



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2019 年 10 月 29 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

**リンドールチョコレート 50 個で作るクリスマスツリー
クリスマス限定セミナーを 11・12 月に自由が丘店にて開催**

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、リンドールチョコレート 50 個でクリスマスツリーを作る、クリスマス限定セミナーを、11 月・12 月にリンツ ショコラ カフェ 自由が丘店で開催します。

＜リンドールとは＞



丸いチョコレートのシェルの中に、とろりとなめらかにとろけるフィリングを詰めたリンドールは、リンツのチョコレートの中でも最も人気が高く、世界中で愛されているロングセラー商品です。

1949 年に誕生した当時は、タブレットチョコレートの形でしたが、1967 年、レシピはそのままに、クリスマス限定商品として、クリスマスツリーを飾るオーナメントのように、丸いボールの形をしたリンドールが発売され、瞬く間に大人気商品となりました。

こうして1969年以来、リンドールは丸く姿を変え、世界中のニーズに応じてフレーバーのバラエティーも増え、現在に至っています。

＜25 種類のリンドール 50 個で作るクリスマスツリー＞

カラフルな包みもフレーバーもバリエーション豊かなリンドールでツリーを作る、リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店限定の、毎年ご好評でいただいているメイキングセミナーです。

2019 年は、“チョコレートカラー”をテーマにしたシックな装いで、リンドール 25 種類のカラフルな包みが映える演出です。

今年新しく仲間入りしたフレーバーとして、コクのあるペーストがフィリングに練り込まれた「ピスタチオ」、ピーカンナッツダイスが散りばめられた「バターピーカン」に加え、クリスマス限定の「ジンジャーブレッド」もお楽しみいただけます。

ツリーの幹には、店舗限定販売のヨーロピアンスペシャリティーズの中から、ヘーゼルナッツ 1 粒が丸ごと詰められた「ノッチョ」の 3 種類と、クルミダイスが入った「ノーチェ」と、カカオニブの食感



が楽しい「フォンダンテ」の5粒が隠れています。
ツリーから幹の中まで、カカオ味を味わいつくせるツリーです。

<クリスマスメイキングセミナー受講申込概要>

開催場所： リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店

開催日程： 11月開催 11月24日（日） 11時～13時、14時～16時
12月開催 12月1日（日） 11時～13時、14時～16時
12月3日（火） 11時～13時
12月4日（水） 19時～21時
12月7日（土） 11時～13時、14時～16時
12月8日（日） 11時～13時、14時～16時

定員： 8名（最少催行人数 5名）

受講料： 7,000円（税込）リンドール50個、その他材料費、
土台となるゴブレットに、ヨーロッパンスペシャルティーズのチョコレート5個を含む。

受講申込： 11月1日（金）22時から下記URLにて申込受付開始

<https://www.lindt.jp/c/rmd/seminar/9800309>

ご注意： 製作したツリーはお持ち帰りいただけます。

小学生以下のお子様のセミナーへのご参加はご遠慮いただいています。

ツリー1体につき参加者1名とし、年齢を問わずご同伴はご遠慮いただいています。

1回のお申込みで3名分まで受講申込みをすることができますが、多くの皆様に参加の機会を
ご提供できるように、お申込みは上記日程より1回に限らせていただいています。

<店舗概要>

リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店 <https://www.lindt.jp/contents/shop/19/>

東京都目黒区自由が丘 2-9-2 TEL 03-5726-8921 営業時間 9時～20時

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