

報道関係者各位

2017年 リンツのクリスマスケーキ「ショコラ マロン」
11月1日に店頭・オンラインショップでホールケーキの予約開始
11月15日に店内でピースケーキの販売開始

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、2017年のリンツのクリスマスケーキ「ショコラ マロン」のホールケーキの予約をリンツ ショコラ カフェ店頭とリンツ オンラインショップで11月1日(水)から、ピースケーキの販売をリンツ ショコラ カフェ店内で11月15日(水)から、開始いたします。

<リンツ ショコラ カフェ店頭で予約・お渡しのクリスマスケーキ「ビュッシュ ショコラ マロン」>



リンツのメートル・ショコラティエが生み出す、高品質なチョコレートとマロンを贅沢に組み合わせた味わいをお楽しみいただける、チョコレートのグラサージュが美しいビュッシュ・ド・ノエル。

やわらかくしっとりとしたチョコレートのビスキュイ生地、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に、栗の実入りのマロンのムース、濃厚なミルクチョコレートのムースを重ね、ダークチョコレートのグラサージュをたっぷりかけました。

デコレーションとして、クリスマスの装飾の定番としても使われる柊を模したチョコレートプレートとマロンガラス、メリークリスマスメッセージ入りのチョコプレートが飾られ、クリスマスの食卓を華やかに彩ります。

さらに、別添えのカシスとブルーベリーソースをケーキにかけてお召し上がりいただくと、ミルクチョコレートとマロンのやさしい甘さに、心地よい酸味のアクセントが加わります。レストランのアシェットデセールのように、お皿の余白にソースを描くだけで、ご家庭でもクリスマスにふさわしい華やかな一皿をお楽しみいただけます。

販売価格: 4,320円(税込)
サイズ: 8cm(幅) X 15cm(長さ) X 10cm(高さ) 4~6人分
予約期間: 2017年11月1日(水)から
数量限定販売のため、なくなり次第終了とさせていただきます
予約受付: リンツ ショコラ カフェ 全店
ただし、リンツ ショコラ ブティック店、アウトレット店を除く
各店舗店頭にて、ご予約時にお支払いいただきます
お渡し期間: 2017年12月15日(金)~25日(月)
お渡し場所: リンツ ショコラ カフェ ご予約承り店舗



<リンツ ショコラ カフェ店内で販売のクリスマスケーキ「ショコラ マロン」>

リンツ ショコラ カフェ の一部店舗限定で、ピースケーキを提供いたします。カシスとブルーベリーのソースは、ホールケーキのみとなります。

販売価格： 918 円(税込)
販売期間： 11 月 15 日(水)～12 月 25 日(月)
数量限定販売のため、なくなり次第終了とさせていただきます
ご予約はホールケーキのみとなります
販売店舗： リンツ ショコラ カフェ
銀座店、表参道店、渋谷店、自由が丘店、吉祥寺店



<リンツ オンラインショップで予約・冷凍配送のクリスマスケーキ「ショコラ マロン」>

お近くにリンツ ショコラ カフェがない地域の方にもクリスマスにお楽しみいただけるように、オンラインショップより冷凍配送でお届けします。販売数は 200 個限定となります。

販売価格： 4,320 円(税込) ※冷凍配送費別
サイズ： 9cm(幅) X 18cm(長さ) X 5cm(高さ) 4~6 人分
予約期間： 2017 年 11 月 1 日(水)から
数量限定販売(200 個)のため、
なくなり次第終了とさせていただきます
予約受付： リンツチョコレートオンラインショップ
<http://www.lindt.jp> で 11 月 1 日(水)10 時から受付
配送期間： 2017 年 12 月 15 日(金)~25 日(月)で日時を指定



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