



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE  
DEPUIS 1845

2019年7月12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 銀座店、人気メニューが7/19 から復活！  
9年の感謝を込めたフェアウェルデザート「ショコラプリンシュー」  
～記念スプーンプレゼントの感謝キャンペーンも実施～**

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・ツイメルマン、本社:東京都港区青山)は、2019年8月18日(日)に閉店を迎えるリンツ ショコラ カフェ銀座店を愛してくださったお客様に、9年間の感謝の気持ちを込めて、フェアウェルデザート「リンツ ショコラプリンシュー」を2019年7月19日(金)から提供いたします。

<リンツ ショコラプリンシュー>



この度、2011年にリンツ ショコラ カフェ銀座店で販売していた人気メニュー「ショコラプリン」が、贅沢なショコラプリンシューのデザートになって復活します。

サクッと軽やかな食感のシュー生地の中に、下から、キャラメリゼしたピーカンナッツ、パイナップル・マンゴー・パッションフルーツをミックスしたトロピカルフルーツのひんやり冷たいセミフレッド、甘くとろける濃厚食感のミルクチョコレートのプリン、ふんわり軽いホイップクリームを重ねています。トップには、ストロベリー、マンゴー、パイナップルのフルーツとミントを添えて、ミルクチョコレートのまろやかな甘みをさっぱりと軽やかに召し上がりいただけます。

お皿には、9年の感謝の気持ちを込めて“Thank you Ginza”のメッセージをチョコレートで線描きしています。さらに、キャラメリゼしたピーカンナッツ、トロピカルフルーツのガナッシュをサンドしたミニマカロンとビタミンカラーのフルーツソースで華やかなデコレーションが施されています。

● リンツ ショコラプリンシュー

販売価格: 2,160 円(税込)

販売期間: 2019 年 7 月 19 日(金)~8 月 18 日(日)

販売店舗: リンツ ショコラ カフェ 銀座店  
東京都中央区銀座 7-6-12

営業時間: 平日 11 時~22 時 土日祝 11 時~20 時

TEL: 03-5537-3777

座席: 全 32 席

WEB: <http://www.lindt.jp/contents/shop/7/>



<感謝キャンペーン>



同期間中に、リンツ ショコラプリンシューをご注文いただいたお客様、または、リンツ ショコラ カフェ銀座店で 3,000 円(税込)以上ご利用いただいたお客様に先着で、“Lindt GINZA”ロゴ入りの記念スプーンをプレゼントいたします。スプーンを持つ手の体温で溶かしながら食べられる熱伝導のアイスクリームスプーンです。

<リンツ ショコラ カフェ銀座店>

2010 年にアジア初のリンツのショコラカフェとしてオープンした銀座店は、旗艦店にふさわしく、洗練されたヨーロッパスタイルの店内では、リンツのチョコレートの世界を五感で感じ、楽しんでいただけるように、リンツのメートル・ショコラティエが厳選された材料にこだわり、贅を尽くして生み出すショコラスイーツの数々を、フルサービスで提供して参りました。オープンしてから 9 年間、たくさんのお客様にご来店いただき、銀座の地でみなさまと出会えたご縁に、心より感謝申し上げます。8 月 18 日(日)の最後の営業日まで、おひとりでも多くの方々に、リンツのチョコレートを楽しんでいただけるよう、スタッフ一同、ご来店をお待ちしております。



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](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](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