



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2015年9月4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

報道関係者各位

寒い季節の至福のショコラデザート「フォンダン・オ・ショコラ」
人気のカップスタイルに新フレーバー「フランボワーズ」が登場！
～ 銀座店では優雅な皿盛りデザートでお楽しみいただけます ～

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10月1日(木)からリンツ ショコラ カフェで秋冬のカフェメニューとして「フォンダン・オ・ショコラ」を提供いたします。

<リンツのフォンダン・オ・ショコラ>

あたたかなチョコレート生地にとろりと流れ出る「フォンダン・オ・ショコラ」は、お持ち帰りのケーキでは味わえない、出来立てのまさにその場その瞬間を楽しむ、これから寒くなる季節にぴったりの人気ショコラデザートです。



昨年リンツ ショコラ カフェでは、このチョコレート好きにとっては至福のデザートをカジュアルに楽しんでいただけるように、かわいらしいカップスタイルの「フォンダン・オ・ショコラ」にして登場させ、大人気を博しました。

今年は新たに新フレーバー「フランボワーズ」が加わり、2種類の「フォンダン・オ・ショコラ」を提供します。

● フォンダン・オ・ショコラ フランボワーズ

リンツの高品質のチョコレートを使った濃厚なチョコレート生地の中から、カカオの香り豊かなチョコレートソースと、チョコレートと好相性の甘酸っぱいフランボワーズソースが流れ出ます。

デコレーションには、軽いクレームシャンティに、赤いフランボワーズの実、フランボワーズのクーリがアクセントとしてあしらわれ、本格的な味わいでありながら、見た目にもとても愛らしいフォンダン・オ・ショコラが誕生しました。

価格: 918 円(税込)

提供店: 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

提供期間: 2015年10月1日(木)～2016年3月末(なくなり次第終了)



- フォンダン・オ・ショコラ クラシック

瞬く間に大好評を博した「フォンダン・オ・ショコラ」のクラシックバージョン。

高品質のリンツのチョコレートを使ったあたたかなチョコレート生地から、カカオの香り豊かなチョコレートがとろりと流れ出ます。生地の上にはカリカリとした食感のヘーゼルナッツのクルスティヤンをトッピングし、軽いクレームシャンティでデコレーションしています。

価格： 810 円(税込)

提供店： 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、三井アウトレットパーク入間店、土岐プレミアム・アウトレット店、りんくうプレミアム・アウトレット店

提供期間： 2015 年 10 月 1 日(木)から通年提供予定



- 銀座店限定 皿盛りデザートのフォンダン・オ・ショコラ フランボワーズ

あたたかい濃厚なチョコレート生地からとろりとチョコレートとフランボワーズソースが流れ出し、冷たいバニラアイスクリームをからめて、あたたかさで冷たさのコントラストを楽しみながらいただく冬のデザートの醍醐味。

フランボワーズの実とチョコレートソースで、まるで 1 枚の美しい絵のように、デザート皿が華やかに優雅に彩られます。

価格： 1,836 円 (税込)

提供店： 銀座店

提供期間： 2015 年 10 月 1 日(木)～2016 年 3 月末(なくなり次第終了)



また、銀座店では、「フォンダン・オ・ショコラ」と同様に秋冬のメニューとして人気の高い「フレッシュフルーツチョコレートフォンデュ」の提供も同日よりスタートします。

- 銀座店限定 リンツ・フレッシュフルーツチョコレートフォンデュ

最高級ダークチョコレートソースと新鮮な季節のカットフルーツの組み合わせ。

冬季の人気メニューです。(フルーツは旬の盛り合わせとなります)

価格： 1,458 円(税込)

提供店： 銀座店

提供期間： 2015 年 10 月 1 日(木)～2016 年 3 月末(なくなり次第終了)



<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、170年の時を経て、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・細井 恵

E-mail: mshinohara@lindt.com khosoi@lindt.com

TEL: 03-3479-1005(代表) 03-3479-1036(直通) FAX: 03-3479-1022