



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2020年6月1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、夏季限定のソフトクリームとパフェ
「マヌカハニーレモン」が6月1日新登場
～濃厚で上品な甘さのマヌカハニーと爽やかなレモン～

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、夏季限定の「リンツ マヌカハニーレモン ソフトクリームショコラ」「リンツ マヌカハニーレモン ショコラパフェ」を2020年6月1日(月)より提供開始いたします。



＜夏季限定のソフトクリームショコラとショコラパフェが新登場＞

リンツのチョコレートと「マヌカハニーレモン」の相性をお楽しみいただける、夏季限定のソフトクリームショコラとショコラパフェが新登場します。ニュージーランド・マオリ族の言葉で復活の木・癒しの木と呼ばれてきたハーブの木、マヌカに咲く花から採取される、ハチミツの王様との異名を持つ、マヌカハニーを贅沢に使用しています。

濃厚で上品な甘さのマヌカハニーと爽やかなレモンを組み合わせ、リンツ ショコラ カフェ特製の「マヌカハニーレモン」のソースは、一口目から最後まで存分に味わえるよう、ソフトクリームやワッフルコーンの中まで贅沢にまわしかけています。

ソフトクリームは、レモンの風味が引き立つ果皮・果肉のピューレをブレンドしたレモンホワイトチョコレートと、まろやかなミルクチョコレート、2種類のフレーバーをミックスで提供いたします。チョコレート専門店ならではの、チョコレートを贅沢に使用した、なめらかにとろける口どけで、至福のひとつをお楽しみいただけます。

● リンツ マヌカハニーレモン ソフトクリームショコラ

リンツ ショコラ カフェ特製の、カカオ 70%チョコレートを使用したビターな味わいのチョコレートワッフルコーンで提供いたします。なめらかにとろけるソフトクリームをサクサクと香ばしいワッフルコーンやパキッとした食感が心地よいハチの巣柄ミルクチョコレート、リンツロゴ入りダークチョコレートに絡めてお召し上がりいただけます。お好みにあわせて、ワッフルコーンまたはカップからお選びいただけます。



販売期間:2020年6月1日(月)～8月31日(月) ※なくなり次第、販売終了

販売店舗:リンツ ショコラ カフェ (アウトレット店舗を含む)

販売価格:699円(税込)

● リンツ マヌカハニーレモン ショコラパフェ

素材のハーモニーを重層的に味わえるパフェカップで提供いたします。可愛らしいハチ柄マカロンクッキーやハチの巣柄ミルクチョコレートでデコレーションが施されています。食べ進めるほどに、パリパリした食感のチョコレートコポー、ふんわり軽いホイップクリーム、濃厚なチョコレートソース、香ばしいヘーゼルナッツクッキーなど、異なる層が次々と現れます。なめらかにとろけるソフトクリームを絡めながら、味わいや食感の変化をお楽しみいただけます。



販売期間:2020年6月1日(月)～8月31日(月) ※なくなり次第、販売終了

販売店舗:リンツ ショコラ カフェ (ルミネ立川店、アウトレット店舗を除く)

販売価格:980円(税込)

<報道関係限定「リンツ マヌカハニーレモン (ソフトクリームショコラ/ショコラパフェ) ご優待券」>
報道関係の皆様はリンツ マヌカハニーレモン (ソフトクリームショコラ/ショコラパフェ) をご賞味いただきたく、ご優待券を用意いたしました。ご優待券をプリントのうえ、メディア名のわかる名刺を添えてご利用ください。



リンツ マヌカハニーレモン (ソフトクリームショコラ/ショコラパフェ)
ご優待券

このご優待券にて、リンツ マヌカハニーレモン (ソフトクリームショコラ/ショコラパフェ) のいずれか1個をご提供させていただきます。ご利用の際には、ご優待券とともに、メディア名のわかるお名刺を頂戴いたします。リンツ ショコラ カフェ いずれかの店舗にて、お一人様1回のご利用に限らせていただきます。このご優待券の有効期限は、2020年7月31日(金)までとさせていただきます。

ご来店者様ご署名: _____

<Lindt 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、175年の時を経て、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