこれまでにない「アート・キャンディ・ショップ」として日本で展開をスタートしたブランドです。この度、食感が楽しい人気のお菓子「ロッキーロード」にあらたに北海道産の大納言小豆と愛知県西尾産の抹茶を使用したこだわりの「抹茶」味が加わりましたのでご案内いたします。

近年ではキャンディにとどまらず、「日本一おもしろいお菓子屋さん」をビジョンに、東京を中心に横浜、大阪、福岡で全8店舗をオープンし、お菓子の企画、製造、販売のほか、企業やアニメとのコラボレーションなど様々な活動で、年齢性別問わず甘いものが好きなファンから注目を集めています。今回ご紹介するロッキーロードは、直営店のパパブブレ渋谷店(渋谷区神山町)の厨房で、中に練り込むマシュマロから毎日心を込めて手づくりしており、定番のミルク・ホワイトチョコレートのほか、季節限定味も登場いたします。味や食感のほか、見た目の色合いにもパパブブレらしさを意識し、その止まらないおいしさからキャンディに続き人気急上昇の商品です。



■ROKEY ROAD (ロッキーロード)とは

マシュマロやナッツをチョコレートで包んだ、見た目がゴツゴツした山道のようなお菓子です。ロッキーロードに使用しているマシュマロは、チョコレートとの組み合わせを考えて作っているので相性抜群。ミルクチョコレートにはフレークを、ホワイトチョコレートにはベカンナッツを加え、食感の相乗効果をはかっています。口の中で溶けるチョコレートとザクザクとたまらないナッツの食感や、マシュマロの甘酸っぱさを同時に味わえる贅沢な商品です。

■ロッキーロードができるまで



①



②



③



④



⑤



⑥

①～⑥ : Photo by TAKUMI OTA

※プレス関係のみなさまには製造工程のご取材、ご見学、ご試食いただけますのでお気軽にお問い合わせください。



■商品情報

【商品名】ロッキーロード

【種類】抹茶、ミルク、ホワイト

【価格】1カット：抹茶/680円(税込) ミルク・ホワイト/580円(税込)

【重さ】約70g



抹茶

ミルク

ホワイト

■販売店舗

【パパブブレ全店】

中野店／渋谷店／大丸東京店／ルミネエスト新宿店／横浜店／ルクア大阪店／大阪船場店／福岡店

ロッキーロードは2016年7月、8月は渋谷店限定販売の予定です。



渋谷店



大丸東京店



ルクア大阪店

店舗写真：Photo by TAKUMI OTA

イベントのご案内

日本橋三越店で開催の「江戸東京味・技めぐり」に出店！

キャンディのほかに新発売の抹茶ロッキーロードも登場します！

期間：2016年5月11日(水)～5月16日(月)

場所：日本橋三越店 本館7階

< マシュマロについて >

ロッキーロードに入っているオリジナルのマシュマロはプチギフトにもオススメ！

いろんな味のチョコレートをまとめて期間限定で新登場！

今しか味わえないマシュマロとチョコレートの調和をお楽しみください。

■商品情報

【商品名】マシュマロ チョコがけ

【種類】ラズベリー、ブルーベリーヨーグルト、ストロベリー
アプリコットオレンジ、パインココナッツ

【価格】1本：350円(税込)

【販売期間】2016年5月上旬～下旬まで

※職人の手作りのため店舗により販売期間が異なります。詳細はお問い合わせください。



【会社、商品に関するお問い合わせ先】

有限会社カンノ 担当：小井土 仁美 〒165-0026 東京都中野区新井1-15-13 PAPABUBBLE
TEL：03-5343-1286 MAIL：press@papabubble.jp URL：http://www.papabubble.jp

【ご取材に関するお問い合わせ先】

株式会社SUZU PR COMPANY 鈴江 恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com URL：http://suzu-pr.com