



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2016年12月26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

**バレンタインに贈るリンツの“手作りチョコレートブーケ”
リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店でメイキングセミナーを開催！
～27粒の lindt チョコレートで作るオリジナルブーケ～**

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、バレンタインに向けて、リンツの主力商品である lindt を使ってチョコレートのバレンタインブーケを作るセミナーをリンツ ショコラ カフェ 自由が丘店で開催いたします。

＜lindt とは＞



丸いチョコレートのシェルの中に、とろりとなめらかにとろけるフィリングを詰めた lindt は、リンツのチョコレートの中でも最も人気が高く、世界中で愛されているロングセラー商品です。

1949 年に誕生した当時は、タブレットチョコレート(板チョコレート)の形でしたが、1967 年、レシピはそのままに、クリスマス限定商品として、クリスマスツリーを飾るオーナメントのように、丸いボールの形をした lindt が発売され、瞬く間に大人気商品となりました。

こうして1969年以来 lindt は丸く姿を変え、さらに世界中のニーズに応じてフレーバーや形のバラエティーも増え、現在に至っています。

＜バレンタインメイキングセミナー＞

毎年バレンタインの季節には、ハートの形をした「lindt ハート」と、ハートのモチーフが愛らしい包みの「lindt バレンタイン」が登場します。

2017年は初の試みとして、この lindt の一粒一粒を花に見立て、25粒の lindt と2粒のバレンタイン限定の「lindt ハート」でチョコレートのブーケを作るセミナーを、リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店で開催します。

「lindt ハート」と「lindt バレンタイン」のほか、「lindt ストロベリー&クリーム」、「lindt アイリッシュクリーム」、「lindt ミルク&ホワイト」に加え、少し大人のテイストの「マール・ド・シャンパーニュ(アルコールが含まれます)」の6種類のフレーバーでできた、愛らしいチョコレートのブーケです。

専任の講師の手ほどきで、どなたにも手軽に作れて、しかもブーケの形を崩さずに、チョコレートだけを一粒ずつ取り出して召し上がることができる工夫も凝らされています。



<バレンタインメイキングセミナー受講申込概要>

開催場所: リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店

開催日程: 1月29日(日)11時~12時30分、2月5日(日)11時~12時30分、
2月7日(火)11時~12時30分、2月8日(水)19時~20時30分、
2月9日(木)19時~20時30分、2月11日(土・祝)11時~12時30分 計6回

定員: 8名(最少催行人数 5名)

受講料: 5,400円(税込)

リンドール27個、材料費を含む。製作したブーケはお持ち帰りいただけます。

小学生以下のお子様のセミナーへのご参加はご遠慮いただいています。

ブーケ1つにつき参加者1名とし、年齢を問わずご同伴はご遠慮いただいています。

受講申込: 2017年1月5日(木)22時から下記URLにて申込受付開始

<http://www.lindt.jp/fs/lindt/c/seminar>

<店舗概要>

リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店 <http://www.lindt.jp/contents/shop/19/>

東京都目黒区自由が丘 2-9-2 TEL 03-5726-8921 営業時間 9 時~20 時

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 (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