



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE  
DEPUIS 1845

2018年1月30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 ショコラ カフェ、春限定の桜メニューが続々登場  
ドリンクとデリースを 2/16～、デザートを 3/1～新発売  
～リンツのホワイトチョコレートに、桜の香りとほのかな塩気～**

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、2019年2月16日(土)より、春の期間限定ドリンク「リンツ ホワイトチョコレート サクラ アイスドリンク」と「リンツ デリース サクラ」「リンツデリース サクラリーフ」をリンツ ショコラ カフェ(アウトレットはドリンクのみ)にて提供いたします。さらに、2019年3月1日(金)より、春の期間限定デザート「リンツ ドームショコラ サクラ」「リンツ ショコラパフェ サクラ」をリンツ ショコラ カフェ 銀座店、自由が丘店(パフェのみ)にて提供いたします。



#### <春の期間限定アイスチョコレートドリンク>

春の到来が待ち遠しいシーズンに、一足先に春の気分をお届けする、毎年人気の季節のドリンク「リンツ ホワイトチョコレート サクラ アイスドリンク」。2019 年は、桜をよりお楽しみいただける見た目と味わいにパワーアップして、リンツ ショコラ カフェ全店に2月16日(土)から期間限定で登場します。

ドリンクは、リンツのホワイトチョコレートのやさしい甘さがチェリーの酸味を包み込む、甘酸っぱい味わい。甘くて少しナツティーな風味のアマレナチェリーと酸味がつよいグリオットチェリー、2種類のチェリーをこだわりのバランスでホワイトチョコレートとブレンドすることで、すっきりとした後味に仕上げています。

ドリンクの上には、塩漬け桜葉入りのホイップクリームとチェリーソースを絞っています。ふんわり軽やかな口あたりとともに、桜葉の独特な芳香やほのかな塩気が、ドリンクやソースのチェリーの甘酸っぱさを引き立てます。



淡いピンクとグリーンの春らしい色合いに、満開の桜の花びらを模ったリンツのチョコレートでデコレーションを施し、桜の花が満開に咲き揃ったかのようなドリンクに仕上げています。

- リンツ ホワイトチョコレート サクラ アイスドリンク

販売価格： 銀座店 イートイン グラス仕様 1,388 円(税込)

銀座店以外 テイクアウト仕様 772 円(税込)

(自由が丘店のイートインはグラス仕様)

販売期間： 2019 年 2 月 16 日(土)~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



### <春の期間限定デリース>

リンツのチョコレートを使用したガナッシュがサンドされている、ショコラティエならではの味わいで人気の高い「デリース」と名づけられているマカロン。桜が香る春らしい味わいが楽しめる「デリース サクラ」「デリース サクラリーフ」がリンツ ショコラ カフェ(アウトレット店を除く)に 2 月 16 日(土)から期間限定で登場します。可愛い見た目は、ホワイトデーのプレゼントにも最適です。

- リンツ デリース サクラ

桜の花の模様が可愛い淡いピンク色のシェルで、  
チェリーピューレ入りのホワイトチョコレートのガナッシュをサンド。  
ほんのりと桜シロップで香りづけしています。

- リンツ デリース サクラリーフ

桜の花の模様が可愛い濃いピンク色のシェルで、  
塩漬桜葉入りのホワイトチョコレートのガナッシュをサンド。  
さらに中心にはグリオットチェリーのシロップ煮が忍ばされています。  
ほんのりとした塩味が和のテイストを醸し出しています。



販売価格： 1 個 302 円(税込)

販売期間： 2019 年 2 月 16 日(土)~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： アウトレット店を除く リンツ ショコラ カフェ 全店

### <春の期間限定デリースセット>

リンツ ショコラ カフェ(銀座店・アウトレット店を除く)では、お好きなドリンクとお好きなデリース 2 種類が選べるリンツ デリースセットを提供しています。春の気分が一層盛り上がる、「リンツ ホワイトチョコレート サクラ アイスドリンク」と「リンツ デリース サクラ」「リンツ デリース サクラリーフ」の桜尽くしの組み合わせが特におす

すめです。

- デリース セット

販売価格：お好きなドリンクとお好きなデリース 2 種類

1,080 円～1,296 円(税込)

販売期間：2019 年 2 月 16 日(土)～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：銀座店・アウトレット店を除く リンツ ショコラ カフェ 全店



<春の期間限定デザート>

さらに、サクラのドリンクやデリースにくわえて、春の新作ショコラデザート「リンツ ドームショコラ サクラ」「リンツ ショコラパフェ サクラ」がリンツ ショコラ カフェ 銀座店、自由が丘店(パフェのみ)に3月1日(金)から1ヶ月の期間限定で登場します。

チョコレートはとて奥の深い、可能性に富んだ食材であり、様々に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ています。

- リンツ ドームショコラ サクラ



リンツのミルクィでまろやかなホワイトチョコレートのドームに、お客様の目の前で熱々のソースをかけて仕上げる、ライブ感が楽しめるデザート。春の期間限定メニューは、華やかなデコレーションで満開の桜をお皿に咲かせました。

淡いグリーン色が美しいソースは、桜葉の独特な芳香とほのかな塩気が楽しめる、塩漬桜葉のソースです。ソースをかけると、ドーム型のホワイト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ます。ソース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。



ベリーパウダーで満開の桜を描いたお皿の中心には、下から、しっとりとしたチョコレートのビスキュイ、ひんやり冷たいサクラホワイトチョコレートのセミフレッド、ジューシーなチェリーのコンポート、ふんわり軽やかな塩漬桜葉入りのホイップクリーム、サクサクしたヘーゼルナッツのクルスティヤンを重ねたデザートが、ホワイトチョコレートのドームの中にかくれています。とろけたホワイトチョコレートと塩漬桜葉のソースをたっぷりとかからめてお召し上がりいただけます。

<提供イメージの動画は、こちらをご覧ください>

仕上げの塩漬桜葉のソースをかけると、ホワイトチョコレートのドームがゆっくりと溶け始めます。

<https://youtu.be/LlvclwwsO5Y>

販売価格：1,890円(税込)

販売期間：2019年3月1日(金)～3月31日(日)

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 サクラ

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。春の期間限定のメニューは、満開の桜を咲かせた「リンツ デリース サクラリーフ」でデコレーションが施された、お口に春が広がる至福のショコラパフェ。

グラスの下から順に、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、濃厚なくちあたりのバニラマスカルポーネのムース、ジューシーなチェリーのコンポート、ホワイトチョコレートのアイスクリーム、チェリーのソースを重ね、ホワイトチョコレートのプレートを一枚はさんで、ふんわり軽い口あたりの塩漬桜葉入りのホイップクリームを絞りました。



トップには、サクラホワイトチョコレートのアイスクリーム、チェリーのコンポート、ミニサイズの「デリース サクラリーフ」、ストロベリーパウダー入りのホワイトチョコレートプレート、リンツのロゴ入りホワイトチョコレートプレートで華やかにデコレーション。なめらかなサクラホワイトチョコレートのアイスクリームと桜葉が香るホイップクリームを中心に、重層的に楽しめます。

販売価格：1,780円(税込)

販売期間：2019年3月1日(金)～3月31日(日)

提供店舗：リンツ ショコラ カフェ 銀座店、自由が丘店 限定

<報道関係限定> 「リンツ ホワイトチョコレート サクラ アイスドリンク」 ご優待券

報道関係の皆様へリンツ ホワイトチョコレート サクラ アイスドリンクをご賞味いただきたく、ご優待券を用意いたしました。ご優待券をプリントのうえ、メディア名のわかる名刺を添えてご利用ください。



リンツ ホワイトチョコレート サクラ アイスドリンクご優待券

このご優待券にてリンツ ホワイトチョコレート サクラ アイスドリンクを1杯ご提供させていただきます。  
ご利用の際には、ご優待券とともに、メディア名のわかるお名刺を頂戴いたします。  
リンツ ショコラ カフェいずれかの店舗にて、お一人様1回のご利用に限らせていただきます。  
この優待券の有効期限は、2019年2月28日(木)までとさせていただきます。

ご来店者様ご署名: \_\_\_\_\_

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](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](mailto:mshinohara@lindt.com) (篠原) [khosoi@lindt.com](mailto:khosoi@lindt.com) (細井)

TEL: 03-3479-1005(代表) 03-3479-1036(直通) FAX: 03-3479-1022