



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2016年5月23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

チョコレートが好きな方へのサマーギフトにオススメ！
リンツの焼き菓子とチョコレート
～ 早期のご注文は、お得な全国一律送料、安心なクール便でお届け ～

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、リンツ ショコラ カフェにて、2016年6月1日から7月10日までの間、送料がお得になるサマーギフトキャンペーンを実施いたします。

<リンツ ショコラ カフェのサマーギフトキャンペーン>

お世話になっているチョコレートがお好きな方へのサマーギフトを3000円(税込)以上ご購入の場合、安心なクール便で、一配送につき全国一律300円(税込)の送料で、リンツ ショコラ カフェ(アウトレット店を除く)店頭で配送を承ります。



特にオススメのサマーギフトは、リンツの焼き菓子とチョコレートが組み合わされたギフトボックス。

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、贅沢な味わいです。

日持ちのする焼き菓子はギフトとして人気が高く、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でお楽しみいただくと好評です。

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

さらに、フレーバーのバリエーションとして、オレンジとフランボワーズの2種のフィナンシエと、今夏より新たに抹茶とダークチョコレートが絶妙なコラボレーションのミニサブレが登場します：

- 新製品 ミニサブレ 抹茶シヨクラ

チョコレートがしっかり感じられ、さくさくほろりとした食感のリンツのミニサブレは、リンツの焼き菓子の中でも特に人気の高い商品です。

新登場の抹茶シヨクラは、抹茶パウダーを練り込んだほろ苦さを感じさせる生地に、リンツの上質なダークチョコレートと、刻んだローストアーモンドが混ぜ込まれた、ほどよく歯ごたえのあるクッキーです。



- フィナンシエ シヨクラオレンジ

オレンジペーストが練り込まれたシヨクラ生地は、濃厚なカカオの風味に、清涼感あるオレンジの香りが広がります。シロップ漬けのオレンジスライスが飾られ、ダークチョコレートと相性の良い、柑橘のほどよいビターな味わいが楽しめます。



- フィナンシエ シヨクラフランボワーズ

濃厚なシヨクラ生地の上に、フランボワーズジャムを波形に絞り、さらにダークチョコレートを重ね、甘酸っぱさがぎゅっと濃縮されたフリーズドライのフランボワーズが散りばめられています。ダークチョコレートとフランボワーズの酸味が好相性の一品です。



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、抹茶シヨクラ)	15 枚 822 円(税込)

<サマーギフトにオススメ! リンツの焼き菓子とチョコレートのギフトボックス>

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」との組み合わせギフトボックスは、特にサマーギフトとしてお勧めです。



焼き菓子ギフトボックス

価格: 5,300 円(税込)

内容:

- ミニサブレ ナチュラルシヨクラマカダミア 15 枚
- ミニサブレ シヨクラ 15 枚
- リンドール 10 個
- フィナンシエ ナチュラル 1 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 個
- フィナンシエ シヨクラフランボワーズ 1 個
- マドレーヌ ナチュラル 1 個
- マドレーヌ シヨクラ 1 個



焼き菓子ギフトボックス

価格: 3,190 円(税込)

内容:

- ミニサブレ ナチュラルシヨクラマカダミア 15 枚
- ミニサブレ シヨクラ 15 枚
- リンドール 10 個



焼き菓子ギフトボックス

価格: 3,780 円(税込)

内容:

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



焼き菓子ギフトボックス

価格: 2,480 円(税込)

内容:

- ミニサブレ ナチュラルシヨクラマカダミア 15 枚
- リンドール 10 個

リンツの焼き菓子取り扱い店舗:

- 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、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、金沢百番街 Rinto 店の 10 店舗
(ただし、金沢百番街 Rinto 店は金沢百番街のお中元カタログ記載商品につきましては送料が無料となります)
- 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、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://www.twitter.com/LindtJapan> (公式 Twitter アカウント)

<http://www.facebook.com/LindtJapan> (公式 Facebook ページ)

http://instagram.com/lindt_chocolate_japan (公式 Instagram アカウント)

<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 (篠原) khosoi@lindt.com (細井)

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