

報道関係者各位

**リンツ、発売 30 周年のロングセラー「エクセレンス」に
待望のフレーバー「ミント」、個装タイプ「ミニ」が 9 月 2 日から新登場！
～ 秋恒例イベント「ダークフェスティバル」も 9 月 14 日から開催 ～**

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:東京都港区南青山)は、1989 年の販売開始から 30 周年を迎える現在までロングセラーのタブレットチョコレート「EXCELLENCE エクセレンス」シリーズに、待望のフレーバー「エクセレンス ミント」、さらに食べやすい個装タイプの「エクセレンス ミニ」を 2019 年 9 月 2 日(月)から、アウトレットを除くリンツ全店で発売いたします。また、秋のチョコレートシーズンの開幕を告げる恒例のイベント「ダークフェスティバル」を 2019 年 9 月 14 日(土)から 10 月 31 日(木)まで、アウトレットを除くリンツ全店で開催いたします。



<ロングセラーの「エクセレンス」シリーズ>



エクセレンスは、1989 年の販売開始から 30 周年を迎えるロングセラーのタブレットチョコレートです。その名が示す通り、豊富なバラエティーを誇るリンツのタブレットチョコレートの中でも最高峰に位置付けられる、ダークチョコレートを中心としたシリーズです。

「エクセレンス」特設ページ: <https://www.lindt.jp/excellence/>

リンツのメートル・ショコラティエによって厳選された最高品質のカカオ豆と材料を使用し、そのチョコレート作りにかかる情熱と卓越した技術をもって生み出されるエクセレンスのタブレットは、チョコレートそのもののカカオの香りや味わいを楽しみたい、まさに大人のグルメのためのチョコレートです。

1989年に最初に発表されて以来30年間愛され続けている、ロングセラーの「エクセレンス 70%カカオ」を筆頭に、78%、85%、90%、99%と揃ったハイカカオのダークチョコレート群は、カカオ分をパーセンテージ表示したチョコレートの草分けであり、単にカカオ分の%の違いにはとどまらない味わいの変化、カカオ豆が持つ苦味や酸味のバランスの妙が、新たなチョコレート体験への扉を開いてくれます。その力強くエレガントな香り、お口の中にいつまでも残る豊かな味わい、この上なくなめらかなテクスチャーに至るまで、繊細な味覚を持つチョコレート愛好家をも満足させる逸品です。



さらに、エクセレンスのシリーズは、ダークチョコレートとフルーツ、ナッツ、スパイスなど、様々な食材とのマッチングの妙が楽しめる、その豊富なバリエーションが特徴です。

2019年には、「エクセレンス ミント」が加わり、全18種類が勢揃いします。

<「エクセレンス ミント」新登場>



「エクセレンス ミント」は、天然のペパーミントオイルを使用した、ダークチョコレートとハーブのマッチングが楽しめる1枚です。カカオとミントのバランスが絶妙に溶け合うレシピにたどりつくまで、リンツのメートル・ショコラティエが100回以上の試作を繰り返して、2005年にリンツ フランスで誕生しました。海外におけるチョコレートとミントの組み合わせの歴史は古く、日々の生活を豊かにする定番人気の味わいとして1年中を通して親しまれています。この待望のフレーバーが、2019年9月2日からアウトレットを除くリンツ全店に新登場します。

● エクセレンス ミント

口の中に入れた瞬間に、ペパーミントの香りがはじけるような爽快感を感じるフレーバー感抜群のダークチョコレート。鼻腔に抜ける清涼感があり、アロマを長く感じるので、食後や気分をリフレッシュしたいときにおすすめです。お口の中でゆっくり溶かしながら紅茶や白ワインと一緒に、また砕いてバニラアイスクリームにかければデザートとしても美味しくお召し上がりいただけます。

価格：572円(税込) 原産国：フランス



<「エクセレンス ミニ」新登場>



「エクセレンス」の本格的な美味しさをより気軽にお楽しみいただけるよう、1つ3cm四方の食べやすいミニサイズを1枚ずつ個装した「エクセレンス ミニ」が、2019年9月2日から、アウトレットを除くリンツ全店に新登場します。「エクセレンス ミニ」の70%カカオ・85%カカオ・オレンジ・シーソルトのダークチョコレートフレーバー4種類をアソートした「グルメセレクション」をはじめ、一部店舗では、「エクセレンス ミニ」70%カカオ・85%カカオ・オレンジ・シーソルト・エキストラクリーミーの人気フレーバー5種類が「ピック&ミックス」に加わり、量り売りでお求めいただけます。

- エクセレンス グルメセレクション

「エクセレンス ミニ」の 70%カカオ、85%カカオ、オレンジ、シーソルト、の人気フレーバー4 種類をアソートしたダークチョコレートのグルメセレクションです。

価格： 3240 円(税込) 原産国： フランス



- エクセレンス 70%カカオ ミニ

フルボディのダークチョコレート。最高級カカオ豆の複雑なフレーバーをほど良く持ち合わせた、甘味・酸味・苦味のバランスがとれた味わいです。

- エクセレンス 85%カカオ ミニ

カカオ本来のアロマがとても力強いダークチョコレート。わずかな焙煎コーヒーやリコリスの複雑なローストテイストが現れ、余韻長くお楽しみいただけます。

- エクセレンス オレンジ ミニ

カカオの風味と柑橘の酸味が好相性のダークフレーバーチョコレート。ビターオレンジの爽やかな香り、ドライオレンジの食感がお楽しみいただけます。

- エクセレンス シーソルト ミニ

フランス産の塩の花のまろやかな塩味とカリッとした小さな食感に出会えるダークチョコレート。カカオの風味から塩の風味への変化が楽しい、くせになる美味しさです。

- エクセレンス エキストラクリーミー ミニ

とろりとしたとてもなめらかな舌触りのミルクチョコレート。甘く濃厚なミルク感の中に、キャラメルが感じられる、カカオとミルクのバランスがとれた洗練された味わい。

価格：「エクセレンス ミニ」のピック&ミックス 781 円/100g(税込) 原産国： フランス

<ダークフェスティバルを開催>

2019 年で 6 回目の開催を迎える「ダークフェスティバル」。9 月 14 日(土)から 10 月 31 日(木)まで、アウトレットを除くリンツ全店で開催します。毎年、秋の訪れとともに、チョコレートシーズンの開幕を告げるイベントとして、エクセレンスシリーズを通じて、リンツのダークチョコレートの世界を多くのお客様にご体験いただいています。

フェスティバル期間中、店頭で「エクセレンス 70%カカオ ミニ」または「エクセレンス オレンジ ミニ」のチョコレートをご試食いただきながら、店舗スタッフが、ハイカカオのチョコレートや色々なフレーバーのマッチングについてご説明し、お客様の好みや味覚に合ったチョコレート選びをお手伝いします。

また、「エクセレンス」チョコレートを 3 枚以上ご購入いただくと、10%割引をさせていただきます。



<「エクセレンス ミント」をブレンドした期間限定チョコレートドリンク>
また、大人ビターな甘さのエキストラダークチョコレートに、「エクセレンス ミント」のダークチョコレート1欠片を贅沢にブレンドした、大人向けのミントチョコレートドリンクも、9月2日(月)から期間限定で、リンツ ショコラ カフェ 全店で提供します。



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 アカウト)

<https://www.facebook.com/LindtJapan> (公式 Facebook ページ)

https://instagram.com/lindt_chocolate_japan (公式 Instagram アカウト)

<このプレスリリースに関するお問い合わせ先>

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