



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2017年1月27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、サクラのドリンクとデリースを2月16日に発売
一足早い春の訪れ 銀座店では桜の花びらをトッピング**

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、早春の期間限定ドリンク「リンツ ホワイトチョコレートサクラアイスドリンク」と「サクラのデリース」を2017年2月16日(木)より提供いたします。

<リンツ ホワイトチョコレートサクラアイスドリンク>

やさしい春の香りを運んでくる、毎年人気の季節のドリンク「ホワイトチョコレートサクラアイスドリンク」が、期間限定で2月16日(木)からリンツ ショコラ カフェ全店に登場します。



ホワイトチョコレートドリンクをベースに、アマレナチェリーのシロップ漬け、グリオットチェリーのピューレをブレンド。

アマレナチェリーの甘くて少しナツティーな風味、グリオットチェリーの酸味をホワイトチョコレートの甘さがやさしく包み込み、愛らしいピンク色に、ほのかな塩気と桜の香りが春らしい味わいです。

ドリンクの上には、アーモンドの香りとフランボワーズの甘酸っぱさが広がる、淡いピンク色のふんわり軽いクレーン・シャンティーが絞られ、デコレーションとして、フランボワーズパウダー入りのホワイトチョコレートを削ってトッピングし、桜のソースがかけられています。

銀座店では、さらに桜の花びらのシロップ煮が添えられます。

● リンツ ホワイトチョコレートサクラアイスドリンク

販売価格: 銀座店 イートイン グラス仕様 1,388円(税込)

銀座店以外 テイクアウト仕様 772円(税込)

(自由が丘店のイートインはグラス仕様)

販売期間: 2017年2月16日(木)~4月17日(月)

なくなり次第終了とさせていただきます。

提供店舗: リンツ ショコラ カフェ全店



<サクラのデリース>

リンツではパリ生まれの人気のお菓子マカロンを「デリース」と名付けています。

サクラのドリンクとともに、今年も「サクラのデリース」が登場します。

センターのガナッシュには、ホワイトチョコレートにチェリーのピューレ、桜の香りのシロップを混ぜ、ほんのりとした塩味を利かせています。

さらに、中央にはチェリーのコンフィがしのばされ、春らしい香りとの味のテイストを醸し出しています。

ピンク色のシェルには可憐な桜の花模様がつけられていて、

ホワイトデーのプレゼントにも最適です。



● サクラのデリース

販売価格： 1 個 302 円(税込)

販売期間： 2017 年 2 月 16 日(木) ~ 4 月 17 日(月)

提供店舗： アウトレット店を除くリンツ 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、仙台パルコ2店、静岡マルイ店、名古屋ラシック店、金沢百番街 Rinto 店)

<報道関係限定> 「リンツ ホワイトチョコレートサクラアイスドリンク」 ご優待券

報道関係の皆様にはリンツ ホワイトチョコレートサクラアイスドリンクをご賞味いただきたく、ご優待券を用意いたしました。ご優待券をプリントのうえ、メディア名のわかる名刺を添えてご利用ください。



リンツ ホワイトチョコレートサクラアイスドリンクご優待券

このご優待券にてリンツ ホワイトチョコレートサクラアイスドリンクを 1 杯ご提供させていただきます。

ご利用の際には、ご優待券とともに、メディア名のわかるお名刺を頂戴いたします。

リンツ ショコラ カフェいずれかの店舗にて、お一人様 1 回のご利用に限らせていただきます。

この優待券の有効期限は、2017 年 3 月 31 日(金)までとさせていただきます。

ご来店者様ご署名： _____

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