

報道関係者各位

リンツ、夏季限定「センセーション フルーツ」6月8日以降発売
新フレーバー「マンゴー&パッションフルーツ」も初登場
～夏も美味しく楽しめる、果実感広がるチョコレート～

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「SENSATION FRUIT センセーション フルーツ」を6月8日(月)以降に販売開始いたします。「LES GRANDES レ・グランデ」も登場し、夏も美味しく楽しめる、果実感広がるチョコレートをお届けいたします。



<SENSATION FRUIT センセーション フルーツ>



リンツの上質なダークチョコレートで、濃厚なフルーツゼリーを包み込んだボール状のチョコレート。2種類のフルーツを厳選して組み合わせたフレーバーは、日本初登場の「マンゴー&パッションフルーツ」をはじめ、「フランボワーズ&クランベリー」「ブルーベリー&アサイー」「オレンジ&ピンクグレープフルーツ」の全4種類を夏季限定でご用意しています。

濃厚なフルーツゼリーは、程よい歯ごたえがあり、噛むほどに、一粒にぎゅっと凝縮された濃縮果汁の力強い果実感が口の中に広がり、ダークチョコレートと溶け合います。夏も食べやすい、爽やかで甘酸っぱい味わいです。



さらに、溶けにくいコーティングチョコレートで、手につきにくいいため、仕事や家事、勉強の合間の気分転換や一息つきたいときに、動画鑑賞や読書をしながらスナック感覚で、一日の様々な場面で、いつでも気軽ににお楽しみいただけます。

- マンゴー＆パッションフルーツ

エキゾチックなマンゴーとパッションフルーツの濃厚なフルーツゼリーをダークチョコレートで包んだ一粒。シリーズの中で最も夏らしい組み合わせのフレーバーです。



- フランボワーズ＆クランベリー

甘酸っぱいフランボワーズと華やかなクランベリーの果実味あふれるフルーツゼリーをダークチョコレートで包んだ一粒。2種のベリーの甘酸っぱさが、チョコレートの中でパツと広がる美味しさです。



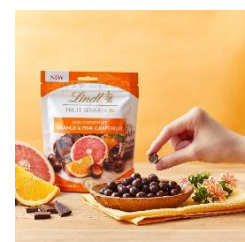
- ブルーベリー＆アサイー

繊細なブルーベリーと野性味あるアサイーの濃厚なフルーツゼリーをダークチョコレートで包んだ一粒。ダークチョコレートに負けない、濃縮された果汁の力強い味わいです。



- オレンジ＆ピンクグレープフルーツ

スイートオレンジとフレッシュなピンクグレープフルーツの爽やかなフルーツゼリーをダークチョコレートで包んだ一粒。柑橘のほどよいほろ苦さとダークチョコレートの酸味のバランスが絶妙です。



販売価格：880 円（税込）

内容量：150g

販売期間：2020 年 6 月 8 日（月）以降～9 月 13 日（日）

※発売日は各店舗にお問い合わせください

※なくなり次第、販売終了

販売店舗：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/summerchocolate>

リンツ ショコラ ブティック

リンツ ショコラ カフェ（アウトレット店舗を除く）

<LES GRANDES レ・グランデ>



リンツの上質なチョコレートに、高品質の食材をごろごろと惜しげもなく練りこんだ、重厚感あふれるタブレットチョコレート。毎夏好評の「フランボワーズ＆クランベリー」と「ブルーベリー＆クランベリー」を夏季限定でご用意しています。チョコレートを大きなブロックでダイナミックにほおぼると、2種類のフルーツを贅沢に練りこんだ果実味あふれる味わいと、しっかりとした食感がお楽しみいただけます。ヘーゼルナッツやアーモンドを総重量の30%以上も使用した「ダークヘーゼル」「ミルクヘーゼル」「ホワイトアーモンド」など、一年を通して人気のフレーバーもご用意しています。

- フランボワーズ & クランベリー
上質なダークチョコレートで、フランボワーズとクランベリーをサクサクとしたクリスピーとともに包み込みました。
- ブルーベリー & クランベリー
上質なダークチョコレートで、ブルーベリーとクランベリーをクランチーなアーモンド片とともに包み込みました。



販売価格：777円(税込)

販売期間：2020 年 6 月 1 日(月)～9 月 13 日(日)

※なくなり次第、販売終了

販売店舗：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/summerchocolate>

リンツ ショコラ ブティック(一部店舗を除く)

リンツ ショコ カフェ (アウトレット店舗を除く)

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UNT)

<https://www.facebook.com/LindtJapan> (公式 Facebook ページ)

https://instagram.com/lindt_chocolate_japan (公式 Instagram アカUNT)

＜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