



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2016年10月20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

**リンドールチョコレート 50 個で作るクリスマスツリー
自由が丘で楽しむ大人のための贅沢手作りセミナー開催**

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、クリスマスに向けて、リンドールチョコレート 50 個でクリスマスツリーを作るセミナーをリンツ ショコラ カフェ 自由が丘店で開催いたします。

＜リンドールとは＞



丸いチョコレートのシェルの中に、とろりとなめらかにとろけるフィリングを詰めたリンドールは、リンツのチョコレートの中でも最も人気が高く、世界中で愛されているロングセラー商品です。

1949 年に誕生した当時は、タブレットチョコレートのものでしたが、1967 年、レシピはそのままに、クリスマス限定商品として、クリスマスツリーを飾るオーナメントのように、丸いボールの形をしたリンドールが発売され、瞬く間に大人気商品となりました。

こうして1969年以来、リンドールは丸く姿を変え、世界中のニーズに応じてフレーバーのバラエティーも増え、現在に至っています。

毎年新しいフレーバーが仲間入りするリンドールは、2016年秋に「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」、「リンドール アーモンド」の3種類が加わり、クリスマス限定の「リンドール スノーマン」も合わせて、クリスマスシーズンには20種類のリンドールがお楽しみいただけます。

＜20 種類のリンドール 50 個で作るクリスマスツリー＞

色とりどりのリンドールを使ってクリスマスツリーを作るメイキングセミナーは、リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店ならではの、毎年ご好評いただいているセミナーです。

2016 年は、雪とリンツのクリスマスのヒーロー「リンツテディ」をテーマに、20 種類のリンドールを 50 個使用して、チョコレートのクリスマスツリーを作ります。ツリーの下には愛らしいミニリンツテディが 2 つ隠れています。

リンドールの、キラキラしたキャンディーのような包みの華やかさを生かした、「見て楽しい、食べて美味しい」リンツオリジナルのチョコレートのクリスマスツリーです。12 月 1 日から一日 2 個ずつ食べてアドベントカレンダーとしてご家族で楽しむことも、クリスマスパーティーにツリーを囲んで好きなフレーバーをつまんでにぎやかに楽しみいただくこともできます。



<クリスマスメイキングセミナー受講申込概要>

開催場所： リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店

開催日程： 11月20日(日)11時～13時、11月23日(水・祝)11時～13時、11月26日(土)11時～13時、
12月3日(土)11時～13時、12月7日(水)19時～21時、12月8日(木)11時～13時 計6回

定員： 8名(最少催行人数 5名)

受講料： 6,480円(税込)

リンドール50個、材料費、ツリー製作終了後のリンドールの試食とお茶を含む。

製作したツリーはお持ち帰りいただけます。

小学生以下のお子様のセミナーへのご参加はご遠慮いただいています。

ツリー1体につき参加者1名とし、年齢を問わずご同伴はご遠慮いただいています。

受講申込： 11月1日(火)から下記URLにて申込受付開始

<http://www.lindt.jp/fs/lindt/c/seminar>

<店舗概要>

リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店 <http://www.lindt.jp/contents/shop/19/>

東京都目黒区自由が丘 2-9-2 TEL 03-5726-8921 営業時間 9時～20時

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 (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