



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2019年3月25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、フルーティーなホワイトチョコレートドリンク

春の期間限定で4月1日から新登場！

～甘酸っぱいストロベリーと爽やかレモンの香り～

ホワイトチョコレートにストロベリー果肉を40%ブレンドしたドリンクの上に

瀬戸内産レモン果汁入りホイップクリームとストロベリーソース

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、春の期間限定ドリンク「リンツ ホワイトチョコレート ストロベリー アイスドリンク」をリンツ ショコラ カフェ全店で2019年4月1日(月)から提供いたします。



＜春の期間限定ドリンク「リンツ ホワイトチョコレート ストロベリー アイスドリンク」＞

春を代表するフルーツ、ストロベリーを贅沢に使用した、甘酸っぱいストロベリーと、爽やかなレモンの香りが広がる「リンツ ホワイトチョコレート ストロベリー アイスドリンク」を春の期間限定で提供いたします。

ドリンクは、リンツのミルキーなホワイトチョコレートに、ストロベリー果肉を贅沢に40%もブレンドした、ストロベリーの甘酸っぱい香り、ストロベリーの種のぷちぷちとした食感、濃厚な果実味が楽しめる味わいに仕上がっています。

ドリンクの上には、瀬戸内産のレモン果汁入りのホイップクリームとストロベリーソースを絞っていま

す。レモンホイップクリームのかんわり軽やかな口あたりとともに、レモンの爽やかな香りが広がり、甘酸っぱいストロベリーと相性がよい、すっきりとしたフルーティーな味わいをお楽しみいただけます。



カップ（銀座店のみグラス）にひとつひとつ丁寧に描かれたストロベリーホワイトチョコレートのしずく模様やパリパリとした食感が心地よいホワイトチョコレートのコープをアクセントにお楽しみいただけます。

さらに、銀座店では、瀬戸内産レモンの果皮を丁寧に剥いて細かく刻んだレモンゼストを飾ります。レモン果皮のもつ豊かで華やかな香りが加わります。

● リンツ ホワイトチョコレート ストロベリー 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 4 月 1 日（月）～5 月 31 日（金）

なくなり次第終了とさせていただきます。

提供店舗：リンツ ショコラ カフェ全店



＜春のおすすめデリースセット＞

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。「リンツ ホワイトチョコレート ストロベリー アイスドリンク」にあわせて、「デリース ストロベリー」と「デリース レモン」の組み合わせがおすすめです。

● リンツ 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 4 月 1 日（月）～5 月 31 日（金）

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



<報道関係限定> 「リンツ ホワイトチョコレート ストロベリー 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 ストロベリー 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 ストロベリー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 ストロベリー 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4月26日(金)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。

<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