



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2019年10月28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、新年のお菓子「ガレット・デ・ロワ」が今年も登場！
チョコレートの贅を尽くした「ダブルショコラ」を11月1日から予約受付
～コレクター注目のオリジナルフェーヴと王冠付き～

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、新年を祝う伝統菓子「リンツ ガレット・デ・ロワ ダブルショコラ」の予約受付を2019年11月1日(金)から、お渡しを2019年12月27日(金)から開始いたします。



<「リンツ ガレット・デ・ロワ ダブルショコラ」>

毎年、リンツのチョコレートをふんだんに使用していることで好評の、リンツ ショコラ カフェの新年を祝う伝統菓子、ガレット・デ・ロワ。2020年は、リンツのチョコレートの贅を尽くした「リンツ ガレット・デ・ロワ ダブルショコラ」が登場します。

カカオパウダーを練りこんだチョコレートのパイ生地で、ダークチョコレートのカカオの風味が際立つ濃厚なガナッシュと、ミルクチョコレートのまろやかでコク深いフランジパーヌクリームを2層を包み込み、しっかりと焼き上げています。チョコレートパイ生地は、バターで生地を包む逆さ折り製法で仕上げ、サクサクの軽い食感をお楽しみいただけます。





表面にはひとつひとつ美しい模様を刻み、デコレーションにはカカオニブ、ミルクチョコレート掛けしたアーモンドチップ、リンツのロゴチョコレートがあしらわれ、伝統菓子にふさわしいクラシックな装いのガレット・デ・ロワです。

<リンツオリジナルの陶製フェーヴと王冠付き>

リンツ ショコラ カフェのガレット・デ・ロワのもう一つの楽しみは、フェーヴを集めて楽しむコレクター注目の、毎年趣向を凝らしたリンツオリジナルの陶製フェーヴです。2020年のフェーヴは、「リンツ ガレット・デ・ロワ」を、小さいながらとても精巧に再現しています。「リンツ ガレット・デ・ロワ ダブルショコラ」をご予約いただくと、オリジナルフェーヴと王冠を一つずつお付けしてお渡します。



フェーヴは、ガレットの中に一つだけ入れて、切り分けたピースにフェーヴが入っていた人は、王様(王女様)になり王冠をかぶって、幸運を祝福される、というユニークな楽しみ方があります。「リンツ ガレット・デ・ロワ ダブルショコラ」の中には、陶製フェーヴの代わりに、ローストマカダミアナッツが一つ忍ばされています。ローストマカダミアナッツが入っている縁起の良いピースを当てる運試しもかねて、ご家族やご友人と楽しいひとときをお楽しみいただけます。

- 商品名: リンツ ガレット・デ・ロワ ダブルショコラ
販売価格: 3,780 円(税込)
※店頭にて、ご予約時に先払いとなります
サイズ: 約 17cm 4~6 人分
※ホールサイズのための予約販売となります
予約期間: 2019 年 11 月 1 日(金)~
※数量限定につき、なくなり次第終了とさせていただきます
予約受付: リンツ ショコラ カフェ 全店
※リンツ ショコラ カフェ沖縄パルコシティ店、リンツ ショコラ カフェ アウトレット店を除く
※リンツ ショコラ ブティックでは取り扱いがございません
お渡し期間: 2019 年 12 月 27 日(金)~2020 年 1 月 31 日(金)
お渡し場所: リンツ ショコラ カフェ ご予約承り店舗

ガレット・デ・ロワとは…

フランスの公現節(エピファニー)における祭事の伝統菓子で、クリスマスが終わり、新年を迎えると出回り始めます。一般的にはフランジパーヌというアーモンドクリームが入った折り込みパイ生地のお菓子ですが、地方によって少しずつ異なります。お菓子の中にフェーヴ(そら豆、現在では陶製の人形)が一つだけ入れられ、それが当たった人は、その日一日王冠をかぶって王様(王女様)になり幸運に恵まれるという、そのユニークな楽しみ方と縁起の良さゆえ、日本でも新年のお菓子として定着してきており、ガレット・デ・ロワの中に入っているフェーヴを集めて楽しむコレクターもいます。

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