

報道関係者各位

**リンツ、ストロベリーのカフェメニューが続々登場！
人気のチョコレートデザート「フォンダン オ ショコラ」に、
新作「ストロベリー」が 1 月 10 日に仲間入り**

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(一部店舗を除く)で、季節限定の温かいショコラデザート「リンツ フォンダン オ ショコラ」の人気フレーバー「クラシック」に加えて、新フレーバー「ストロベリー」を 2019 年 1 月 10 日(木)から発売いたします。



リンツのカカオの香り豊かなダークチョコレートを贅沢に使用した、チョコレート生地から濃厚でなめらかなチョコレートがとろりと流れ出る、チョコレートラヴァーにとって至福のショコラデザート「フォンダン オ ショコラ」は、毎年、秋冬シーズンに登場する、人気のショコラデザートです。出来立ての見た目や食感が刻々と変化していく美味しさをカジュアルにご体験いただけるカップデザート(銀座店のみ皿盛りデザート)で提供いたします。

<リンツ フォンダン オ ショコラ ストロベリー>

カカオの香り豊かなリンツのダークチョコレートに、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、苺の甘酸っぱさが広がるストロベリーのシャーベットとソース、ダークチョコレートのソース、パリッとした食感のリンツのロゴ入りチョコレートのデコレーションが施されています。とろけるチョコレートの温かさとシャーベットの冷たさのコントラスト、溶けていくシャーベットをさっぱりとしたソースのようにからめてお楽しみいただけます。



販売価格:918 円(税込)

販売期間:2019 年 1 月 10 日(木)~2019 年 3 月 31 日(日)

なくなり次第終了とさせていただきます

販売店舗：リンツ ショコラ カフェ 全店（銀座店、ルミネ立川店、阪急西宮ガーデンズ店、神戸マルイ店、アウトレット店を除く）

<リンツ フォンダン オ ショコラ クラシック>

カカオの香り豊かなリンツのダークチョコレートに、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、ふんわり軽いホイップクリーム、ほろ苦いカカオパウダー、パリッとした食感のリンツのロゴ入りチョコレートのデコレーションが施されています。とろけるチョコレートとふんわり軽いホイップクリームの、濃厚とさっぱりとのバランスが絶妙な味わいです。



販売価格：810 円(税込)

販売期間：2018 年 10 月 1 日(月)～2019 年 3 月 31 日(日)

なくなり次第終了とさせていただきます

販売店舗：リンツ ショコラ カフェ 全店（銀座店、ルミネ立川店、阪急西宮ガーデンズ店、神戸マルイ店、三井アウトレットパーク滋賀竜王店、軽井沢プリンスショッピングプラザ店、神戸三田プレミアムアウトレット店、三井アウトレットパーク北陸小矢部店を除く）

<銀座店限定 リンツ フォンダン オ ショコラ クラシック>

カカオの香り豊かなリンツのダークチョコレートに、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、香り高いバニラのアイスクリーム、パリッとした食感のダークチョコレートのデコレーションが施されています。お皿の上には新鮮な季節のカットフルーツとミニサブレ、リンツのロゴ入りチョコレートを添えて提供します。



販売価格：1,836 円(税込)

販売期間：2019 年 1 月 10 日(木)～2019 年 3 月 31 日(日)

なくなり次第終了とさせていただきます

販売店舗：リンツ ショコラ カフェ 銀座店

<フォンダン オ ショコラ以外のストロベリーメニュー>

リンツ ショコラ カフェ(一部店舗を除く)では、「フォンダン オ ショコラ」以外にも、ストロベリーとのペアリングでお楽しみいただけるチョコレートのドリンクやパフェ、マカロンなどのカフェメニューを期間限定で提供しています。

詳細はこちらをご覧ください

[リンツ ストロベリーマシュマロ ホットチョコレートドリンク](#)

[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](#)

[リンツ デリース ストロベリー](#)



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。

<https://www.lindt.jp/> (リンツ ジャパンサイト)

<https://www.twitter.com/LindtJapan> (公式 Twitter アカウント)

<https://www.facebook.com/LindtJapan> (公式 Facebook ページ)

https://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