



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2018年11月26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、冬季限定の新作ショコラデザート 2種は
ホワイトチョコレート×ストロベリーがテーマ！
～銀座店・自由が丘店限定で12月1日から提供～**

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12月1日(土)から、リンツ ショコラ カフェ 銀座店、自由が丘店で、冬季限定の新作ショコラデザート「リンツ ドームショコラ ストロベリー」「リンツ ショコラパフェ ストロベリー」を提供いたします。



チョコレートはとても奥の深い、可能性に富んだ食材であり、様々な姿や形を変えてお楽しみいただけます。リンツ ショコラ カフェでは、リンツのメートル・ショコラティエが厳選された素材にこだわり、その卓越した技術と経験によって生み出されるショコラデザートの数々が、リンツチョコレートのおいしさの別の一面をお見せします。

<リンツ ドームショコラ ストロベリー>

お客様の目の前で熱々のチョコレートをかけて仕上げるライブ感が楽しめるデザート、ドームショコラ。チョコレートをかけると、ドーム型のチョコレートがゆっくりと溶け始め、中からデザートが現れるサプライズ感もお楽しみいただけます。チョコレートをかけた瞬間から食べ終わるまで、次々と変化していく見た目や味わいは、お店でしか体験できない特別な一皿です。



冬の期間限定の味わいは、リンツのホワイトチョコレートとストロベリーの人気の組み合わせ。熱々のストロベリーホワイトチョコレートをかけると、ツリーを模したドーム型のホワイトチョコレートの表面がゆっくり溶け始めます。中には、ビスキュイショコラ、冷たいストロベリーのセミフレッド、みずみずしいフレッシュストロベリー、ホイップクリーム、ヘーゼルナッツのクルスティヤン、ストロベリーのソースを重ねたデザートが隠れています。温かいストロベリーホワイトチョコレートソースをたっぷりとかからめてお召し上がりください。

12月25日(火)までの期間限定にて、お皿に抹茶ホワイトチョコレートとストロベリーのソースでツリーを描き、雪に模したメレンゲでデコレーションを施したクリスマスプレートを提供いたします。そして、12月26日(水)からは、ダークチョコレート、抹茶ホワイトチョコレート、ストロベリーのソースで愛らしいハートを描いたバレンタインプレートを提供いたします。



<提供イメージの動画は、こちらをご覧ください>

仕上げのチョコレートをかけると、ドーム型のチョコレートがゆっくりと溶け始めます。

<https://youtu.be/GpCXd6zwdSY>

● リンツ ドームショコラ ストロベリー

販売価格:1,890円(税込)

販売期間:第一弾 クリスマスプレート 2018年12月1日(土)~2018年12月25日(火)

第二弾 バレンタインプレート 2018年12月26日(水)~2019年2月28日(木)

提供店舗:リンツ ショコラ カフェ 銀座店 限定

<リンツ ショコラパフェ ストロベリー>



チョコレートと相性の良い季節の素材を組み合わせたショコラパフェ。食べ進めていくほどに、チョコレートを中心に、様々な食感と味わいが織りなすハーモニーをお楽しみいただけます。

冬の期間限定の味わいは、リンツのホワイトチョコレートとストロベリーの人気の組み合わせ。ミルキーでまろやかなホワイトチョコレートのアイスクリームとすっきり爽やかなストロベリーシャーベット、みずみずしいフレッシュストロベリー、甘酸っぱいストロベリーのソースを中心に、食べ進めていくほどに、ふんわり軽い口あたりのホイップクリーム、濃厚なマスカルポーネ入りのバニラムース、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とともに、様々な食感と味わいが重層的に楽しめます。トップには、リンツで人気のデリーストロベリーのミニサイズ、ストロベリーホワイトチョコレート、ホワイトチョコレート、ミントで華やかにデコレーションしています。

● リンツ ショコラパフェ ストロベリー

販売価格:1,780円(税込)

販売期間:2018年12月1日(土)~2019年2月28日(木)

提供店舗:リンツ ショコラ カフェ 銀座店、自由が丘店 限定

<Lindt 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