



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE  
DEPUIS 1845

2017年5月30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、初夏の期間限定ドリンクを6月15日に発売**  
**ミルクチョコレートにレモンのほのかな酸味が心地よい爽やかな味わい**  
**～人気の夏チョコレート、クリエイション「レモンソルベ」からインスパイア～**

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、初夏の期間限定ドリンク「リンツ ミルクチョコレート レモン アイスドリンク」を2017年6月15日(木)から、リンツ ショコラ カフェ全店で提供いたします。



<リンツ ミルクチョコレート レモン アイスドリンク>

リンツのメートル・ショコラティエのチョコレート作りへの情熱とクリエイティビティが発揮されたタブレットチョコレート「クリエイション」の夏季限定フレーバー「レモンソルベ」からインスパイアされた、ミルクチョコレートとレモンを組み合わせたシーズナルドリンクです。



クリエイション「レモンソルベ」の、ミルクチョコレートのまろやかな甘みと、レモンのほのかな酸味がうまく調和した、フレッシュなレモンタルトのようなすっきりと爽やかな余韻が感じられる味わいを、ドリンクに再現しました:

リンツのミルクキーでまろやかなミルクチョコレートにレモン果汁をあわせたドリンクに、ふんわりと軽いホイップクリームを絞り、仕上げにレモン色のホワイトチョコレートのコポー、レモンソース、カカオパウダーでデコレーションが施されています。リンツのアイコンであるしずく模様は、レモンペースト入りのホワイトチョコレートで描かれ、最後までレモンの爽やかさがお楽しみいただけます。銀座店では、さらに角切りのレモン、レモンピールのコンフィが添えられます。

初夏から夏本番にかけて、爽やかなレモンの酸味がアクセントを添え、さっぱりとチョコレートをお楽しみいただける、リンツでは初めてのミルクチョコレートをベースにしたチョコレートドリンクです。

● リンツ ミルクチョコレート レモン アイスドリンク

販売価格： 銀座店 イートイン グラス仕様 1,388 円(税込)

銀座店以外 テイクアウト仕様 772 円(税込)

(自由が丘店のイートインはグラス仕様)

販売期間： 2017 年 6 月 15 日(木)~7 月 31 日(月)

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



<報道関係限定> 「リンツ ミルクチョコレート レモン アイスドリンク」 ご優待券

報道関係の皆様はリンツ ミルクチョコレート レモン アイスドリンクをご賞味いただきたく、ご優待券を用意いたしました。ご優待券をプリントのうえ、メディア名のわかる名刺を添えてご利用ください。



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE  
DEPUIS 1845

リンツ ミルクチョコレート レモン アイスドリンクご優待券

このご優待券にてリンツ ミルクチョコレート レモン アイスドリンクを 1 杯ご提供させていただきます。

ご利用の際には、ご優待券とともに、メディア名のわかるお名刺を頂戴いたします。

リンツ ショコラ カフェいずれかの店舗にて、お一人様 1 回のご利用に限らせていただきます。

この優待券の有効期限は、2017 年 7 月 14 日(金)までとさせていただきます。

ご来店者様ご署名： \_\_\_\_\_

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