



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2019年3月18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

リンツ初！春限定のイースターケーキが登場！
3月18日(月)から4月21日(日)まで販売
～愛らしいウサギ「リンツ ゴールドバニー」でデコレーション～

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、リンツ初のイースターケーキをリンツ ショコラ カフェの一部店舗・期間限定で2019年3月18日(月)から4月21日(日)まで販売いたします。



<リンツ初の春限定イースターケーキ>

春のイベントとして注目される「イースター」を可愛く彩る、春の期間限定のイースターケーキがリンツから初登場。リンツ ショコラ カフェの都内5店舗限定で、イトインとテイクアウトで提供します。

リンツの春のシンボルである、愛らしいウサギの形をした「リンツ ゴールドバニー」のミルクチョコレートでデコレーションを施した、イースターエッグ型のカップ入りケーキです。ミルクィでやさしい甘さのホワイトチョコレートに爽やかなオレンジを組み合わせた、甘みと酸味のバランスがとれた味わいです。

リンツのホワイトチョコレートを使用したムースを中心に、オレンジのムース、オレンジのゼリー、オレンジシロップをしみ込ませたしっとりとした生地を重ねています。さらにケーキの上には、「リンツ ゴールドバニー」のミルクチョコレート、リンツロゴ入りのチョコレートプレート、ほろ苦いオレンジスライスのシロップ煮を添えています。

商品名： リンツ ゴールドバニー イースターケーキ
販売価格： 918 円(税込)
販売期間： 3 月 18 日(月)～4月 21 日(日)
数量限定販売のため、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、表参道店、渋谷店、自由が丘店、吉祥寺店



2019 年のイースターは 4 月 21 日(日)、日本でも年々、春の楽しいお祭りとして知名度が高まっています。

欧米ではイースターはクリスマスと並んでチョコレートの需要がもっとも大きくなる季節、人々は春の訪れを祝ってチョコレートを贈り合います。

スイス生まれのリンツでは、イースターのシンボルである「リンツ ゴールドバニー」をはじめ、この季節は大小さまざまな大きさのたまごの形に姿を変えて登場する人気商品「リンドール」など、バラエティー豊かなイースターのチョコレートコレクションが勢ぞろいして、春のお祭りを盛り上げます。

<LINDT GOLD BUNNY リンツ ゴールドバニーについて>

春の訪れを告げる「リンツ ゴールドバニー」は、リンツのイースターのシンボル。

高品質のミルクチョコレートで作られた金色のウサギの誕生は 1952 年にまでさかのぼります。

その誕生にはこのような秘話がありました：

ある春の日、リンツのメートル・ショコラティエ(チョコレート職人)の家の庭に小さなウサギが現れました。彼の幼い息子は、ウサギを見つけて大喜び！ところが次の瞬間、ウサギは茂みに隠れていなくなり、男の子は大泣きしてしまいました。それを見たメートル・ショコラティエは、息子のためにチョコレートで出来たウサギを作ることを思い立ち、ウサギがどこに行っても見つかるように首に赤いリボンを巻き、鈴をつけたそうです。



「リンツ ゴールドバニー」の誕生には、こんな父親の深い愛情が込められていたのです。以来 60 余年、ヨーロッパの人々に愛され続け、この金色のウサギが店頭に並び始めると、人々は春の到来を感じるというほどの風物詩となっています。

うさぎはそのぴょんぴょんと躍動する姿から飛躍をイメージさせ、また多産であることから子孫繁栄の象徴でもあり、古今東西を問わず縁起の良い動物とされています。

たまごもまた新しい命の象徴であり、うさぎやたまごのイースターのモチーフは、イースターの用途はもちろん、卒園・卒業や新生活のスタートを祝う、春ならではの様々なギフトに大変喜ばれています。

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