



2017年4月18日

ニュースリリース

MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

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

リンツの一番人気ひんやりショコラスイーツ「ソフトクリーム ショコラ」に
春夏期間限定フレーバー「キャラメルシーソルト」が4月24日新登場！
～甘さとしょっぱさの絶妙なバランス～

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 ソフトクリーム ショコラ キャラメルシーソルト」を2017年4月24日(月)より提供いたします。

<リンツ ソフトクリーム ショコラ キャラメルシーソルト>



リンツの上質なチョコレートをふんだんに使用したカカオの香りが高く濃厚な味わいのソフトクリーム ショコラ。

カカオパウダーを多用せず、贅沢にカカオマスを使用した、濃厚でなめらかな舌ざわりが特長です。よりしっかりとしたカカオ感が味わえるダークチョコレート、やさしいミルクィ感が味わえるミルクチョコレート、ダークチョコレートとミルクチョコレートのミックスの3種のフレーバー、さらにカップとコーンの2種類から、お好みにあわせてお選びいただけます。

このたび、ソフトクリーム ショコラに、春夏期間限定フレーバー「キャラメルシーソルト」が登場します。これまでのリンツのカカオの香り高いチョコレートの濃厚な口どけのソフトクリーム ショコラに、なめらかなキャラメルソースと、カリカリとした食感が楽しめるキャラメルチップとカカオニブをトッピングしています。アクセントにフランスのブルターニュ地方のゲランド産の塩を使い、甘さの中にほのかな塩気が感じられ、チョコレートとキャラメルのコクが引き立つ味わいに仕上げました。甘さとしょっぱさの絶妙なバランスをお楽しみいただけます。



- リンツ ソフトクリーム ショコラ キャラメルシーソルト
3種のフレーバー: ダーク・ミルク・ミックス
- 販売価格: 750円(税込)
- 販売期間: 2017年4月24日(月) ~10月1日(日)
- 提供店舗: リンツ ショコラ カフェ全店 (銀座店を除く)

<リンツ ソフトクリーム ショコラ>

「リンツ ソフトクリーム ショコラ」は、2011 年 4 月、リンツ ショコラ カフェ 表参道店のオープンと同時に発表されたプレミアムソフトクリームです。以来、銀座店を除くすべてのリンツ ショコラ カフェで提供され、リンツのひんやりショコラスイーツの中で、最も高い人気を誇る商品に成長しています。

さながらミニパフェのような佇まいで提供されるカップは、カリカリとした食感のアーモンドのヌガティーヌやサクサクとした食感のヘーゼルナッツのクルスティヤン、パリッとした食感のチョコレートプレートをアクセントにあしらひ、重層的で贅沢な味わいに仕上げられています。さらに、カップの内側にダークチョコレートで描かれた、リンツのアイコンであるチョコレートのしずく模様は、削って最後までおいしくお召し上がりいただけます。



コーンは、リンツのエクアドル産カカオ分 70%のチョコレートをふんだんに使ったオリジナルのプレミアムチョコレートワッフルコーンです。そのほどよくビターな味わいは、カカオの香りが高く濃厚な味わいのソフトクリームととてもよくマッチし、未だかつてないチョコレートの風味が贅沢に味わえます。さらに、ワッフルコーンの内側にはダークチョコレートのソースが隠し味につけられているため、最後まで濃厚なチョコレートの味わいをご堪能いただけます。



- リンツ ソフトクリーム ショコラ
3 種のフレーバー： ダーク・ミルク・ミックス
- 販売価格： 699 円(税込)
- 販売期間： 通年
- 提供店舗： リンツ ショコラ カフェ全店（銀座店を除く）

<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) khoi@lindt.com (細井)

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