

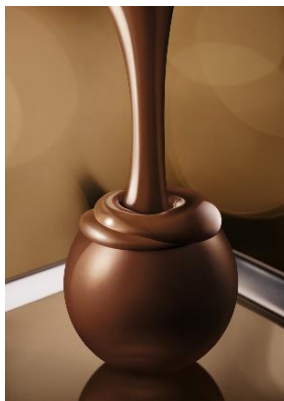
報道関係者各位

**リンツ、一番人気チョコレート「リンドール」の新フレーバー2種
「ドルセ・デ・レチェ」「ソルテッド キャラメル」が5月1日新登場**

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5月1日(金)より、リンツの一番人気チョコレート「LINDOR リンドール」の新フレーバー「リンドール ドルセ・デ・レチェ」と「リンドール ソルテッド キャラメル」をリンツチョコレートのオンラインショップとリンツ全店(休業中の店舗を除く)で販売いたします。

※緊急事態宣言を踏まえ、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、休業中の店舗がございます。詳しくはリンツ HP の店舗情報をご覧ください。 <https://www.lindt.jp/contents/shop/>

＜リンドール＞



リンツの一番人気チョコレートと言えば、「LINDOR リンドール」です。1949年にリンツのメートル・ショコラティエたちによって誕生した「リンドール」は、誕生して70年の時を経た今でも、世界120カ国以上で愛され続けています。上質なチョコレートを使った丸いシェルの中には、リンツ秘伝のなめらかなフィリングが詰められていて、ひとたびそのシェルを破ると、この上なくなめらかなとろけるフィリングでお口の中が満たされ、至福のひとつきが味わえます。

＜リンドールの新フレーバー2種＞

● リンドール ドルセ・デ・レチェ

まろやかなホワイトチョコレートにドルセ・デ・レチェが溶け込む、甘く、深い味わいのブロンド色のフィリング。ミルキーで程よい香ばしさがお口に広がります。後味にバタークッキーのような芳醇な香りをお楽しみいただけます。

*ドルセ・デ・レチェ:

練乳を煮詰めて作る南米の伝統的な糖菓。ケーキ、クレープ、プリンなどのデザートに添えたり、コーヒーの甘みとしても使用される。



● リンドール ソルテッド キャラメル

フルール・ド・セル入りのミルクチョコレートシェルの中に、キャラメル風味あふれるフィリング。シェルとフィリングのダブルミルクチョコレートに、しっかりと効いた塩味がアクセントになっています。塩味によって引き出された甘みの奥にあるカカオの香り。後味に残るシャリとした食感のフルール・ド・セルがキャラメルのコクと余韻を長く感じさせます。



販売開始日:

2020 年 5 月 1 日(金)～通年

販売店舗／販売価格:

- ・ リンツチョコレートのオンラインショップ <https://www.lindt.jp/c/rmd/pickandmix>
10 個入りの簡易パッケージでお届け 993 円(税込)
- ・ リンツ全店(休業中の店舗を除く) <https://www.lindt.jp/contents/shop>
量り売り 100g あたり 781 円(税込)

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、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)