



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE  
DEPUIS 1845

2018年9月18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、温かいショコラデザート「フォンダン オ ショコラ」10月1日発売  
人気の「クラシック」に、新作「マロン」が登場！**

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、リンツ ショコラ カフェ(一部店舗を除く)で、2018年10月1日(月)から、秋冬の季節限定の温かいショコラデザート「フォンダン オ ショコラ」を発売いたします。



リンツのカカオの香り豊かなダークチョコレートを贅沢に使用した、チョコレート生地から濃厚でなめらかなチョコレートがとろりと流れ出る、チョコレートラヴァーにとって至福のショコラデザート「フォンダン オ ショコラ」は、毎年、秋になると登場する、人気のショコラデザートです。出来立ての見た目や食感が瞬間で変化していく美味しさをカジュアルに体験いただけるカップデザートで提供いたします。

2018年は、「リンツ フォンダン オ ショコラ クラシック」に加えて、新フレーバーの「マロン」を10月1日(月)から新発売いたします。

<リンツ フォンダン オ ショコラ クラシック>

カカオの香り豊かなリンツのダークチョコレートに、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、ふんわり軽いホイップクリーム、ほろ苦いカカオパウダー、パリッとした食感のリンツのロゴ入りチョコレートのデコレーションが施されています。とろけるチョコレートとふんわり軽いホイップクリームの、濃厚さと軽やかさのバランスが絶妙な味わいです。



販売価格:810 円(税込)

販売期間:2018 年 10 月 1 日(月)~2019 年 3 月 31 日(日)

なくなり次第終了とさせていただきます

販売店舗 :リンツ ショコラ カフェ 全店(銀座店、ルミネ立川店、阪急西宮ガーデンズ店、神戸マルイ店、三井アウトレットパーク滋賀竜王店、軽井沢・プリンスショッピングプラザ店、神戸三田プレミアムアウトレット店、三井アウトレットパーク北陸小矢部店を除く)

#### <リンツ フォンダン オ ショコラ マロン>

カカオの香り豊かなリンツのダークチョコレートに、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、栗の香り豊かなマロンのアイスクリームとソース、ダークチョコレートのソース、パリッとした食感のリンツのロゴ入りチョコレートのデコレーションが施されています。とろけるチョコレートの温かさとアイスクリームの冷たさのコントラスト、溶けていくアイスクリームを濃厚なソースのようにからめてお楽しみいただけます。



販売価格:918 円(税込)

販売期間:2018 年 10 月 1 日(月)~2019 年 1 月 9 日(水)

なくなり次第終了とさせていただきます

販売店舗 :リンツ ショコラ カフェ 全店(銀座店、ルミネ立川店、阪急西宮ガーデンズ店、神戸マルイ店、アウトレット店を除く)

一方、リンツ ショコラ カフェ銀座店では、皿盛りデザートスタイルで、2017 年もご好評をいただいた「リンツ フォンダン オ ショコラ バナーヌ」を提供いたします。

#### <銀座店限定 リンツ フォンダン オ ショコラ バナーヌ>

カカオの香り豊かなリンツのダークチョコレートに、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、ふんわり軽いホイップクリーム、ダークチョコレートとキャラメルソースの 2 種類のソース、カリッとした食感のカラメリゼしたアーモンドチップ、カリカリとした食感のカカオニブ入りのヌガティーヌ、パリッとした食感のリンツのロゴ入りチョコレートのデコレーションが施されています。さらに、丸ごと一本のバナナの形を模した遊び心のあるバナナのアイスクリームを添えて提供します。



販売価格:1,836 円(税込)

販売期間:2018 年 10 月 1 日(月)~2019 年 1 月 9 日(水)

なくなり次第終了とさせていただきます

販売店舗 :リンツ ショコラ カフェ 銀座店

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](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](mailto:mshinohara@lindt.com) (篠原) [khosoi@lindt.com](mailto:khosoi@lindt.com) (細井)

TEL: 03-3479-1005(代表) 03-3479-1036(直通) FAX: 03-3479-1022