



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2018年10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、2018年クリスマスケーキ「ショコラ 抹茶」
11月1日にホールケーキの予約、ピースケーキの販売がスタート
オンラインショップ限定で冷凍配送のホールケーキも登場**

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、2018年11月1日(木)から、リンツのクリスマスケーキ「ショコラ 抹茶」のホールケーキの予約をリンツ ショコラ カフェ店頭とリンツ オンラインショップにて、ピースケーキの販売をリンツ ショコラ カフェ店内にて開始いたします。



<リンツ ショコラ カフェ店頭で予約・お渡しのクリスマスケーキ「ビュッシュ ショコラ 抹茶」>

毎年、本格的なチョコレートの味わいが楽しめることで好評のリンツ ショコラ カフェのクリスマスケーキ。2018年は、リンツの高品質なチョコレートと上品な香りの抹茶を贅沢に組み合わせた、つやつやしたグラサージュが見た目に美しい「ビュッシュ ショコラ 抹茶」が新登場します。

リンツのメートル・ショコラティエが、ダーク・ミルク・ホワイトのそれぞれのチョコレートを巧みに使い分けて、抹茶の上品な香りとはろ苦い風味を際立たせた、チョコレートと抹茶がどちらも主役を譲らない、絶妙なバランスのマリアージュがお楽しみいただける構成に仕上げています。

やさしい甘さのミルクチョコレートムースと、ほろ苦く香り高い抹茶のマルカルポーネムースを重ねた、2層のムースのまろやかでなめらかな口どけとともに、チョコレートのビスキュイ生地のしっとりとしたやわらかさ、香ばしくキャラメリゼしたナッツのザクザクとした食感のアクセントがお楽しみいただけます。仕上げに、ねっとり濃厚なダークチョコレートをたっぷりかけて、抹茶ホワイトチョコレートを線描きしています。

デコレーションとして、グリーンとレッドのクリスマスカラーのストロベリーガナッシュのマカロン、柊を模したチョコレートプレート、メリークリスマスのメッセージ入りのチョコプレートがトップに飾られ、クリスマスの食卓を華やか

に彩ります。

さらに、別添えのストロベリーのソースをケーキにかけてお召し上がりいただくと、フルーティーな甘酸っぱさが加わり、味わいの変化をお楽しみいただけます。レストランのアシェットデセールのように、お皿の余白にソースを描くだけで、ご家庭でもクリスマスにふさわしい華やかな一皿をお楽しみいただけます。

販売価格： 4,320 円(税込)
サイズ： 8cm(幅) X 15cm(長さ) X 10cm(高さ) 4~6 人分
予約期間： 2018 年 11 月 1 日(木)から
数量限定販売のため、なくなり次第終了とさせていただきます
予約受付： リンツ ショコラ カフェ 全店
ただし、リンツ ショコラ ブティック店、アウトレット店を除く
各店舗店頭にて、ご予約時にお支払いいただきます
お渡し期間： 2018 年 12 月 14 日(金)~25 日(火)
お渡し場所： リンツ ショコラ カフェ ご予約承り店舗



<リンツ ショコラ カフェ店内で販売のクリスマスケーキ「ショコラ 抹茶」>
リンツ ショコラ カフェ の一部店舗限定で、ピースケーキを提供いたします。

販売価格： 918 円(税込)
販売期間： 11 月 1 日(木)~12 月 25 日(火)
数量限定販売のため、なくなり次第終了とさせていただきます
ご予約はホールケーキのみとなります
販売店舗： 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



<リンツ オンラインショップで予約・冷凍配送のクリスマスケーキ「ショコラ 抹茶」>

お近くにリンツ ショコラ カフェがない地域の方にもクリスマスにお楽しみいただけるように、オンラインショップより冷凍配送でお届けします。販売数は 200 個限定となります。

販売価格： 4,980 円(税込) ※冷凍配送費込み
サイズ： 9cm(幅) X 18cm(長さ) X 5cm(高さ) 4~6 人分
予約期間： 2018 年 11 月 1 日(木)から
数量限定販売(200 個)のため、
なくなり次第終了とさせていただきます
予約受付： リンツチョコレートオンラインショップ
<http://www.lindt.jp> で 11 月 1 日(木)10 時から受付
配送期間： 2018 年 12 月 14 日(金)~25 日(火)で日時を指定



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