



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2017年12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、新年を祝うお菓子「ガレット・デ・ロワ」を発売
12月26日から予約受付開始！
～ 2018年のリンツオリジナルフェーブ付き ～

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、新年のお菓子「ガレット・デ・ロワ ショコラ カシス」の予約を2017年12月26日(火)から開始いたします。また、リンツ ショコラ カフェ(一部の店舗を除く)では、ピースの「ガレット・デ・ロワ ショコラ カシス」を2018年1月3日(水)から提供いたします。



<リンツ ガレット・デ・ロワ ショコラ カシス (ホール)>

リンツ ショコラ カフェの「ガレット・デ・ロワ」は、チョコレートをふんだんに使った、ショコラティエならではのガレットとして、毎年好評の新年のお菓子です。2018年のフレーバーは「ショコラ カシス」が登場します。



バターをふんだんに使い、チョコレートが混ぜ込まれたサクサクの折り込みパイ生地の中には、エクアドル産カカオ分70%ダークチョコレートを使ったカカオの香り豊かな濃厚なガナッシュと、甘酸っぱいカシスのコンポートとフランジパーヌクリームの3層からなるフィリングが詰まっています。デコレーションには、ピンク色のカシスパウダーがあしらわれ、新年らしい華やかな装いの「ガレット・デ・ロワ」となっています。

<リンツ オリジナルフェーヴ アイスチョコレートドリンク>

リンツ ショコラ カフェの「ガレット・デ・ロワ」のもう一つの楽しみは、フェーヴを集めて楽しむコレクター必見の、毎年趣向を凝らしたオリジナルの陶製フェーヴです。2018 年のフェーヴは、リンツ ショコラ カフェで人気のメニュー「アイスチョコレートドリンク」を、小さいながらとても精巧に再現しています。



フェーヴは、ガレットの中に一つだけ入れて、切り分けたピースにフェーヴが入っていた人は王冠をかぶって王様(王女様)になり、幸運を祝福される、というユニークな楽しみ方があります。

リンツ ショコラ カフェの「ガレット・デ・ロワ」は、陶製フェーヴの代わりに、ローストマカダミアナッツが一つ忍ばされています。ローストマカダミアナッツが入っている縁起の良いピースを当てる新年の運試しもかねて、ご家族やご友人と楽しいひとときをお楽しみいただけます。

ホールの「ガレット・デ・ロワ ショコラ カシス」のご予約は、2017 年 12 月 26 日(火)からリンツ ショコラ カフェ店頭(一部の店舗を除く)で承ります。ホールのガレットをご予約いただくと、王冠とアイスチョコレートドリンクのフェーヴを一つずつお付けしてお渡します。

ホールガレットのご予約 (王冠とアイスチョコレートドリンクのオリジナルフェーヴ付き)

- 価格: 3,780 円(税込)
※店頭にて、ご予約時にお支払いいただきます
- サイズ: 約 17cm 4~6 人分
- 予約期間: 2017 年 12 月 26 日(火)~
※数量限定につき、なくなり次第終了
- 予約受付: リンツ ショコラ カフェ 全店
※神戸マルイ店、リンツショコラブティック店、アウトレット店を除く
- お渡し期間: 2018 年 1 月 3 日(水)~15 日(月)
- お渡し: リンツ ショコラ カフェ ご予約承り店舗

<リンツ ガレット・デ・ロワ ショコラ カシス (ピース)>



リンツ ショコラ カフェ(一部の店舗を除く)では、ピースの「ガレット・デ・ロワ ショコラ カシス」のイートイン、テイクアウトでの提供が2018年1月3日(水)から開始されます。お召し上がりになったガレットにローストマカダミアナッツが入っていた場合、王冠とアイスチョコレートドリンクのオリジナルフェーヴをプレゼントします。

ピースガレットのご提供

- 価格: ピース 756 円(税込)
- 提供期間: 2018 年 1 月 3 日(水)~15 日(月)
- 提供店舗: 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

ガレット・デ・ロワとは…

フランスの公現節(エピファニー)における祭事の伝統菓子で、クリスマスが終わり、新年を迎えると出回り始めます。一般的にはフランジパーヌというアーモンドクリームが入った折り込みパイ生地のお菓子ですが、地方によって少しずつ異なります。お菓子の中にフェーヴ(そら豆、現在では陶製の人形)が一つだけ入れられ、それが当たった人は、その日一日王冠をかぶって王様(王女様)になり幸運に恵まれるという、そのユニークな楽しみ方と縁起の良さゆえ、日本でも新年のお菓子として定着してきており、ガレット・デ・ロワの中に入っているフェーヴを集めて楽しむコレクターもいます。

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