

報道関係者各位

サマーギフトに最適！リンツの焼き菓子フィナンシエに2種の新フレーバー
ショコラオレンジとショコラフランボワーズが登場
～ 新フレーバー2種が入った焼き菓子ギフトボックスも ～

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、6月25日からリンツの焼き菓子フィナンシエに新フレーバー2種を追加して、サマーギフトに最適なギフトボックスを販売することをご案内申し上げます。



<リンツの焼き菓子>

リンツの焼き菓子は、上質なチョコレートと厳選された素材をふんだんに使用し、ひとつひとつ丁寧に焼き上げられた、贅沢な味わいの焼き菓子です。

日持ちの長い焼き菓子はギフトとして人気の高い商品であり、特に気温の高い夏場は、リンツのチョコレートの美味しさを溶ける心配のない焼き菓子という形で楽しんでいただくことが出来ると好評です。

リンツの焼き菓子は、マドレーヌ、フィナンシエ、ミニサブレの3種類。いずれも生地がプレーンなタイプである「ナチュラル」と、リンツの高品質のチョコレートを生地に練り込んだ「ショコラ」があります。



マドレーヌ ナチュラル・ショコラ

フィナンシエ ナチュラル・ショコラ

ミニサブレ ナチュラルショコラマカダミア・ショコラ

このたび、6月25日よりフィナンシエに新たなフレーバーが2種加わり、リンツの焼き菓子のラインナップがより充実しました:

● フィナンシエ ショコラオレンジ

カカオの風味がしっかりと感じられる濃厚なショコラ生地に、オレンジの香りの清涼感とオレンジピールのほろ苦さが見事にマッチしています。

● フィナンシエ ショコラフランボワーズ

濃厚なショコラ生地の上に、フランボワーズジャムが絞られ、ピンク色のフリーズドライのフランボワーズパウダーがふられています。フランボワーズの香りがふわっと広がり、チョコレートとフランボワーズの甘酸っぱさの組み合わせが好相性です。



価格:

マドレーヌ (ナチュラル、シヨクラ)	1 個 308 円(税込)
フィナンシエ (ナチュラル、シヨクラ、シヨクラオレンジ、シヨクラフランボワーズ)	1 個 308 円(税込)
ミニサブレ (ナチュラルシヨクラマカダミア、シヨクラ)	85g 822 円(税込)

<サマーギフトにぴったり! 焼き菓子ギフトボックス>

新フレーバーのフィナンシエ 2 種が加わったリンツの焼き菓子のボックスを販売いたします。リンツならではの焼き菓子とリンツの人気チョコレート「リンドール」との組み合わせボックスもあります。



焼き菓子ギフトボックス
(フィナンシエとマドレーヌ)

マドレーヌ ナチュラル 2 個
マドレーヌシヨクラ 3 個
フィナンシエ ナチュラル 2 個
フィナンシエ シヨクラ 1 個
フィナンシエ シヨクラオレンジ 1
フィナンシエ シヨクラフランボワーズ 1 個

価格: 3,291 円(税込)



焼き菓子ギフトボックス
(フィナンシエとリンドール)

フィナンシエ ナチュラル 2 個
フィナンシエ シヨクラ 1 個
フィナンシエ シヨクラオレンジ 1
フィナンシエ シヨクラフランボワーズ 1 個
リンドール 20 個

価格: 3,780 円(税込)



焼き菓子ギフトボックス
(ミニサブレとリンドール)

ミニサブレ ナチュラルシヨクラマカダミア 85g
ミニサブレ シヨクラ 85g
リンドール 10 個

価格: 2,970 円(税込)

リンツの焼き菓子取扱い店舗:

- リンツ シヨクラ カフェ 銀座店、表参道店、渋谷店、自由が丘店、吉祥寺店、ルミネ立川店、ルミネ北千住店、横浜ベイクォーター店、名古屋ラシック店の 9 店舗
各店舗とも夏場も安心なクール便でのサマーギフトの配送を承っています。
- リンツチョコレートのオンラインショップ <http://lindt.jp>

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ヨクラティエ(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
E-mail: mshinohara@lindt.com
TEL 03-3479-1005 FAX 03-5775-0311