



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2018年8月31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、モンブランがテーマの秋限定ショコラデザート新登場！
栗を使ったショコラパフェ、ドームショコラ、ショコラクレープを9月3日から提供開始**

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9月3日(月)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、秋の人気食材の栗を使った新作デザートメニュー『ショコラパフェ モンブラン』『ドームショコラ モンブラン』『ショコラクレープ モンブラン』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(チョコレート職人)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。

2018 年秋は、栗を使った人気のお菓子「モンブラン」をテーマに、リンツのチョコレートと栗を組み合わせた 3 種類のショコラデザートで、いち早く秋の味わいをお届けします。

<リンツ ショコラパフェ モンブラン>



リンツの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。

秋の期間限定のメニューは、モンブランクリームや栗のアイスクリームを中心に、ダークチョコレートや洋梨、カシス、ブルーベリーなどのフルーツ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アン、マスカルポーネ入りのバニラムース、洋梨のコンポート、ブルーベリーのシャーベット、カシスのソースを重ね、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ダークチョコレートのムースを絞りました。トップには、栗のアイスクリームを覆うように、モンブランクリームを絞り、洋梨のコンポート、カシスのミニデリース、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されています。

食べ進めていくほどに、ダークチョコレートのほろ苦さが、栗のやさしい甘さやフルーツの酸味、バニラの香りとうまく調和して、リンツのチョコレートを様々な食感と味わいで重層的にお楽しみいただけます。

● リンツ ショコラパフェ モンブラン

販売価格：1,780円(税込)

販売期間：9月3日(月)～ 11月30日(金)

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 ドームショコラ モンブラン>



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。

秋の期間限定のメニューは、ドーム型のチョコレートと上からかける熱々のチョコレートの両方に、リンツのミルクチョコレートを贅沢に使用しています。モンブランクリームと相性の良い、カカオとミルクのバランスがとれた、やさしい甘さのミルクチョコレートを存分にお楽しみいただけます。

お皿の中心のドーム型のチョコレートの中には、下から、ビスキュイショコラ、栗の冷たいセミフレッド、洋梨のコンポート、ホイップクリーム、ヘーゼルナッツのクルスティヤン、カシスのソースが忍ばされています。

ドームの周りには、モンブランクリーム、栗のシロップ煮、カシス、カシスのソースがお皿に盛りつけられています。リンツ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>

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

<https://youtu.be/sFDkiyTbIpo>

● リンツ ドームショコラ モンブラン

販売価格:1,890円(税込)

販売期間:9月3日(月)～ 11月30日(金)

提供店舗:リンツ ショコラ カフェ 銀座店 限定

<リンツ ショコラクレープ モンブラン>



クレープ生地にリンツのカカオの香り高いチョコレートを混ぜ込んだ、リンツ ショコラ カフェならではのリッチなデザートクレープ。

秋の期間限定のメニューは、カカオの香り高いダークチョコレートとやさしい甘さの栗、アクセントにカシスの酸味を組み合わせた新作のショコラクレープを提供します。

チョコレートを混ぜ込んだ生地にチョコレートソースを塗った焼き立ての温かいクレープの上に、モンブランクリーム、冷たい栗のアイスクリーム、栗のシロップ煮、カシスのソース、チョコレートソース、ヘーゼルナッツのクルスティヤン、リンツロゴ入りのチョコレートが飾られます。

リンツのチョコレートをモチモチとした食感、温かさと冷たさのコントラストとともに、お楽しみいただけます。

● リンツ ショコラクレープ モンブラン

販売価格:977円(税込)

販売期間:9月3日(月)～ 11月30日(金)

提供店舗:リンツ ショコラ カフェ 吉祥寺店 限定

<Lindt 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