



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2019 年 1 月 4 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

**リンドールで作る、バレンタインの甘いチョコレートブーケ
メイキングセミナーを自由が丘店で 2019 年 2 月に開催**

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、バレンタインに向けて、リンツの人気商品であるリンドールを使ってチョコレートのブーケを作るセミナーを、2019 年 2 月に、リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店で開催いたします。

<LINDOR リンドールとは>



リンドールは世界中で愛されている、リンツを代表する最も人気が高いチョコレートです。丸いチョコレートのシェルの中にはこの上なくめらかなフィリングが詰められ、ひとたび口にすれば、お口の中で甘くやさしくとろけて、至福のひとつきが訪れます。どなたに贈っても必ずやその美味しさを喜んでいただけるリンドールは、バレンタインの季節にぴったりのチョコレートです。

<バレンタインメイキングセミナー>



レッドブーケ

ブラウンブーケ



華やかな包みのリンドールでブーケを作る、バレンタインメイキングセミナー。リンドールの一粒一粒を花にして、チョコレートブーケをアレンジします。

2019年は、ダークチョコレートがベースになっているリンドールで作るビター派のブーケと、ミルクチョコレートやホワイトチョコレートがベースになっているリンドールで作るマイルド派のブーケの2種類をご用意しました。

ビター派ブーケには、リンドール 60%、70%、ダーク、キャラメルシーソルト、マイルド派ブーケには、リンドール ミルク、オレンジ、ストロベリー&クリーム、抹茶をラインアップ。

バレンタイン期間限定、バーガンディーカラーの包みが美しい“リンドール レッドベルベット”が両方のブーケに加わります。

ポップな仕上がりのマイルド派ブーケ(レッド)、シックな仕上がりのビター派ブーケ(ブラウン)、お好みのブーケ作りをお楽しみください。

<バレンタイン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: 2月2日(土)11時~13時(レッドブーケ)、2月3日(日)11時~13時(ブラウンブーケ)、
2月10日(日)11時~13時(レッドブーケ)、2月11日(月・祝)11時~13時(ブラウンブーケ)
計4回

定員: 8名(最少催行人数 5名)

受講料: 5,400円(税込)

リンドール20個、ラッピング資材・材料費を含む。製作したブーケ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。

ブーケ1つにつき参加者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。

受講申込: 2019年1月7日(月)22時から下記URLにて申込受付開始

<https://www.lindt.jp/fs/lindt/seminar/9800356>

<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