



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2017年9月15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、贈り物に喜ばれる焼き菓子ギフトボックスが新登場
人気チョコレート「リンドール」との組み合わせも**

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、2017年9月15日(金)から、フィナンシエをリニューアルし、よりお求めやすいラインナップのフィナンシエ入り焼き菓子ギフトボックスを販売することをご案内申し上げます。



リンツでは、上質なチョコレートと厳選された素材をふだんに使った焼き菓子も提供しており、一味違うリンツのチョコレートの美味しさをお楽しみいただけることで、ギフトとして好評を得ています。このたび、リンツの焼き菓子を代表するフィナンシエをリニューアルし、これからの贈答のシーズンにむけて、フィナンシエ入りの焼き菓子ギフトボックスの種類を豊富にご用意しました。

<リンツのフィナンシエ>

フレーバーは、定番のナチュラルとショコラに加え、ショコラ オランジュとショコラ フランボワーズの4種類。

- フィナンシエ ナチュラル
アーモンドの香りに、リッチなバター風味が引き立ちます。
- フィナンシエ ショコラ
リンツの高品質のチョコレートを練り込んだ生地は、カカオの風味がしっかりと感じられます。
- フィナンシエ ショコラ オランジュ
濃厚なショコラ生地、オレンジスライスが飾られ、オレンジの香りの清涼感とほろ苦さが見事にマッチしています。
- フィナンシエ ショコラ フランボワーズ
フランボワーズパウダー入りの濃厚なショコラ生地は、甘酸っぱさがふわっと広がります。



各種 1個 300円(税込)

<リンツのフィナンシエ入りの焼き菓子ギフトボックス>

カジュアルギフトからフォーマルギフトまで、用途や予算に応じてお選びいただける9種類が新登場。

● 焼き菓子ギフトボックス(フィナンシエ4種5個)

フィナンシエ ナチュラル 2個

フィナンシエ ショコラ 1個

フィナンシエ ショコラ オランジュ 1個

フィナンシエ ショコラ フランボワーズ 1個

1,620円(税込)



なかでも、フィナンシエとリンツの一番人気チョコレート「リンドール」の組み合わせは、リンツならではの贅沢な味わいがお楽しみいただけます。

● 焼き菓子ギフトボックス(フィナンシエ4種5個、リンドール7種20個)

フィナンシエ ナチュラル 2個

フィナンシエ ショコラ 1個

フィナンシエ ショコラ オランジュ 1個

フィナンシエ ショコラ フランボワーズ 1個

リンドール7種20個

3,780円(税込)



● 焼き菓子ギフトボックス(フィナンシエ4種10個、リンドール7種20個)

フィナンシエ ナチュラル 4個

フィナンシエ ショコラ 2個

フィナンシエ ショコラ オランジュ 2個

フィナンシエ ショコラ フランボワーズ 2個

リンドール7種20個

5,400円(税込)



さらに、フィナンシエ入りの焼き菓子ギフトボックスは、2段に重ねて、茶色と金色を基調としたスリーブで、丁寧に包みすることができます。心を込めた贈り物として、さまざまなシーンにご利用いただけます。

● 焼き菓子ギフトボックス(フィナンシエ4種20個、リンドール7種40個)

フィナンシエ ナチュラル 8個

フィナンシエ ショコラ 4個

フィナンシエ ショコラ オランジュ 4個

フィナンシエ ショコラ フランボワーズ 4個

リンドール7種40個

10,800円(税込)



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