



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2016年10月13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

**リンツのクリスマス用濃厚ショコラケーキ、11月2日に予約開始
オンラインショップ限定 冷凍配送ケーキも200個限定で初登場！**

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年のクリスマスケーキ「トリュフショコラフランボワーズ」の予約を11月2日(水)から開始いたします。また、初の冷凍配送クリスマスケーキ「トリュフショコラ」をオンラインショップ限定で販売いたします。

リンツの2016年のクリスマスケーキは、リンツ ショコラ カフェで特に人気の高い濃厚ショコラケーキを、ご家庭でもお楽しみいただけるように、クリスマスにふさわしく、華やかにアレンジしました。

＜リンツの店頭お渡しクリスマスケーキ「トリュフショコラフランボワーズ」＞

リンツのメートル・ショコラティエが生み出す、高品質なダークチョコレートを贅沢に使用したクリスマスケーキ。カカオの豊かな香りに、フランボワーズの心地よい甘酸っぱさが広がるフレッシュでフルーティーな味わいをお楽しみいただけます。

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ます。トップは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で覆われ、フレッシュフランボワーズと、リンツのメートル・ショコラティエ特製のトリュフチョコレートが散りばめられています。



価格:	4,500 円(税込)
サイズ:	9cm(幅) X 18cm(長さ) X 6cm(高さ) 4~6 人分
予約期間:	2016 年 11 月 2 日(水)から 数量限定販売のため、なくなり次第終了とさせていただきます
予約受付:	リンツ ショコラ カフェ 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 各店舗店頭にて、ご予約時にお支払いいただきます
お渡し期間:	2016 年 12 月 16 日(金)~25 日(日)
お渡し場所:	リンツ ショコラ カフェ ご予約承り店舗

＜初登場！ オンラインショップ限定 200 個販売 リンツの冷凍配送クリスマスケーキ「トリュフショコラ」＞
トリュフチョコレートのイメージをそのままケーキに表現した、リンツ ショコラ カフェでチョコレートをこよなく愛する方に絶大な人気を誇る濃厚ショコラケーキ。

2016 年は、お近くにリンツ ショコラ カフェがない地域の方にもクリスマスにお楽しみいただけるように、初めてオンラインショップより冷凍配送でお届けできるようにしました。販売数は 200 個限定となります。

リンツの高品質なチョコレートの持ち味を生かした、濃厚でなめらかなダークチョコレートのトリュフガナッシュ。アーモンドパウダーを使用した、やわらかくしっとりとした繊細なチョコレートのビスキュイ生地。

ガナッシュとビスキュイ生地を交互に重ね、一番下にはヘーゼルナッツのプラリネ、キャラメリゼしたアーモンドとフィユティーヌ*入りの生地が敷かれ、濃厚でなめらかなケーキの中で唯一シャリシャリしたテクスチャーで変化をつけています。

トップにはリンツのメートル・ショコラティエ特製の別添えトリュフチョコレートを散りばめていただけます。

(フィユティーヌ： 薄く焼いたクレープ生地を砕いた物、サクサクとした食感を生み出すために用いられる)



価格： 4,860 円(税込) ※冷凍配送費別

サイズ： 9cm(幅) X 18cm(長さ) X 6.5cm(高さ) 4~6 人分

予約期間： 2016 年 11 月 2 日(水)~12 月 20 日(火)

数量限定販売(200 個)のため、なくなり次第終了とさせていただきます

予約受付： リンツチョコレートオンラインショップ <http://www.lindt.jp> で 11 月 2 日(水)10 時から受付

配送期間： 2016 年 12 月 16 日(金)~25 日(日)で日時を指定

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UNT)

<http://www.facebook.com/LindtJapan> (公式 Facebook ページ)

http://instagram.com/lindt_chocolate_japan (公式 Instagram アカUNT)

＜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