



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2016年6月9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 ショコラ カフェに新しいショコラメニューが続々登場!
フルーティーな新ケーキ 2 種、季節のデリース、
ムース・オ・ショコラをバージョンアップして発売**

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、リンツ ショコラ カフェの新メニューとして、ケーキ 2 種、季節のデリース、新アレンジのムース・オ・ショコラを、順次発売いたします。

チョコレートはとても奥の深い、可能性に富んだ食材であり、様々に姿や形を変えてお楽しみいただけます。リンツ ショコラ カフェでは、リンツのメートル・ショコラティエが厳選された素材にこだわり、その卓越した技術と経験によって生み出される、ケーキ、デリース(マカロン)、デザートといったショコラスイーツが、リンツチョコレートのおいしさの別の一面をお見せしています。

<新ケーキ 2 種 トリュフショコラフランボワーズ、 トリュフショコラオランジュ>

リンツ ショコラ カフェでもっとも人気の高いケーキ「ガトー・トリュフ・オ・ショコラ」に、その濃厚なカカオ感を生かしつつ、ダークチョコレートと最も相性の良いフルーティーな食材を組み合わせた新作です。

● トリュフショコラフランボワーズ

フランボワーズのピューレを混ぜたフランジパーヌ生地の上に、フランボワーズのペーストを薄く重ね、その上に、リンツのダークチョコレートの濃厚でなめらかなトリュフガナッシュとビスキュイ生地が交互に重なり、トップにフランボワーズの種子のぷちぷちした食感が楽しい甘酸っぱいフランボワーズのゼリーがあしらわれています。



● トリュフショコラオランジュ

オレンジペーストとオレンジピール入りのフランジパーヌ生地の上に、オレンジのペーストを薄く重ね、その上に、リンツのダークチョコレートの濃厚でなめらかなトリュフガナッシュとビスキュイ生地が交互に重なり、トップに柑橘の爽やかさが広がるオレンジのゼリーとコンフィがあしらわれています。



価格: 756 円(税込)

販売期間: 6 月 15 日(水)販売開始、通年販売

提供店舗: 銀座店、表参道店、渋谷店、自由が丘店、吉祥寺店

<季節のデリース 2 種 デリース ミント、 デリース ココナッツエキゾチック>

パリ生まれの人気のお菓子マカロンですが、リンツでは「デリース」と名付けられています。

デリースは常時 12 種類販売されていますが(一部店舗を除く)、いずれもセンターにリンツのチョコレートを使用した、濃厚な、それぞれのフレーバーの味わい深いガナッシュがはさまれています。

- デリース ミント

やさしい緑色のシェルに、ミントのリキュールとエッセンスで香りづけした生クリーム入りのホワイトチョコレートベースのガナッシュ。

リンツのホワイトチョコレートのまろやかな甘さの中に、ミントの清涼感が広がる爽やかな味わいです。



- デリース ココナッツエキゾチック

ココナッツファイン入りの夏らしい濃い黄色いシェルに、パッションフルーツとココナッツのピューレ、ココナッツファイン入りのホワイトチョコレートベースのガナッシュ。

リンツのホワイトチョコレートのまろやかな甘さの中に、パッションフルーツの酸味とココナッツの香りが広がるトロピカルな味わいです。



価格: 302 円(税込)

販売期間: デリース ミント 2016 年 6 月 15 日(水)~7 月 31 日(日)

デリース ココナッツエキゾチック 2016 年 8 月 1 日(月)~9 月 14 日(水)

提供店舗: 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、横浜ベイクォーター店、名古屋ラシック店、金沢百番街 Rinto 店、仙台パルコ2店

<季節のデザート リンツ ムース・オ・ショコラ カカオ 66% カフェ>

リンツ ムース・オ・ショコラ カカオ 66%は、真夏でもチョコレートを軽やかに、おいしく楽しんでいただくために作られた、リンツ ショコラ カフェで人気の夏季限定のひんやりショコラデザートです。

新しく登場するアレンジでは、エアリーなチョコレートムースの上に、とろりとしたキャラメル風味のコーヒースソースを一層重ね、トップにふんわり軽いホイップクリーム、ダークチョコレートのコポーとカカオパウダーをあしらいました。

チョコレート好きを満足させる濃厚で香り豊かなカカオ分 66%のダークチョコレートを使用しながら、ふんわり軽い口どけのムースが、新たに加わったコーヒースソースのほろ苦さと融合して、甘すぎず、すっきりとした大人の夏ショコラデザートに仕上がりました。



価格: 680 円(税込)

販売期間: 2016 年 7 月 1 日(金)~9 月 30 日(金)

提供店舗: 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、横浜ベイクォーター店、名古屋ラシック店、金沢百番街 Rinto 店、仙台パルコ2店、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

<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