



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE  
DEPUIS 1845

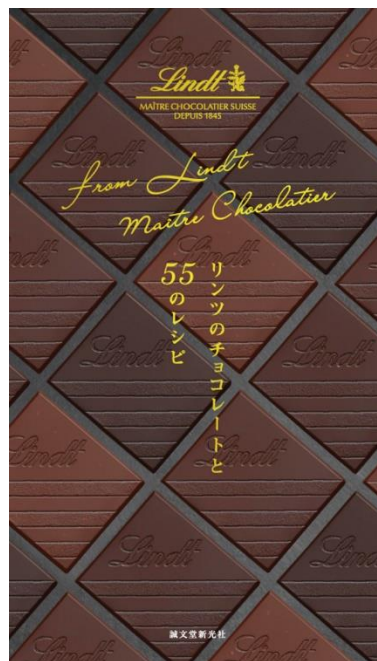
2019年12月26日  
ニュースリリース

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

リンツ初、チョコレートのレシピブックが 2020 年 1 月 9 日登場！  
バレンタイン間近、チョコレートが大好きな方におくる  
エクセレンスやリンドールを使用したレシピ 55 点を収録

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、2020 年 1 月 9 日（木）から、リンツ初のチョコレートのレシピブック「リンツのチョコレートと 55 のレシピ」をリンツの店舗（アウトレット店を除く）にて販売、リンツチョコレートオンラインショップにて配送を開始いたします。



#### <「リンツのチョコレートと 55 のレシピ」概要>

リンツのチョコレートは、そのまま食べて美味しい完成されたチョコレートですが、お菓子作りに使うと、その美味しさも、楽しさも、さらに広がります。味も形状も食感も幅広く、豊富なバリエーションを誇るリンツのチョコレートのなかから、「エクセレンス」「リンドール」「レ・グランデ」「スイスシ」を使用したレシピ 55 点を収録しています。



それぞれのチョコレートの特徴を生かした「焼き菓子」「ホール菓子・タルト」「小さいお菓子」「デザート」「トリュフ・コンフィズリー」「ドリンク」のレシピは、テクニックも道具も材料も出来るだけシンプルに、気軽にトライできるように仕上げています。

お好みのリンツのチョコレートで、さまざまなシーンに合わせて、気軽にチョコレートを味わうように、お菓子づくりをお楽しみいただけます。食べて美味しいと感じるリンツのチョコレートを、次は作って楽しみ、さらに美味しいと感じていただきたいという思いが込められた1冊です。

#### <目次抜粋>

##### ■焼き菓子

チョコレート マドレーヌ  
ダークシーソルトとそば粉のクッキー  
ホワイトチョコレートとレモンのウィークエンド  
ミントチョコレート チャンク クッキー  
リンゴとキャラメルチョコレートのカトル カール  
ホワイトチョコレートとアーモンドのビスコッティ  
1 / 5 のチョコレート  
バトン ド マレシヨー  
ヘーゼルナッツとコーヒーのマーブルケーキ  
スイスシン リーフパイ  
栗とイチジクのウイスキー チョコレートケーキ  
フランボワーズとホワイトバニラのマーブルケーキ

##### ■ホール菓子、タルト

フランボワーズとチョコレートのシャルロット  
ベイクドムース チョコバナナ  
オレンジアーモンドのチョコレートケーキ  
チョコレートクリームタルト  
ピスタチオとフランボワーズのリースケーキ  
カシスとミントチョコレートのレイヤーケーキ  
ホワイトチョコレートとベリーチーズケーキ  
洋梨とキャラメルのチョコレートタルト  
サヴォワ風チョコレートビスキュイ  
ストロベリーとチョコレートのミルクレープ

##### ■小さいお菓子

ミルクチョコレートと紅茶のマカロン  
チョコレート ワッフル  
ラミントン

チュロスとショコラーテ  
ストロベリーチョコレート シュークリーム  
リンドール マフィン  
ナッツ ブラウニー  
マカロン ティラミス  
カシスとマロンのミニタルディーズ  
パヴロヴァ  
パリ・ブレスト チョコレート  
グラノーラとクリームチーズのチョコレートサンド

#### ■デザート

カフェ モカ ムース  
キャラメルシーソルトのクレーム ブリュレ  
チョコレートオレンジとパッションフルーツのヴェリーヌ  
アールグレイ風味のミルクチョコレートカスタードプリン  
チョコレート クラフティー  
チョコレートバナナ アイスクリーム  
ルバーブとストロベリーチョコレートのシュトロイゼル  
チョコレートムースと真紅色のフルーツのコンポート  
チョコレートのポ・ド・クレーム  
チョコレート フォンデュとメレンゲ

#### ■トリュフ、コンフィズリー

イチジクとポルト酒のトリュフチョコレート  
フランボワーズとピスタチオのトリュフチョコレート  
スパイシーナッツとチリペッパーのチョコレートバー  
ドライフルーツとサブレのタブレットチョコレート  
ストロベリーとペッパーのチョコレートパヴェ  
キャラメル バニラのチョコレートスプレッド  
ヘーゼルナッツ チョコレート キャラメル

#### ■ドリンク

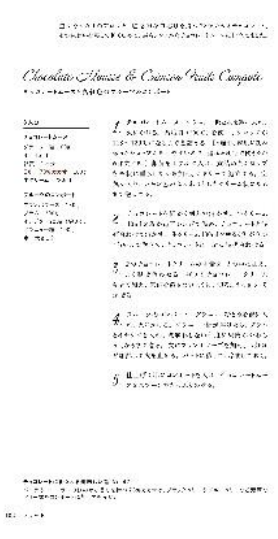
ロングペッパー風味のホットダークチョコレート  
桃とホワイトバニラのチョコレートネクター  
カルダモンと紅茶風味のホットミルクチョコレート  
抹茶とユズのホットチョコレート

<ページ抜粋>

■リンドルマフィン <リンドル使用>



■チョコレートムースと深紅色のフルーツのコンポート <エクセレンス 78%カカオ使用>



■イチジクとポルト酒のトリュフチョコレート <エクセレンス フィグ使用>



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