



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2018年9月3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、エクセレンスシリーズに新フレーバー登場！
エレガントな味わいの「ペア」、つぶつぶ食感の「フィグ」
～ 9月14日から、秋恒例イベント「ダークフェスティバル」を開催 ～

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、9月14日(金)から、ダークチョコレートを中心としたエクセレンスシリーズの新フレーバー2種、「エクセレンス ペア」と「エクセレンス フィグ」を発売いたします(アウトレット店を除く)。

また、秋のチョコレートシーズンの開幕を告げる恒例のイベント「ダークフェスティバル」を2018年9月14日(金)から10月31日(水)まで、リンツ ショコラ カフェ、リンツ ショコラ ブティック、リンツ ショコラ カフェ アウトレット店の全店で開催いたします。

<最高品質のカカオ豆を使用したダークチョコレート - エクセレンス>



エクセレンスは、その名が示す通り、豊富なバラエティーを誇るリンツのタブレットチョコレートの中でも最高峰に位置付けられる、ダークチョコレートを中心としたシリーズです。リンツのメートル・ショコラティエによって厳選された最高品質のカカオ豆と材料を使用し、そのチョコレート作りにかかる情熱と卓越した技術をもって生み出されるエクセレンスのタブレットは、チョコレートそのもののカカオの香りや味わいを楽しみたい、まさに大人のグルメのためのチョコレートです。

特に、「エクセレンス 70%カカオ」を筆頭に、78%、85%、90%、99%と揃ったハイカカオのダークチョコレート群は、カカオ分をパーセンテージ表示したチョコレートの草分けであり、単にカカオ分の%の違いにはとどまらない味わいの変化、カカオ豆が持つ苦味や酸味のバランスの妙が、新たなチョコレート体験への扉を開いてくれます。

さらに、エクセレンスのシリーズは、ダークチョコレートとフルーツ、ナッツ、スパイスなど、様々な食材とのマッチングの妙が楽しめる、その豊富なバリエーションが特徴です。

2018年には、これからの季節にぴったりの2つのフレーバー「エクセレンス ペア」と「エクセレンス フィグ」が新登場します。



<2 種の新フレーバーについて>

● エクセレンス ペア

カカオの香りが先行しますが、ひとたび口の中でチョコレートが溶け始めると、マイルドなカカオ味の後に、洋ナシの自然なやさしい香りと繊細な風味が口の中で広がる、エレガントな味わいのタブレット。

価格： 572 円(税込) 原産国： スイス



● エクセレンス フィグ

濃厚なカカオ味と芳醇な味わいのイチジクが絶妙なマリージュ。チョコレートに混ぜ込まれた細かいフィユティーヌ(細かい薄焼きクレープ生地)が、イチジクの独特のつぶつぶした食感を演出しています。

価格： 572 円(税込) 原産国： スイス



エクセレンスは、厳選された高品質のカカオ豆と、高度な製造技術から生まれるダークチョコレートで、その力強くエレガントな香り、お口の中にいつまでも残る豊かな味わい、この上なくなめらかなテクスチャー、様々なフレーバーとのマッチング、独特の薄いシェイプ、高級感あふれるパッケージに至るまで、繊細な味覚を持つチョコレート愛好家をも満足させる逸品です。

2 種の新フレーバーを加え、9 月 14 日(金)から、エクセレンスのシリーズは 17 種類での展開となります。

<ダークフェスティバルを開催>

2018 年で 5 回目の開催を迎える「ダークフェスティバル」。

9 月 14 日(金)から 10 月 31 日(水)まで、リンツ全店で開催します。

毎年、秋の訪れとともに、チョコレートシーズンの開幕を告げるイベントとして、エクセレンスシリーズを通じて、リンツのダークチョコレートの世界を多くのお客様にご体験いただいています。

フェスティバル期間中、店頭で「エクセレンス 70%カカオミニ」または「エクセレンス オレンジミニ」のチョコレートをご試食いただきながら、店舗スタッフが、ハイカカオのチョコレートや色々なフレーバーのマッチングについてご説明し、お客様の好みや味覚に合ったチョコレート選びをお手伝いします。

また、「エクセレンス」チョコレートを 3 枚以上ご購入いただくと、10%割引をさせていただきます(アウトレット店では、通常の割引率で提供します)。



<「エクセレンス」をブレンドした期間限定チョコレートドリンク>

また、ダークフェスティバルに先行して、9 月 3 日(月)から、「エクセレンス」のタブレットチョコレートをブレンドし、ダークチョコレートチップの粒々の食感とカカオの力強い風味が広がる秋の期間限定ドリンクも、リンツ ショコラ カフェ全店で提供します。



リンツのドリンク史上、最も本格的なエキストラダークの味わいが楽しめるチョコレートドリンクとして、2017 年好評だった「エクセレンス 70%」に加えて、2018 年は「エクセレンス オレンジ」のフレーバーが加わり、2 種類のドリンクで濃厚なチョコレートが恋しくなる秋の始まりを、カフェでもお楽しみいただけます。

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