



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2015年3月23日
ニュースリリース

リンツ&シュプルングリージャパン株式会社
マーケティング・PR マネージャー 篠原みどり

報道関係者各位

**リンツ ショコラ カフェに新ケーキ2種が4月1日登場
～ 銀座店では新たなショコラデザートも ～**

1845年創業、世界120カ国以上で愛されているスイスの歴史あるプレミアムチョコレートブランド Lindt(リンツ)の日本法人リンツ&シュプルングリージャパン株式会社(代表:アンドレ・ツィメルマン、本社:東京都中央区銀座)は、2015年4月1日から、リンツ ショコラ カフェ(一部店舗を除く)で新ケーキ2種と、銀座店で新しいデザートを提供することをご案内申し上げます。

<ルーロー・オ・ショコラ Rouleau au Chocolat>

チョコレート感をしっかり味わえる、リンツ ショコラ カフェ初のロールケーキの登場です。しっとりもちもちとした食感のビスキュイは、生地にキャラメリゼしたアーモンドとチョコレートチップを混ぜ込み、ほどよく歯ごたえのある食感のアクセントを与えています。一方、中心部のチョコレートムースはクレームシャンティー入りの軽やかなでなめらかな仕上がりに。

チョコレートのビスキュイ生地のしっかりとした味わいと軽やかなチョコレートムースが絶妙のバランスを生み出しています。

価格: 756円(税込)



<ガトー・トリュフ・オ・ショコラ Gâteau Truffe au Chocolat>

トリュフチョコレートのイメージをそのままケーキに表現した、チョコレートをこよなく愛する方のための逸品。

リンツの高品質なチョコレートの持ち味を生かした、濃厚でなめらかなダークチョコレートトリュフガナッシュ。アーモンドパウダーを使用した、やわらかくしっとりとした繊細なチョコレートのビスキュイ生地。

ガナッシュとビスキュイ生地を交互に重ね、一番下にはヘーゼルナッツのプラリネ、キャラメリゼしたアーモンドとフィユティーヌ*入りの生地が敷かれ、濃厚でなめらかなケーキの中で唯一シャリシャリしたテクスチャーで変化をつけています。

(フィユティーヌ: 薄く焼いたクレープ生地を砕いた物、サクサクとした食感を生み出すために用いられる)

価格: 756円(税込)



新ケーキ2種: ルーロー・オ・ショコラ、ガトー・トリュフ・オ・ショコラ 取扱店舗
銀座店、表参道店、渋谷店、自由が丘店、吉祥寺店

銀座店 新ショコラデザート

<ダークチョコレートとクルミのパルフェグラッセ、テリーヌ仕立て フルーツ添え

Terrine Parfait Glacé au Chocolat>

リンツの高品質のダークチョコレートの濃厚な味わいとキャラメリゼされたクルミの食感を、キャラメル風味のコーヒーソースを絡めながら楽しむ冷製テリーヌショコラ。

白い皿にモダンな絵画のように美しくテリーヌとソース、メレンゲ、柑橘系のフルーツが配置された目にも美しいショコラデザート。

価格： 1,674 円（税込）



Lindt とは...

Lindt (リンツ) は、スイスで 1845 年に創業、現在では世界 120 カ国以上で愛されているプレミアムチョコレートブランドです。ブランド名となっているリンツは、今ではあたりまえとなっているチョコレートのなめらかな口どけを初めて可能にした「コンチング・マシン」を発明、スイスをチョコレート立国たらしめた、ロドルフ・リンツ氏の名に由来します。

リンツ&シュプルングリー社の創設者、ダーフィート・シュプルングリー氏はチューリッヒの小さなパティスリーのパティシエを経て、1836 年にその店のオーナーとなり、1845 年に自家製チョコレートの製造を開始しました。1899 年にリンツとシュプルングリーは合併することになり、チョコレートの製造においてすでに高い評価を得ていたシュプルングリーと、「コンチング・マシン」を発明、チョコレート界に革新をもたらしたリンツが手を携えて、その卓越した技術で最高の品質のチョコレートが生み出されるようになりました。

以来、160 年以上の時を経て、そのチョコレート作りへの情熱は、リンツのメートルショコラティエ(チョコレート職人)たちによって受け継がれ、カカオ豆の仕入れから最終製品までの工程をすべて自社で一貫して生産することにより、常に高品質で、香り高く、口どけの良いチョコレートで、今も世界中のチョコレートファンを楽しませ続けています。

<http://www.lindt.jp/> (リンツ ジャパンサイト)

<http://blog.lindt.jp/> (公式ブログ)

<http://www.twitter.com/LindtJapan> (公式 Twitter アカウント)

<http://www.facebook.com/LindtJapan> (公式 Facebook ページ)

このプレスリリースに関するお問い合わせ先:

リンツ&シュプルングリージャパン株式会社 : 広報担当 篠原みどり 八木容子

E-mail: mshinohara@lindt.com / yyagi@lindt.com

TEL 03-3479-1005 FAX 03-5775-0311