

報道関係者各位

冷やして食べる、リンツから初の”夏チョコレート”が新登場！
夏季限定 レモン・ミント・ココナッツの夏らしいフレーバーが勢ぞろい
～ クリエーションシリーズの BUY4 GET1 FREE キャンペーン実施 ～

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、初の夏チョコレートとして、2016年6月8日(水)から9月14日(水)までの夏季限定で、クリエイションシリーズの3種の新製品、「レモンソルベ」「リフレッシュミント」「リフレッシュココナッツ」を販売いたします。

＜リンツのクリエイション シリーズ＞

そのクオリティーの高さとバリエーションの豊かさにおいては他の追随を許さないリンツのタブレットチョコレート。

その中でも「クリエイション」のシリーズは、文字通り、リンツのメートル・ショコラティエのチョコレート作りへの情熱とクリエイティビティーが発揮されたオリジナリティーあふれるラインナップです。

厳選された材料と高度な製造技術によって生み出されるクリエイションのシリーズは、「ムース・オ・ショコラ」、「ティラミス」、「クレームブリュレ」、「フォンダンショコラ」と言った、誰もが愛するデザートタブレットチョコレートに再構築した“デザートのようなチョコレート”です。



このたび、クリエイションのシリーズに、リンツでは初となる“夏チョコレート”として、夏季限定の3種の新フレーバー「レモンソルベ」「リフレッシュミント」「リフレッシュココナッツ」が登場します。

この3種のフレーバーは、パッケージに“Best Served Chilled”と表記されているように、“冷蔵庫で冷やすとより一層おいしく召し上がれる”まさに夏のライフスタイルにぴったりのチョコレートです。

● レモンソルベ

ミルクチョコレートのまろやかな甘みと、ペースト状のフィリングのレモン果汁が凝縮された酸味がうまく融合して、フレッシュなレモンタルトのような余韻を感じられるチョコレート。

● リフレッシュミント

ミントのフィリングの香りと清涼感がお口の中で一気に広がり、その余韻も長いチョコレート。ミントの風味に負けないダークチョコレートのしっかりとしたカカオ感も味わえます。



● リフレッシュココナッツ

ココナッツフィリングの甘みと、ダークチョコレートがもつカカオのほろ苦さのコントラストが特徴。フィリングに含まれるココナッツファインのサクサクとした食感も楽しめるチョコレートです。

クリエーションシリーズのタブレットは、日々の生活の中で手の届くところにある至福の贅沢であり、また、その洗練されたデザインのパッケージは、カジュアルなプレゼントにもご利用いただけます。

リンツ ショコラ カフェ店頭ではクリエーションの3種の新フレーバーの登場を記念して、6月8日(水)から7月5日(火)の間、クリエーションシリーズのBUY4 GET1 FREE キャンペーンを開催します。

期間中、クリエーションシリーズのタブレットを4枚購入いただくと1枚プレゼントします。

なお、このプロモーションは、リンツチョコレートのオンラインショップ <http://lindt.jp> でも実施します。

原産国： フランス 重量： 150g

価格： 745円(税込)

販売期間： 2016年6月8日(水)～9月14日(水)

取扱店： ・ リンツ ショコラ カフェ全店 (アウトレット店を除く)

銀座店、表参道店、渋谷店、自由が丘店、吉祥寺店、ルミネ立川店、ルミネ北千住店、横浜ベイクオーター店、名古屋ラシック店、金沢百番街 Rinto 店の10店舗

・ リンツチョコレートのオンラインショップ <http://lindt.jp>

<参考 クリエーションシリーズのその他のチョコレート>



左から ムースダーク、ムースミルク、ムースホワイト、ティラミス、クレームブリュレ、フォンダンショコラ

<報道関係者の方への提供に関して>

報道関係の皆様は今回新発売となったクリエーションの3種の夏限定フレーバーをご賞味いただきたく、3枚セットを限定20セットご用意させていただきました。下記をご確認いただき、ご連絡ください。

提供個数： 1媒体あたり1セット 20媒体様分

必要事項(メディア名、ご担当者名、ご連絡先)をご記入の上、広報担当 篠原みどり(mshinohara@lindt.com) または細井 恵(khosoi@lindt.com)までメールにてご連絡ください。

<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