

報道関係者各位

**リンツの「リンドール」に3種の新フレーバーが登場！  
ミルク&ホワイト、ダーク・ジャンドゥーヤ、アーモンド**

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2016年9月1日(木)から新しいリンドール3種を発売します。

<リンドールとは>



1949年にリンツのメートル・ショコラティエたちによって誕生したリンドールは、リンツのチョコレートの中でも最も高い人気を誇る製品です。

上質なチョコレートを使った丸いシェルの中には、リンツ秘伝のなめらかなフィリングが詰められていて、ひとたびそのシェルを破ると、この上なくなめらかなとろけるフィリングでお口の中が満たされ、至福のひとつきが味わえます。

この究極のチョコレート体験が人々を魅了し、誕生して60年以上もの時を経た今でも、世界120カ国以上で愛され続けています。

このたび、このリンドールに3種の新フレーバーが登場します:

- 「リンドール ミルク&ホワイト」(コーンフラワーブルーの包み)  
まろやかなミルクチョコレートのシェルの中に、クリーミーでなめらかなホワイトチョコレートクリームフィリング。リンドールミルク同様に、口溶けの良い、やさしい味わい。
- 「リンドール ダーク・ジャンドゥーヤ」(オレンジとブラウンのツートンカラーの包み)  
カカオ感あふれるダークチョコレートのシェルの中に、上品で、コクのあるダーク・ジャンドゥーヤのフィリング。  
ダークチョコレートのほろ苦さとヘーゼルナッツの風味がうまく溶け込んでいます。  
\* ジャンドゥーヤ: 砂糖でキャラメリゼしたヘーゼルナッツをペーストにしたプラリネと、ダークまたはミルクチョコレートと一緒に混ぜ合わせたもの。
- 「リンドール アーモンド」(ヴァイオレットの包み)  
ミルクチョコレートのシェルに、アーモンドペーストが練り込まれたフィリング。口に入れるとすぐにアーモンドの香りが広がり、イタリアのお酒 アマレットを彷彿とさせるような風味が広がります。



「リンドール ミルク&ホワイト」、「リンドール ダーク・ジャンドゥーヤ」は、リンツ全店舗の「ピック&ミックス」に9月1日(木)から登場します。「リンドール アーモンド」は、10月中旬に登場予定となります。

### <ピック&ミックスとは>

リンツの一番人気チョコレート「リンドール」をはじめとするリンツのバラエティー豊かなチョコレートから、お好きなフレーバーをお好きな量だけ量り売りでお求めいただけるリンツならではのシステム。



- 選ぶ楽しみ

お気に入りのフレーバーばかりをたくさんピックすることも、新しいフレーバーにチャレンジするためにお試しに少しだけミックスすることも、「ピック&ミックス」であれば、あれこれ迷いながら自由な気持ちで楽しくチョコレート選びができます。



- 用途は自由

毎日のおやつやご自分へのご褒美にも、カジュアルなプレゼントや、ご自身でチョコレートのプレゼントをカスタマイズされたいときにも、様々な用途に合わせてご利用いただけます。

- 豊富なバリエーション

「ピック&ミックス」に登場するチョコレートのバラエティーは、「リンドール」を中心に約 15 種類以上。チョコレートラヴァーを飽きさせません。

「ピック&ミックス」 価格:781 円(税込)／100g あたり (アウトレット店では購入量に応じた割引価格があります)  
オンラインショップでの販売は、フレーバーごとに 10 粒単位で 993 円(税込)となります。

### リンツとは...

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 年以上の時を経て、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](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](mailto:mshinohara@lindt.com) (篠原) [khosoi@lindt.com](mailto:khosoi@lindt.com) (細井)

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