



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2015年10月28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

今年は親子で参加も OK !

**17 種類のリンドールチョコレートで作るクリスマスツリーメイキングセミナー
リンツ ショコラ カフェ自由が丘店・横浜ベイクォーター店にて開催**

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、クリスマスに向けて、リンドールチョコレートでクリスマスツリーを作るセミナーをリンツ ショコラ カフェ 自由が丘店と横浜ベイクォーター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、フレーバーのバラエティも増え、現在に至っています。

今年はクリスマス限定のリンドール「ホワイトペパーミント」と「ダークペパーミント」も登場し、計17種類のリンドールが楽しめます。

＜17 種類のリンドール 50 個で作るクリスマスツリー＞

このリンドールを使ってクリスマスツリーを作るセミナーは、2015 年で3 年目を迎える毎年大好評のセミナーです。

全 17 種類のリンドールの、キラキラしたキャンディーのような包みの華やかさを生かして、「目で楽しめて、食べて美味しいチョコレートのツリー」に仕立てます。

12月1日から一日2個ずつ食べながらアドベントカレンダーとして楽しむことや、クリスマスパーティーに飾ってにぎやかに召し上がっていただくこともできます。

また、クリスマスの手作りギフトにもお勧めです。

今年は大人のクラスに加えて、初の親子クラスを、リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店と横浜ベイクォーター店で開催します。



大人向けクラス開催日程

- 自由が丘店： 11月15日(日)11時～13時、11月21日(土)10時～12時、22日(日)11時～13時
12月5日(土)11時～13時

定員：8名（最少催行人数 5名）

- 横浜ベイクォーター店： 12月1日(火)19時～21時

定員：12名（最少催行人数 8名）

受講料： 6,480円(税込)

リンドール50個、材料費、ツリー製作終了後のリンドールの試食とお茶を含む。

製作したツリーはお持ち帰りいただけます。

大人クラスでは、お子様のご参加、ご同伴はご遠慮いただいています。

親子クラス開催日程

- 自由が丘店： 12月6日(日)11時～13時

定員：7組（最少催行人数 4組）

- 横浜ベイクォーター店： 11月28日(土)16時～18時

定員：6組（最少催行人数 4組）

受講料： 7,020円(税込)

親子クラスでは親子で一つのクリスマスツリーを作ります。

お子様の参加資格は小学生(1年生～6年生)とさせていただきます。

リンドール50個、材料費、ツリー製作終了後のリンドールの試食とお茶を含む。

製作したツリーはお持ち帰りいただけます。

受講申込： 11月1日（日）から下記URLより申込受付開始

<http://www.lindt.jp/fs/lindt/c/seminar>

<店舗概要>

自由が丘店 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

横浜ベイクォーター店 神奈川県横浜市神奈川区金港町 1-10 横浜ベイクォーター3階
TEL： 045-440-0626 営業時間：平日 10時～21時 土日祝 10時～22時

<リンドールのクリスマス限定フレーバー>

- リンドール ホワイトペパーミント

キャンディケインを彷彿させるペパーミントチップ入りのホワイトチョコレートシェルに
ホワイトチョコレートフィリングのクリスマス限定リンドール

原産国： アメリカ

- リンドール ダークペパーミント

ダークチョコレートシェルにペパーミントの清涼感が楽しめるダークチョコレートフィリング。
ダークチョコレートとミントはベストマッチのフレーバー

原産国： アメリカ



<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://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