

報道関係者各位

**リンツ、チョコレートを五感で味わう「チョコレートテイastingセミナー」を、  
3月30日(土) 京都にて特別開催**

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、2019年3月30日(土)に、「リンツ チョコレートテイastingセミナー STEP1」を京都で特別開催します。

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まれています。



京都には数多くの個性あるチョコレート専門店があり、関西の中でもチョコレートへの関心が高い地域です。リンツ ショコラ カフェ 京都四条通り店をはじめ、関西のリンツの店舗もこの1年でまた増え、計10店舗となりました(アウトレット店を含む、1店舗は3月21日開店予定)。  
そこで2018年に開催し好評を博した、京都のとても情緒ある空間「京都 もやし町家」での「リンツ チョコレートテイastingセミナー STEP1」を、1年ぶりに3月30日(土)に特別開催します。

- 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  
3段階のリンツ チョコレートテイastingセミナーの入門編のセミナー。  
チョコレートの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. リンツの歴史のご紹介
2. 19 世紀のチョコレートの 4 大発明  
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 種のテイスティング  
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、五感を使ってテイスティングします。テイスティングを通じて、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。

テイスティングするチョコレート: 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

## <特別開催 リンツチョコレートテイスティングセミナーSTEP1@京都>

開催日程: 3 月 30 日(土) 11 時~13 時、14 時~16 時

開催場所: 京都 もやし町家 <http://kyotomoyashihouse.com/>

参加費: 4,320 円(税込)

申込方法: リンツチョコレートオンラインショップのセミナー受講申込ページから

<http://www.lindt.jp/fs/lindt/seminar/sem100>

リンツのチョコレートテイスティングセミナーの詳細についてはこちらをご覧ください:

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

## 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