



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2018年3月13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

**リンツ自慢のミルクィなホワイトチョコレートに
抹茶の深い苦みと豊かな香りが贅沢に融合した
「リンツ ホワイトチョコレート 濃い抹茶 アイスドリンク」 4月2日登場**

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、春の期間限定ドリンク「リンツ ホワイトチョコレート 濃い抹茶 アイスドリンク」を2018年4月2日(月)より提供いたします。



<リンツ ホワイトチョコレート 濃い抹茶アイスドリンク>

春から初夏にかけて、新茶の季節に登場する、リンツ ショコラ カフェで好評の抹茶を使用した季節のドリンク「リンツ ホワイトチョコレート 抹茶アイスドリンク」。2018年は、当社比2倍の抹茶を含む、抹茶の濃厚で深い味わいをしっかりと堪能できる「リンツ ホワイトチョコレート 濃い抹茶 アイスドリンク」が登場します。

リンツ自慢のミルクィでまろやかなホワイトチョコレートのやさしい甘さに、抹茶の深い苦みと豊かな香りが贅沢に融合した、甘すぎず、ほろ苦い、すっきりとした味わいのアイスドリンクです。

抹茶ホワイトチョコレートで一つ一つ丁寧に描かれる、リンツのアイコンであるしずく模様と、仕上げには抹茶のふんわり軽いホイップクリーム、抹茶のソース、抹茶のパウダー、ホワイトチョコレートのコポーのデコレーションがほどこされています。銀座店では、さらに抹茶パウダーをふりかけた、サクッとした食感のマカロンクッキーが加わります。

- リンツ ホワイトチョコレート 濃い抹茶 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：2018 年 4 月 2 日(月)～5 月 31 日(木)

なくなり次第終了とさせていただきます

販売店舗：リンツ ショコラ カフェ 全店



＜リンツ デリース 抹茶＞

リンツのチョコレートを使用したガナッシュがサンドされている、ショコラティエならではの味わいで人気の高い「デリース」と名づけられているマカロン。リンツ ショコラ カフェ(アウトレット店を除く)では、ホワイトチョコレートと抹茶のガナッシュを挟み、センターには小豆も入った、リンツ初の和テイストの味わいが楽しめる「デリース抹茶」を提供しています。

- デリース 抹茶

販売価格：1 個 302 円(税込)

販売店舗：アウトレット店を除く リンツ ショコラ カフェ



＜リンツ デリース セット＞

リンツ ショコラ カフェ(銀座店・アウトレット店を除く)では、好きなドリンクとお好きなデリース 2 種類が選べるリンツ デリースセットを提供しています。「リンツ ホワイトチョコレート 濃い抹茶 アイスドリンク」と「リンツ デリース 抹茶」の抹茶尽くしの組み合わせが特におすすめです。

- デリース セット

販売価格：好きなドリンクとお好きなデリース 2 種類

1,080 円～1,296 円(税込)

販売期間：2018 年 4 月 2 日(月)～5 月 31 日(木)

なくなり次第終了とさせていただきます

販売店舗：リンツ ショコラ カフェ 全店 銀座店・アウトレット店を除く



<報道関係限定> 「リンツ ホワイトチョコレート 濃い抹茶 アイスドリンク」 ご優待券

報道関係の皆様へリンツ ホワイトチョコレート 濃い抹茶 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。



リンツ ホワイトチョコレート 濃い抹茶 アイスドリンクご優待券

このご優待券にてリンツ ホワイトチョコレート濃い抹茶 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、2018年5月11日(金)までとさせていただきます。

ご来店者様ご署名: _____

<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) khosoi@lindt.com (細井)

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