

報道関係者各位

**リンツ、ハロウィン限定リンドールなどの詰め合わせ発売  
ニューフェイスのコレネチョコレートも登場！  
～ パンプキンテイストのかわいらしい期間限定マカロンも ～**

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2016年9月15日(木)からハロウィン向けのチョコレートを発売します。

年々盛り上がりを見せ、大人も子供も楽しむ秋の大イベントとなったハロウィン。

リンツではハロウィンに向けて、毎年人気のハロウィン限定ラッパーに包まれた「リンドール パンプキン」「リンドール ゴースト」に加え、今年はパンプキンとゴーストのスティックがついたコレネチョコレートがニューフェイスとして登場します。

● ハロウィン限定 「リンドール パンプキン」と「リンドール ゴースト」

「リンドール」は、老若男女を問わず、世界120カ国以上で愛されているリンツを代表する高品質のチョコレート。お子様の「トリック・オア・トリート」のお菓자에美味しく安心してお楽しみいただける最適なチョコレートです。

オレンジの愉快なかぼちゃのラッパーに包まれた「リンドール パンプキン」は、ミルクチョコレートのシェルの中に、なめらかなミルクチョコレートのフィリングが詰まっています、お口の中でとろりととろけだします。

「リンドール ゴースト」は黒いラッパーにかわいらしいゴーストが描かれ、ミルクチョコレートのシェルの中に、ミルクレーンなやさしい味わいのホワイトクリームのフィリングが詰まっています。



「リンドール パンプキン」と「リンドール ゴースト」は、「ピック&ミックス(お好きなフレーバーのチョコレートをお好きな量だけ量り売りでお求めいただけるリンツの販売システム)」でお求めいただけます。

価格: 781円(税込)/100g 原産国: アメリカ

● 新登場 ハロウィン限定 パンプキンとゴーストのコレネチョコレート

今年のリンツのハロウィンチョコレートのニューフェイスは、コレネ(円錐)型の高品質ミルクチョコレートに、パンプキンとゴーストのスティックがついた、かわいらしい姿のチョコレートです。

ハロウィン限定ギフトパッケージにアソートされて販売されます。単品販売はありません。

原産国: オーストリア



● ハロウィンギフトコレクション

ハロウィン限定の「リンドール パンプキン」と「リンドール ゴースト」のほか、リンドールの色々なフレーバーや、ニューフェイスのパンプキンとゴーストのコレネチョコレートがアソートされた、美味しく楽しいギフトコレクション。

<ハロウィンリボンボックス>



8 個入り (リンドール パンプキン 2 個・ゴースト 2 個・ミルク 1 個・ダーク 1 個・ヘーゼルナッツ 1 個・キャラメル 1 個)

価格: 1,080 円(税込)



16 個入り (リンドール パンプキン 4 個・ゴースト 4 個・ミルク 2 個・ダーク 2 個・ヘーゼルナッツ 2 個・キャラメル 2 個)

価格: 2,160 円(税込)

<トリック・オア・トリート バッグ>

リンドール パンプキン 3 個・ゴースト 3 個

コレネチョコレート パンプキン 2 本・ゴースト 2 本

価格: 1,080 円(税込)



また、リンツでは「デリース」と名付けられているマカロンに、期間限定のフレーバーとして「デリースパンプキン」が登場します。

センターのガナッシュは、やさしい甘さのホワイトチョコレートにカボチャのピューレを合わせ、シナモン、ホワイトペッパー、ターメリックのスパイスを仕上げに加えました。

ジャック・オー・ランタンのかわいいイラストがシェルに施され、カボチャの風味を生かしつつ、シナモンがふんわり香る、ハロウィン気分楽しめるマカロンです。



価格: 302 円(税込)

販売店舗: リンツ ショコラ ブティック 有楽町マルイ店、アウトレット店を除く全店舗

リンツとは...

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://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](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](mailto:mshinohara@lindt.com) (篠原) [khosoi@lindt.com](mailto:khosoi@lindt.com) (細井)

TEL: 03-3479-1005(代表) 03-3479-1036(直通) FAX: 03-3479-1022