



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2018年10月22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

**リンドールチョコレート 50 個で作るクリスマスツリー
クリスマス限定セミナーを 11・12 月に自由が丘店にて開催**

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、リンドールチョコレート 50 個でクリスマスツリーを作る、クリスマス限定セミナーを、11 月・12 月にリンツ ショコラ カフェ 自由が丘店で開催します。

＜リンドールとは＞



丸いチョコレートのシェルの中に、とろりとなめらかにとろけるフィリングを詰めたリンドールは、リンツのチョコレートの中でも最も人気が高く、世界中で愛されているロングセラー商品です。

1949 年に誕生した当時は、タブレットチョコレートの形でしたが、1967 年、レシピはそのままに、クリスマス限定商品として、クリスマスツリーを飾るオーナメントのように、丸いボールの形をしたリンドールが発売され、瞬く間に大人気商品となりました。

こうして1969年以来、リンドールは丸く姿を変え、世界中のニーズに応じてフレーバーのバラエティーも増え、現在に至っています。

＜22 種類のリンドール 50 個で作るクリスマスツリー＞

カラフルな包みもフレーバーもバリエーション豊かなリンドールを使ってクリスマスツリーを作る、リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店限定の、毎年ご好評いただいているメイキングセミナーです。

2018 年のツリーを彩るリンドールのフレーバーは、全 22 種類。

カカオの力強いテイストが一粒の中にギュッと詰まった「リンドール 70%カカオ」、リンツでは初めての和のフレーバー「リンドール 抹茶」、クリスマス限定フレーバー「リンドール ジンジャーブレッド」の 3 種類が加わり、リンドールのバリエーションに富む味わいが楽しめます。

さらにツリーの下には、香り豊かな「マール・ド・シャンパーニュ」と、スイス産さくらんぼを使用したリキュール入り「キルシュバトン」を詰めたキャンディーボックスがついて、大人のテイストも存分に楽しめるクリスマスツリーとなっています。



<クリスマスメイキングセミナー受講申込概要>

開催場所： リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店

開催日程： 11月開催 23日(金・祝) 11時～13時、24日(土)11時～13時、25日(日) 11時～13時、
12月開催 1日(土) 11時～13時、2日(日)11時～13時、4日(火) 11時～13時、
5日(水)19時～21時、8日(土)11時～13時、14時～16時、9(日)11時～13時

定員： 8名(最少催行人数 5名)

受講料： 7,000円(税込) リンドール50個、その他材料費、
キャンディーボックスとマール・ド・シャンパーニュ6個、キルシュバトン2本を含む。

受講申込： 11月1日(木)22時から下記URLにて申込受付開始

<https://www.lindt.jp/fs/lindt/seminar/9800309>

ご注意： 製作したツリーはお持ち帰りいただけます。

小学生以下のお子様のセミナーへのご参加はご遠慮いただいています。

ツリー1体につき参加者1名とし、年齢を問わずご同伴はご遠慮いただいています。

1回のお申込みで3名分まで受講申込みをすることができますが、多くの皆様に参加の機会を
ご提供できるように、お申込みは上記日程より1回に限らせていただいています。

<店舗概要>

リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店 <http://www.lindt.jp/contents/shop/19/>

東京都目黒区自由が丘 2-9-2 TEL 03-5726-8921 営業時間 9 時～20 時

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