



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2015年6月23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

夏季限定 リンツのひんやり軽やかな夏のショコラデザート
「リンツ ムース・オ・ショコラ カカオ 66%」が7月1日に新登場！
～ 店舗で異なる2種類の味わい ～

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、2015年7月1日から夏のショコラデザートとして「リンツ ムース・オ・ショコラ カカオ 66%」をリンツ ショコラ カフェで提供することをご案内申し上げます。

<リンツ ムース・オ・ショコラ カカオ 66%>

濃厚で香り豊かなチョコレートの味わいを夏でも美味しく楽しんでいただくために、カカオ分 66%のチョコレートを使用しながら、とても軽く仕上げられた、なめらかな口どけのひんやりショコラデザートです。

提供期間は7月1日(水)から9月30日(水)までの夏季限定となります。

リンツ ムース・オ・ショコラ カカオ 66%は、店舗によって提供スタイルが異なります：

● カジュアルなカップスタイル

カップスタイルでカジュアルにお召し上がりいただけるタイプには、ムース・オ・ショコラの上にクレームシャンティーをふわりと載せ、チョコレートのコポーとカカオパウダーのトッピングを施しています。

価格： 680円(税込)

提供店舗： リンツ ショコラ カフェ 表参道店、渋谷店、吉祥寺店、ルミネ立川店、
ルミネ北千住店、横浜ベイクォーター店、名古屋ラシック店

7月中旬からリンツ ショコラ カフェ 三井アウトレットパーク入間店、土岐プレミアム・アウトレット店、りんくうプレミアム・アウトレット店でも提供を開始する予定です。



● 華やかな皿盛りデザートスタイル

リンツ ショコラ カフェ 銀座店、自由が丘店では、このムース・オ・ショコラを皿盛りデザートで提供します。

ビスキュイ生地の上に置かれたムース・オ・ショコラを中心に、ダークチョコレートと相性の良い赤い実とグレープフルーツのさわやかな酸味、バニラアイスクリームのやさしい甘さ、軽やかなクレームシャンティーが一皿に集います。



サブレスショコラのかりっとした食感、ミントの葉の清涼感がアクセントとなっています。

価格： 1620 円(税込)

提供店舗： リンツ ショコラ カフェ 銀座店、自由が丘店

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、160 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://blog.lindt.jp/> (公式ブログ)

<http://www.twitter.com/LindtJapan> (公式 Twitter アカウント)

<http://www.facebook.com/LindtJapan> (公式 Facebook ページ)

このプレスリリースに関するお問い合わせ先：

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

E-mail: mshinohara@lindt.com

TEL 03-3479-1005 FAX 03-5775-0311