



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2018年11月28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、“知る”“味わう”“探る”の3段階の
チョコレートテイastingセミナーを自由が丘にて開催

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、リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店で開催されるリンツ チョコレートテイastingセミナーを改編し、2019年1月から新たに3段階のテーマに分けて開講します。

リンツでは、カカオとチョコレートについてよりよく知っていただき、実際に様々なフレーバーのチョコレートをテイastingすることによってリンツのチョコレートの美味しさを発見していただくことを目的に、リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店で、2012年から毎月「リンツ チョコレートテイastingセミナー」を開催しています。すでに多くの受講者が、このセミナーを通じてチョコレートの世界の奥深さに触れ、新たなチョコレートの楽しみ方を発見し、より上手に、豊かにチョコレートを日々の生活の中で楽しんでいます。



このたび、すでに受講された皆様からのご要望にお応えして、チョコレートをより一層様々な角度から楽しむために、リンツ チョコレートテイastingセミナーを“知る”、“味わう”、“探る”の3段階のテーマに分けて、開催することとなりました。

● STEP1 チョコレートを”知る”セミナー チョコレートの世界へのプロローグ

これまでのリンツ チョコレートテイastingセミナーを引き継ぐ、入門編のセミナー。
チョコレートエキスパートであるリンツの専任講師の手ほどきによって進行します。

<セミナー内容>

1. リンツの歴史

リンツ ショコラ カフェを代表するメニュー、チョコレートドリンクのウェルカムドリンクでセミナー参加者をお迎えし、ドリンクを味わいながら、リンツの歴史をご紹介します。

2. ロドルフ・リンツによるコンチングマシンの発明を含む、19世紀のチョコレートの4大発明。

3. チョコレートの製造工程

カカオの生産地、そこでカカオがどのように生育し、カカオ豆がチョコレートの材料となるまでについて学びます。続いて、そのカカオ豆がチョコレートになるまでの製造工程を説明し、理解を深めます。

4. Excellence チョコレート8種のテイasting

チョコレートの成り立ちがわかったところで、リンツのタブレットチョコレートの最高峰であり、カカオ分を%表示したチョコレートの先駆けとなった Excellence シリーズのタブレット8種を、五感を使ってテイastingします。テイastingを通じて、カカオ分の%が変化することによってどのように味や風味が変化するか、また、チョコレートと食材の組み合わせの妙をご体験いただきます。

テイastingするチョコレート: Excellence ハイカカオ 3種:70%, 85%, 90% フレーバー3種:オレンジ、ストロベリー、シーソルト その他2種:ミルク、ホワイト

開講日: 2019年1月開講、毎月2回開催 土曜日、または日曜日 11時~13時

受講料: 4,320円(税込)

● STEP2 チョコレートを”味わう”セミナー リンツのダークチョコレートを極める

チョコレート世界の奥深さを触れ、新たな味覚の旅へといざなう、発展編のセミナー。

<セミナー内容>

1. “飲む”カカオから”食べる”タブレットチョコレートへの発展

カカオ豆をすりつぶしたドリンクとココアドリンクの違い

2. カカオバターの存在 テンパリングについて

3. カカオ豆を知る 代表的な3つのカカオ豆(クリオロ、フォラステロ、トリニタリオ)を味わってみる

4. リンツの9種類のダークチョコレートのテイasting

テイasting時には、1~2種のチョコレートと飲み物のペアリングも実施します。

テイastingするチョコレート: Excellence ハイカカオ 5種:70%, 78%, 85%, 90%, 99%
Lindor 3種:ダーク(45%), 60%, 70% Swiss Thins 1種:ダーク(52%)

開講日：2019年3月開講予定 隔月奇数月1回開催 土曜日、または日曜日 11時～13時
受講料：5,400円(税込)

● STEP3 チョコレートを”探る”セミナー チョコレートの歴史をひも解く

チョコレートがヨーロッパの歴史の中でどのように発展し、これほど愛される食べ物となったかを知る、座学のセミナー。

<セミナー内容>

1. カカオ豆がスペインに入った16世紀から、タブレットチョコレートが誕生した19世紀、さらに発展した20世紀までを、ヨーロッパの主要国、時間軸でチョコレートの流れをひも解きます。
主要国:スペイン、ポルトガル、フランス、スイス、オランダ、イギリス、オーストリア
2. チョコレートにまつわる食器やチョコレート菓子のお話

開講日：2019年4月開講予定 1、4、7、10月1回開催 土曜日、または日曜日 11時～13時
受講料：4,320円(税込)

<リンツ チョコレートテイasting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
定員： 12名(最少催行人数 6名)
受講申込： <https://www.lindt.jp/fs/lindt/c/seminar>
申込期間： 2018年12月1日(土)～

<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