



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2015年10月30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

**リンツの冬季限定ドリンク ジンジャー×ダークチョコレートが 11 月 18 日登場
～ 濃厚でほのかにスパイシーなぬくもり ～**

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、冬の期間限定ドリンクメニューとして、「リンツ・ダークチョコレートジンジャードリンク」を 2015 年 11 月 18 日(水)からリンツ ショコラ カフェ全店で提供いたします。

<リンツ・ダークチョコレートジンジャードリンク>

初雪の便りが届き始め、木枯らしが吹くと、一杯のホットチョコレートのぬくもりに癒される季節の到来です。

リンツ ショコラ カフェの冬季限定ドリンクは、女性に大人気のジンジャーを、リンツのカカオの香り高く、濃厚なダークチョコレートにブレンドしました。

ほのかにピリツとスパイシーで、美味しく、体がポカポカに温まる、冬の<飲むチョコレート>がお楽しみいただけます。

- リンツ・ダークチョコレートジンジャードリンク
銀座店 1,234 円(税込)
銀座店以外 669 円(税込)
- 販売期間: 2015 年 11 月 18 日(水)～2016 年 2 月 16 日(火)
なくなり次第終了とさせていただきます
- 提供店舗: リンツ ショコラ カフェ全店



<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、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