



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE  
DEPUIS 1845

2017年6月1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 銀座店 オープン七周年を記念して  
春夏限定の新デザート『ドームショコラ アグリウム』が6月9日に新登場！  
～お客様の目の前で仕上げるライブ感が楽しめるデザート～

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、2017年6月9日(金)に、リンツ ショコラ カフェ 銀座店がオープン七周年を迎えるのを記念して、銀座店限定の夏の新デザートメニュー『リンツ ドームショコラ アグリウム』を提供いたします。



2010年にアジア初のリンツのショコラカフェとしてオープンした銀座店は、6月9日にオープン七周年を迎えます。旗艦店にふさわしく、洗練されたヨーロッパピアンスタイルの店内では、リンツのチョコレートの世界を五感で感じ、楽しんでいただけるように、リンツのメートル・ショコラティエが厳選された材料にこだわり、贅を尽くして生み出すショコラスイーツの数々を、フルサービスでお召し上がりいただけます。

<リンツ ドームショコラ アグリウム>



お客様の目の前で熱々のチョコレートをかけて仕上げる、ライブ感が楽しめるデザート。チョコレートをかけると、ドーム型のチョコレートがゆっくりと溶け始め、中からデザートが現れるサプライズ感も楽しめます。チョコレートをかけた瞬間から食べ終わるまで、次々と変化していく見た目や味わいは、お店でしか体験できない特別な一皿です。

夏の期間限定のメニューは、カカオの香り高いリンツのダークチョコレートと相性が良い、さっぱりと爽やかな味が広がるライム、オレンジ、グレープフルーツのアグリユム(フランス語、柑橘類の意味)を組み合わせたドームシヨコラを提供します。



お皿の中心のドーム型のチョコレートの中には、ひんやり冷たいライムとフロマージュブランのパルフェグラッセに、しっとりとしたビスキュイシヨコラ、ふんわり軽やかなホイップクリームが忍ばされています。

ドームの周りには、オレンジ、グレープフルーツのみずみずしい柑橘フルーツや、それぞれのピールのコンフィが、ビターなアクセントに散りばめられています。

熱々のとろけるチョコレートソースをたっぷりからめて、一皿の中で、様々な味わいと食感が織りなすハーモニー、温かさと冷たさのコントラストをお楽しみいただけます。

<提供イメージの動画は、こちらをご覧ください。>

仕上げのチョコレートをかけると、ドーム型のチョコレートがゆっくりと溶け始めます。

<https://www.youtube.com/watch?v=9CsaQpqAuiw>

- リンツ ドームシヨコラ アグリユム

販売価格： 1,890 円 (税込)

販売期間： 2017 年 6 月 9 日(金)～ 8 月 31 日(木) 予定

提供店舗： リンツ シヨコラ カフェ 銀座店

東京都中央区銀座 7-6-12

営業時間：平日 11 時～22 時 土日祝 11 時～20 時

TEL:03-5537-3777 座席:全 32 席

WEB: <http://www.lindt.jp/contents/shop/7/>



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