



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE  
DEPUIS 1845

2015年9月24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

**リンツから、クリスマスを祝うビュッシュ・ド・ノエルが発売！  
ホールケーキの予約、ミニ・ビュッシュの販売が 11 月スタート  
～ ミルクチョコレート×ピスタチオ×イチゴのハーモニー ～**

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年のクリスマスケーキ「ビュッシュ ショコラ・オ・レ ピスターシュ フレーズ」の予約を11月2日(月)から開始いたします。また、リンツ ショコラ カフェでは「ミニ・ビュッシュ ショコラ・オ・レ ピスターシュ フレーズ」を11月13日(金)から提供いたします。

<リンツのクリスマスケーキ「ビュッシュ ショコラ・オ・レ ピスターシュ フレーズ」>

毎年本格的なチョコレートの味わいが楽しめることで好評のリンツ ショコラ カフェの 2015 年のクリスマスケーキは、リンツの高品質で濃厚なミルクチョコレートをベースに、ピスタチオとイチゴを組み合わせた、伝統的な薪の形をしたビュッシュ・ド・ノエルです。

土台はダークチョコレート生地にキャラメリゼしたマカダミアナッツを敷いてカリカリとした食感を演出しています。中心にはピスタチオの香ばしいクリームと甘酸っぱいイチゴのジュレが配置され、リンツのやさしく濃厚な味わいのミルクチョコレートのムースが包み込みます。

デコレーションには、ピスタチオのグリーンが鮮やかなグラサージュの上に、ミルクチョコレートのソース、イチゴのコンフィ、ピスタチオ、リンツのロゴチョコレート、金箔が飾られ、クリスマスの食卓が赤と緑のクリスマスカラーのケーキで華やかに彩られます。



リンツのメートル・ショコラティエが生み出す、ミルクチョコレートのやさしく濃厚な味わいと、ピスタチオの香ばしさ、甘酸っぱいイチゴのハーモニーは、クリスマスにぴったりのおいしさと華やかさです。

#### <商品概要>

##### ● ビュッシュ ショコラ・オ・レ ピスターシュ フレーズのご予約

- ・ 価格: 4,860 円(税込)
- ・ サイズ: 約 9cm(幅) X 12cm(長さ) X 10cm(高さ)
- ・ 予約期間: 2015 年 11 月 2 日(月)から
- ・ 予約受付: リンツ ショコラ カフェ 銀座店、表参道店、自由が丘店、吉祥寺店、渋谷店、ルミネ立川店、ルミネ北千住店、横浜ベイクォーター店  
各店舗店頭にて、ご予約時にお支払いいただきます
- ・ お渡し期間: 2015 年 12 月 18 日(金)~25 日(金)
- ・ お渡し: リンツ ショコラ カフェ ご予約承り店舗



##### ● ミニ・ビュッシュ ショコラ・オ・レ ピスターシュ フレーズのご提供

- ・ 価格: ピース 918 円(税込)
- ・ サイズ: 約 4.5cm(幅) X 8cm(長さ) X 5cm(高さ) 1 人分
- ・ 提供期間: 2015 年 11 月 13 日(金)~12 月 25 日(金)
- ・ 提供店舗: リンツ ショコラ カフェ 銀座店、表参道店、自由が丘店、吉祥寺店、渋谷店



#### <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](mailto:mshinohara@lindt.com) [khosoi@lindt.com](mailto:khosoi@lindt.com)

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