



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2018年1月4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

**バレンタインに贈る、リンドールで作るチョコレートのブーケ
自由が丘店でメイキングセミナーを開催！**

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、バレンタインに向けて、リンツの人気商品であるリンドールを使ってチョコレートのブーケを作るセミナーを、2018年2月に、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(板チョコレート)の形でしたが、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、さらに世界中のニーズに応じてフレーバーや形のバラエティーも増え、現在に至っています。

<バレンタインメイキングセミナー>

どなたからも愛されるリンドールを使って、バレンタインのためのチョコレートのブーケを作るセミナーを、リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店で開催します。

華やかな包みのリンドールを、一粒一粒花にして、ハートの花かごにアレンジします。

バレンタインの季節に期間限定で登場する、ハート模様の包みがキュートな「リンドール バレンタイン」、ハートの形をした「リンドール ハート」のほか、22種類のフレーバーが並ぶピック&ミックスの中から、お好みのリンドール20個をセレクトして、オンリーワンのリンドールのブーケを作ります。

お好みのフレーバー、お好みのカラーの包みから、ご自身の作りたいイメージ、贈る相手の好みに合わせて作られたリンドールが詰まったブーケは、リンツのボックスにぴったりとおさめられ、二つとない素敵なバレンタインの贈り物となります。



<バレンタイン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： 2月1日(木)19時～21時、2月4日(日)10時～12時、
2月6日(火)11時～13時、2月8日(木)19時～21時、
2月10日(土)10時～12時、2月11日(日)10時～12時 計6回

定員： 8名(最少催行人数 5名)

受講料： 5,400円(税込)

リンドール20個、材料費、ギフトボックスを含む。製作したブーケ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。

ブーケ1つにつき参加者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： 2018年1月9日(火)22時から下記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