



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2017年9月8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 X リーデル
「チョコレートとワインのマッチングセミナー」を10月に青山にて開催

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、創業260年を超えるワイングラスの名門ブランド リーデル(RIEDEL)とのコラボレーションで、「チョコレートとワインのマッチングセミナー」を開催いたします。

くつろぎのひとつときに、ワインを傾けながらチョコレートを味わうのは、まさに大人ならではの、至福のチョコレートの楽しみ方です。

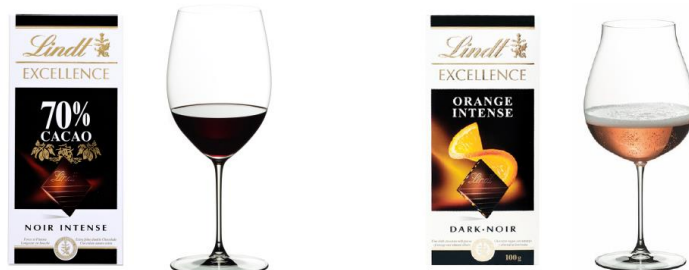
このたび、赤ワインとロゼ・シャンパーニュで、リンツチョコレートとの素敵なマリージュを楽しむ「チョコレートとワインのマッチングセミナー」が、リンツとワイングラスの名門 リーデルのコラボレーションで、リーデル青山本店にて開催されます。

<リンツ X リーデル チョコレートとワインのマッチングセミナー>

まず同じワインを違う形のグラスで飲み比べ、グラスを変えるとワインの香りや味わいが変わってしまう驚きの体験を通じて、グラスの形がいかに重要かを確認します。

続いてリンツのチョコレートとワインのマッチングを2種類テイस्टینگします:

- ダークチョコレート「エクセレンス 70%カカオ」と赤ワイン(カベルネ・ソーヴィニヨン)
- ダークチョコレート「エクセレンス オレンジアーモンド」とロゼ・シャンパーニュ



今回のセミナーでは、チョコレートとシャンパーニュ、ワインとのマリージュだけではなく、新しいシャンパーニュの楽しみ方も体感していただけます。旧来の細長い「フルーツグラス」ではなく、最新世代の「ロゼ・シャンパーニュ グラス」にてお楽しみいただくことで、オレンジピールやチェリーなど、ロゼ・シャンパーニュならではの魅力的なアロマを堪能して頂けます。

セミナーで使用した<ヴェリタス> ロゼ・シャンパーニュ グラスとリンツのエクセレンスチョコレートはお持ち帰りいただけます。

セミナー開催日時・場所

日時 10月4日(水)19時~20時30分、10月11日(水)19時~20時30分
場所 リーデル青山本店 (東京都港区南青山1丁目1-1 青山ツインタワー東館1F)
受講料 5,400円(税込)

受講料は、セミナー当日、リーデル青山本店にてお支払いいただきます

受講料には<ヴェリタス> ロゼ・シャンパーニュ グラス(小売価格 4,320円)、テイスティング用のワイン、リンツのチョコレートが含まれます

受講申込 2017年9月1日(金)22時から下記URLにて申込受付開始

<http://www.lindt.jp/fs/lindt/seminar/sem500/>

リーデルとは…

リーデル(RIEDEL)は、1756年創業、260年以上の歴史を誇るオーストリアの名門ワイングラスブランド。同じワインでも異なる形状のグラスで飲むと香りや味わいが変わるという事実に着目し、世界で初めてブドウ品種ごとに理想的な形状を開発しました。

これらのグラスは、世界中のワイン生産者たちと共に“ワークショップ”と呼ばれるテイスティングを繰り返して決定され、ワインの個性や造り手の思いまでも忠実に再現するグラスとして、ワイン生産者や愛好家の方々から絶大な信頼が寄せられています。

<http://www.riedel.co.jp/> (リーデル ジャパンサイト)

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