



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2018年5月30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

**リンツより夏季限定！チョコレート×ピーチがテーマの
新作ショコラデザートを6月1日(金)から提供開始
～銀座店・自由が丘店・吉祥寺店限定で6月1日(金)から提供～**

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、2018年6月1日(金)から、リンツ ショコラ カフェ 銀座店、自由が丘店、吉祥寺店で、夏季限定の新作ショコラデザート『リンツ ドームショコラ ピーチメルバ』『リンツ ショコラパフェ ピーチメルバ』『リンツ ショコラクレープ ピーチメルバ』を提供いたします。



チョコレートはとても奥の深い、可能性に富んだ食材であり、様々な姿や形を変えてお楽しみいただけます。リンツ ショコラ カフェでは、リンツのメートル・ショコラティエが厳選された素材にこだわり、その卓越した技術と経験によって生み出されるショコラデザートの数々が、リンツチョコレートのおいしさの別の一面をお見せしています。

今夏は、バニラアイス、桃のコンポート、フランボワーズソースの組み合わせで愛されている、19世紀に誕生したクラシックなデザート「ピーチメルバ※」をリンツのメートル・ショコラティエが再構築したドームショコラ、ショコラパフェ、ショコラクレープでお楽しみいただけます。

※ピーチメルバとは、1890年代、ロンドンのサヴォイホテルの総料理長であったオーギュスト・エスコフィエが、当時絶大な人気を誇っていた、オーストラリア出身のソプラノ歌手、ネリー・メルバのために考案したデザート。

<リンツ ドームショコラ ピーチメルバ>

お客様の目の前で熱々のソースをかけて仕上げる、ライブ感が楽しめるデザート。夏季限定のメニューは、リンツのミルクィでまろやかなホワイトチョコレートと相性が良い、ピーチを組み合わせた新作のドームショコラを提供します。

熱々のピーチソースをかけると、ドーム型のホワイト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。桃色と白色のコントラストが愛らしい、ピーチソース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。

お皿の中心のドーム型のチョコレートの中には、下から、しっとりとしたビスキュイショコラ、ひんやり冷たいバニラのセミフレッド、白桃と黄桃のコンポート、ふんわり軽やかなホイップクリーム、サクサクとしたヘーゼルナッツのクルスティヤン、甘酸っぱいフランボワーズのソースを重ねたデザートがかくれています。

お皿には、白桃と黄桃のコンポート、フランボワーズのソースが盛りつけられています。とろけるホワイトチョコレートをたっぷりとかからめてお召し上がりいただけます。

<提供イメージの動画は、こちらをご覧ください>

仕上げのピーチソースをかけると、ドーム型のホワイトチョコレートがゆっくりと溶け始めます。

<https://youtu.be/W607V8eTzOI>



商品名:リンツ ドームショコラ ピーチメルバ

販売価格:1,890円(税込)

販売期間:2018年6月1日(金)~9月2日(日)

提供店舗:リンツ ショコラ カフェ 銀座店 限定

<リンツ ショコラパフェ ピーチメルバ>

チョコレートと相性の良い季節の素材を組み合わせたショコラパフェ。食べ進めていくほどに、チョコレートを中心に、様々な食感と味わいが織りなすハーモニーをお楽しみいただけます。夏季限定のメニューは、リンツのミルクキーでまろやかなホワイトチョコレートと相性が良い、ピーチを組み合わせた新作のショコラパフェを提供します。

グラスの下から順に、サクサクとした食感のヘーゼルナッツのクルスティヤン、マスカルポーネ入りのバニラムース、白桃と黄桃のコンポート、フランボワーズのソース、ホワイトチョコレートのアイスクリームを重ね、ホワイトチョコレートのプレート一枚はさんで、ふんわり軽い口あたりのホイップクリームを絞りました。

トップには、ピーチのシャーベット、白桃と黄桃のコンポート、ピーチのガナッシュをサンドしたミニデリース、ホワイトチョコレートプレート、アーモンドのヌガティーヌで華やかにデコレーション。なめらかなホワイトチョコレートのアイスクリームと上品な甘さのピーチのシャーベットとともに重層的に楽しめます。



商品名:リンツ ショコラパフェ ピーチメルバ

販売価格:1,780円(税込)

販売期間:2018年6月1日(金)~9月2日(日)

提供店舗:リンツ ショコラ カフェ 銀座店、自由が丘店、吉祥寺店 限定

<リンツ ショコラクレープ ピーチメルバ>

クレープ生地にチョコレートを合わせた、リッチなデザートクレープ。焼き立てのクレープ生地の温かさとアイスクリームの冷たさのコントラストをお楽しみいただけます。夏季限定のメニューは、リンツのカカオの香り高いダークチョコレートとピーチを組み合わせた新作のショコラクレープを提供します。

モチモチとした食感のチョコレートのクレープ生地の上に、濃厚なダークチョコレートのソース、香り高いバニラのアイスクリーム、フランボワーズのソース、白桃と黄桃のコンポート、ヘーゼルナッツのクルスティヤン、チョコレートプレートが飾られます。

商品名:リンツ ショコラクレープ ピーチメルバ

販売価格:977円(税込)

販売期間:2018年6月1日(金)~9月2日(日)

提供店舗:リンツ ショコラ カフェ 吉祥寺店 限定



<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