

報道関係者各位

**幸運のフェーヴが当たる、リンツの新年を祝うお菓子
「ガレット・デ・ロワ ショコラシトロン」は 12 月 26 日から予約受付開始**

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、新年を祝うお菓子「ガレット・デ・ロワ ショコラシトロン」の予約を12月26日(土)から開始いたします。また、リンツ ショコラ カフェでは「ガレット・デ・ロワ ショコラシトロン」を2016年1月2日(土)から提供いたします。

ガレット・デ・ロワとは...

フランスの1月6日公現節(エピファニー)における祭りの伝統菓子で、クリスマスが終わり、新年を迎えると出回り始めます。一般的にはフランジパーヌというアーモンドクリームが入った折り込みパイ生地のお菓子ですが、地方によって少しずつ異なります。お菓子の中にフェーヴ(そら豆、現在では陶製の人形)が一つだけ入れられ、それが当たった人は、その日一日王冠をかぶって王様(王女様)になり幸運に恵まれるという、そのユニークな楽しみ方と縁起の良さゆえ、日本でも新年のお菓子として定着して来ています。また、ガレット・デ・ロワの中に入っているフェーヴを集めて楽しむコレクターもいます。

<リンツ ガレット・デ・ロワ ショコラシトロン>

毎年好評のリンツ ショコラ カフェの楽しい新年のお菓子「ガレット・デ・ロワ」、2016年は新フレーバー「ショコラシトロン」が登場します。

バターをふんだんに使い、チョコレートが混ぜ込まれたサクサクの折り込みパイ生地の中には、レモン風味のフランジパーヌクリーム、エクアドル産カカオ分70%ダークチョコレートを使った濃厚なガナッシュの2層からなるフィリングが詰まっています。

レモンのコンフィとレモンイエローのパウダーシュガーのデコレーションがほどこされ、幸運のフェーヴとしてローストマカダミアナッツが忍ばされています。



カカオの香り豊かなダークチョコレートとレモンのさわやかな酸味の贅沢なコラボレーションは、ご家族や友人と楽しく過ごす新年を、おいしく彩るガレット・デ・ロワです。

ホールの「ガレット・デ・ロワ ショコラシロン」のご予約は、2015年12月26日(土)から
リンツ ショコラ カフェ店頭で承ります。ホールのガレットをご予約いただくと、王冠とエク
セレンスのフェーヴを一つずつお付けしてお渡します。



また、「ガレット・デ・ロワ ショコラシロン」のイートインでのご提供は2016年1月2日(土)から開始されま
すが、銀座店と自由が丘店では、ガレット・デ・ロワ ショコラシロンをご注文されたお客様にリンツ ショコラ カ
フェならではの楽しいニューイヤーイベントを企画しています。

ご自身でご希望の1ピースを選んでいただき、お召し上がりになってローストマカダミアナッツが入っていた場
合、スタッフが王冠を載せて祝福、エクセレンスのオリジナルフェーヴをプレゼントします。

表参道店、吉祥寺店、渋谷店では、同様にお召し上がりになったガレットにローストマカダミアナッツが入って
いた場合、王冠とエクセレンスのオリジナルフェーヴをプレゼントします。

ホールガレットのご予約

- 価格: 3,240円(税込)
王冠とエクセレンスのオリジナルフェーヴつき
- サイズ: 約16cm 4人分
- 予約期間: 2015年12月26日(土)~2016年1月18日(月)
- 予約受付: リンツ ショコラ 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 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: 2016年1月2日(土)~25日(月)
- お渡し: リンツ ショコラ カフェ ご予約承り店舗

ピースガレットのご提供

- 価格: ピース 756円(税込)
- 提供期間: 2016年1月2日(土)~ なくなり次第終了
- 提供店舗: リンツ ショコラ カフェ 銀座店、表参道店、渋谷店、自由が丘店、吉祥寺店

<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 khosoi@lindt.com

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