



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2016年6月6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

リンツの夏の人気ドリンクが、今年は2つの新アレンジで登場
第1弾 ダークチョコレートムース添えは6月15日から

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、夏の期間限定ドリンク「リンツ ホワイトチョコレートストロベリーアイスドリンク」(2種類)を順次発売いたします。ラインナップは、2016年6月15日(水)に「ダークチョコレートムース添え」、同年8月1日(月)に「ホイップクリーム添え」となっております。

<リンツ ホワイトチョコレートストロベリーアイスドリンク>

ミルクィなまろやかさと、すっきりとした後味が特長的なリンツのホワイトチョコレートに、誰からも愛される甘酸っぱいストロベリーを合わせた、リンツ ショコラ カフェで毎年人気の夏のドリンクです。

ホワイトチョコレートをベースに、丸ごとすりつぶしたストロベリーの果肉と果汁、練乳を加え、ホワイトチョコレートのやさしい甘さとストロベリーの酸味のバランスが絶妙な、夏においしくいただけるさわやかな味わいを実現しました。

<商品ラインナップ>

2016年は夏の前半と後半に、2つの異なるアレンジが登場します:

● 第1弾 ダークチョコレートムース添え

リンツのアイコンであるチョコレートのしずく模様がダークチョコレートで描かれ、ドリンクのトップには、ふんわり軽いダークチョコレートのムースを絞り、ダークチョコレートのコポーがデコレーションされ、ストロベリーの種子のぷちぷちとした食感を生かした甘酸っぱいストロベリーソースがかけられています。

ストロベリーのフルーティーなさわやかさの中にも、濃厚なカカオ感がしっかりと感じられ、ダークチョコレートを堪能したいチョコレートラヴァーにはぴったりの、夏の新しいチョコレートの楽しみ方を提案しています。

ドリンクの淡いピンク色と、濃いチョコレート色のコントラストが目を惹き、これまでのストロベリードリンクのイメージを一新する、チョコレート専門店ならではのアレンジです。

※ 銀座店で提供されるドリンクには、さらに角切りのストロベリーが添えられます。



商品名: リンツ・ホワイトチョコレートストロベリーアイスドリンク
ダークチョコレートムース添え

価格: 銀座店 イートイン
グラス仕様 1,388 円(税込)
銀座店以外 (自由が丘店のイートインはグラスで提供)
テイクアウト仕様 772 円(税込)

販売期間: 2016 年 6 月 15 日(水) ~7 月 31 日(日)
なくなり次第終了とさせていただきます。

提供店舗: リンツ ショコラ カフェ全店



● 第 2 弾 ホイップクリーム添え

一方、8 月 1 日(月)の夏の盛りから登場するのは、リンツのアイコンであるチョコレートのしずく模様がホワイトチョコレートで描かれ、ドリンクのトップには、ふんわり軽いホイップクリームを絞り、ホワイトチョコレートのコポーがデコレーションされた毎年人気のアレンジ。

ストロベリーの種子のぷちぷちとした食感を生かした甘酸っぱいストロベリーソースがかけられ、猛暑の中でも重すぎず、さわやかに召し上がっていただけます。

※ 銀座店で提供されるドリンクには、さらに角切りのストロベリーが添えられます。



商品名: リンツ ホワイトチョコレートストロベリーアイスドリンク
ホイップクリーム添え

価格: 銀座店 イートイン
グラス仕様 1,388 円(税込)
銀座店以外 (自由が丘店のイートインはグラスで提供)
テイクアウト仕様 772 円(税込)

販売期間: 2016 年 8 月 1 日(月) ~9 月 14 日(水)
なくなり次第終了とさせていただきます。

提供店舗: リンツ ショコラ カフェ全店



<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://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