



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2015年5月28日

ニュースリリース

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

報道関係者各位

**カカオとチョコレートを学ぶ！ チョコレートテイastingセミナーを
新たに横浜ベイクォーターにて6月27日・7月8日開催！
～ リンツの様々なフレーバーのチョコレート8種をテイasting ～**

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&シュブ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、リンツチョコレートテイastingセミナーを6月27日(土)と7月8日(水)に横浜ベイクォーターで開催することをご案内申し上げます。

<リンツチョコレートテイastingセミナーについて>

リンツでは、カカオとチョコレートについてより良く知っていただき、実際に様々なフレーバーのチョコレートをテイastingすることによってリンツのチョコレートの美味しさを発見していただくことを目的に、リンツ ショコラカフェ 自由が丘店で毎月定期的に「リンツチョコレートテイastingセミナー」を開催しています。

自由が丘店がオープンした2012年よりスタートしたこのセミナーは好評を博し、すでに多くの方が受講され、チョコレートの世界の奥深さに触れ、新たなチョコレートの楽しみ方を身に着けて行かれています。

このたび、2015年3月のリンツ ショコラ カフェ 横浜ベイクォーター店のオープンに伴い、6月27日(土)と7月8日(水)に、横浜ベイクォーターにおいても「リンツチョコレートテイastingセミナー」を開催することとなりました。

セミナーの流れ

- セミナーはチョコレートのエキスパートであるリンツのチョコレートテイastingセミナーの専任講師の手ほどきによって進行します。
- リンツ ショコラ カフェを代表するメニュー、チョコレートドリンクのウェルカムドリンクでセミナー参加者をお迎えし、ドリンクを味わいながら、リンツの歴史にふれていただきます。
- 最初に、カカオの木、花、実の資料を交えながら、カカオの生産地、カカオの種類を知り、カカオがどのように生育し、カカオ豆がチョコレートの材料となるまでについて学びます。
- 続いて、そのカカオ豆がチョコレートになるまでの製造工程を一つ一つご説明し、理解を深めます。
- チョコレートの成り立ちがわかったところで、リンツのタブレットチョコレートの最高峰であり、カカオ分を%表示したチョコレートの先駆けとなった「エクセレンス」シリーズのタブレット8種を、五感を使ってテイastingします。
- テイastingを通じて、カカオ分の%が変化することによってどのように味や風味が変化するか、また、チョコレートと食材の組み合わせの妙をご体験いただきます。
- 最後にリンツ ショコラ カフェのスイーツを楽しみながらの意見交換や、専任講師との Q&A の時間が設けられています。

テイスティングするチョコレート 8 種



左からエクセレンス 70%カカオ、85%カカオ、90%カカオ、99%カカオ、オレンジアーモンド、シーソルト、エキストラクリーミー、ホワイトバナナ

開催日程： 6月27日(土) 16時～18時

7月8日(水) 19時～21時

開催場所： 横浜ベイクォーター6階「ゲストルーム」

横浜港が一望できる素晴らしい眺望のラグジュアリーな空間です

参加費： 3,240円(税込)

申込方法： 下記リンツチョコレートオンラインショップのセミナー受講申込ページよりお申込みいただけます：

<http://www.lindt.jp/fs/lindt/seminar/sem200>

定員： 15名 (最少催行人数は8名となっております)

「リンツチョコレートテイスティングセミナー」は、引き続き自由が丘店でも毎月開催いたします：

開催日程： 7月19日(日)11時～13時

開催場所： リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店 3階

参加費： 3,240円(税込)

申込方法： 下記リンツチョコレートオンラインショップのセミナー受講申込ページよりお申込みいただけます：

<http://www.lindt.jp/fs/lindt/sem101>

定員： 12名 (最少催行人数は4名となっております)

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してのお問い合わせ先:

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

E-mail: mshinohara@lindt.com

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