



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2018年10月29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、毎年好評の新年のお菓子「ガレット・デ・ロワ」が今年も登場！
チョコレートの贅を尽くした「ダブルショコラ」を11月1日から予約受付
～コレクター注目のオリジナルフェーヴと王冠付き～**

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、新年を祝う伝統菓子「リンツ ガレット・デ・ロワ ダブルショコラ」のホールサイズの予約を2018年11月1日(木)から、お渡しを2018年12月28日(金)から開始いたします。また、リンツ ショコラ カフェの一部店舗限定で、ピースサイズを2018年12月28日(金)から販売いたします。



<ホールサイズの「リンツ ガレット・デ・ロワ ダブルショコラ」>

毎年、リンツのチョコレートをふんだんに使用していることで好評の、リンツ ショコラ カフェの新年を祝う伝統菓子、ガレット・デ・ロワ。2019年は、リンツのチョコレートの贅を尽くした「リンツ ガレット・デ・ロワ ダブルショコラ」が新登場します。

カカオパウダーを練りこんだチョコレートのパイ生地で、ダークチョコレートのカカオの風味が際立つ濃厚なガナッシュと、ミルクチョコレートのまろやかでコク深いフランジパーヌクリームを2層を包み込み、しっかりと焼き上げています。チョコレートパイ生地は、バターで生地を包む逆さ折り製法で仕上げ、サクサクの軽い食感をお楽しみいただけます。表面にはひとつひとつ美しい模様を刻み、デコレーションにはカカオニブ、ミルクチョコレート掛けしたアーモンドチップ、リンツのロゴチョコレートがあしらわれ、伝統菓子にふさわしいクラシックな装いのガレット・デ・ロワです。

<リンツオリジナル陶製フェーヴの「リンドール 70%カカオ」>

リンツ ショコラ カフェのガレット・デ・ロワのもう一つの楽しみは、フェーヴを集めて楽しむコレクター注目の、毎年趣向を凝らしたリンツオリジナルの陶製フェーヴです。2019 年のフェーヴは、リンツで人気のチョコレート「リンドール 70%カカオ」を、小さいながらも精巧に再現しています。ホールサイズの「リンツ ガレット・デ・ロワ ダブルショコラ」をご予約いただくと、オリジナルフェーヴと王冠を一つずつお付けしてお渡します。



フェーヴは、ガレットの中に一つだけ入れて、切り分けたピースにフェーヴが入っていた人は、王様(王女様)になり王冠をかぶって、幸運を祝福される、というユニークな楽しみ方があります。「リンツ ガレット・デ・ロワ ダブルショコラ」の中には、陶製フェーヴの代わりに、ローストマカダミアナッツが一つ忍ばされています。ローストマカダミアナッツが入っている縁起の良いピースを当てる運試しもかねて、ご家族やご友人と楽しいひとときをお楽しみいただけます。

●ホールサイズのカレット・デ・ロワ

商品名: リンツ ガレット・デ・ロワ ダブルショコラ
販売価格: 3,780 円(税込)
※店頭にて、ご予約時に先払いとなります
サイズ: 約 17cm 4~6 人分
予約期間: 2018 年 11 月 1 日(木)~
※数量限定につき、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
※リンツショコラブティック店、アウトレット店を除く
お渡し期間: 2018 年 12 月 28 日(金)~2019 年 1 月 31 日(木)
お渡し場所: リンツ ショコラ カフェ ご予約承り店舗



<ピースサイズの「リンツ ガレット・デ・ロワ ダブルショコラ」>

リンツ ショコラ カフェの 5 店舗限定で、ピースサイズをイートインとテイクアウトで提供いたします。お召し上がりになったピースサイズにローストマカダミアナッツが入っていた場合、オリジナルフェーヴと王冠をプレゼントさせていただきます。銀座店以外では、ピースサイズとお好きなドリンクが選べるケーキセットを提供しています。



●ピースサイズのカレット・デ・ロワ

商品名: リンツ カレット・デ・ロワ ダブルショコラ
販売価格: 810 円(税込)
販売期間: 2018 年 12 月 28 日(金)~2019 年 1 月 31 日(木)
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



カレット・デ・ロワとは…

フランスの公現節(エピファニー)における祭りの伝統菓子で、クリスマスが終わり、新年を迎えると出回り始めます。一般的にはフランジパーヌというアーモンドクリームが入った折り込みパイ生地のお菓子ですが、地方によって少しずつ異なります。お菓子の中にフェーヴ(そら豆、現在では陶製の人形)が一つだけ入れられ、それが当たった人は、その日一日王冠をかぶって王様(王女様)になり幸運に恵まれるという、そのユニークな楽しみ方と縁起の良さゆえ、日本でも新年のお菓子として定着してきており、カレット・デ・ロワの中に入っているフェーヴを集めて楽しむコレクターもいます。

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