

リンツから日本限定のプラリネギフトコレクション 『リンツ メートル・ショコラティエ セレクション』が1月5日より新発売 ～熟練のチョコレート職人が2年もの歳月をかけて作り上げた最高の一粒～

創業175年以上の歴史を誇り、世界120カ国以上で愛されているスイス発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&シュブルングリージャパン株式会社（代表：福本千秋、本社：東京都港区南青山）は、日本限定となるギフトコレクション『リンツ メートル・ショコラティエ セレクション』を2024年1月5日（金）より発売開始いたします。



この度、リンツから新たに発売する『リンツ メートル・ショコラティエ セレクション』は、リンツの熟練のチョコレート職人である「メートル・ショコラティエ」が、2年もの歳月をかけて開発。388レシピ以上のアイデアから厳選し、細部までこだわって丁寧に作り上げたプラリネを詰め合わせたギフトコレクションです。

プラリネとは、高級チョコレートの代表格で“王室のご馳走”と称されており、一口サイズの粒チョコレートを指します。『リンツ メートル・ショコラティエ セレクション』には、なめらかなアーモンドジャンドゥーヤクリームにキャラメリゼしたアーモンド片を合わせた「リュクス アマンド」や、リンツの家紋を載せたスペシャルデザインの「ドラゴン クロックアン」など全8種類のプラリネを、4個入り、9個入り、16個入りのギフトボックスでご用意しました。

高級感のあるバーガンディーレッドのパッケージには、リンツの「L」と「なめらかなチョコレート」を表現したデザインを施し、贅沢で優雅な雰囲気演出。メートル・ショコラティエの技術が引き出す高品質な素材の豊かな風味と、リンツのなめらかなチョコレートが見事に調和した特別な逸品を、大切な人への贈り物にぜひご活用ください。

■ 熟練の技と情熱に溢れたリンツのチョコレート職人「メートル・ショコラティエ」

リンツでは、熟練した技を持つチョコレート職人のことを「メートル・ショコラティエ」と呼びます。現在リンツの本社を構えるスイスには、日々リンツの製品開発を行う6名のメートル・ショコラティエが在籍し、カカオ豆の厳選から、最高の風味を引き出すためにナッツを自社でローストし、キャラメルやヌガーも伝統的な方法で製造しています。

今回の『リンツ メートル・ショコラティエ セレクション』の制作には、6人全員が携わっており、1,000時間以上もの時間をかけ388以上のレシピを考案。その中から厳選された14種のレシピが最終的に形となり、日本ではそのうち8種類を日本限定コレクションとして発売いたします。



■ リンツが開発したチョコレートの四大発明の一つ「コンチング」技術

リンツの創業者であるロドルフ・リンツは、絹のようになめらかなチョコレートを作ることを目指し、探求し続けた結果、温めて液状になったチョコレートを攪拌し続けることでなめらかなくちどけにする「コンチング」という技術を1879年に発明しました。この新たな発明により、後にリンツの代名詞となる、絹のようになめらかでベルベットのような質感を持つ、風味豊かなチョコレートが誕生しました。

この発明がなければ、世界中のチョコレートは今でも口当たりが悪く、こままで世界中の人々を魅了するような食べ物ではなかったかもしれません。『リンツ メートル・ショコラティエ セレクション』は高品質な素材の食感や豊かな風味と、このなめらかなチョコレートが組み合わせることで生まれる、まさにリンツの技術とメートル・ショコラティエの情熱が作り出す最高傑作です。



■ 『リンツ メートル・ショコラティエ セレクション』 全8種類のプラリネを紹介



「リュクス アマンド」

なめらかなアーモンドジャンドゥーヤクリームに、カリカリにキャラメリゼしたアーモンド片入り。ローストして砂糖をまぶしたアーモンドを丸ごと一粒飾った贅沢な一粒。



「ラテ キャラメリゼ」

濃厚なローストアーモンドのフィリングにカリカリのアーモンドを散りばめ、繊細なミルクチョコレートのシェルに封じ込めたハートの形が愛らしい一粒。



「トゥールビヨン カカオ」

繊細なチョコレートフィリングに、サクサクのアーモンドヌガーとカカオニブを加え、上質なダークチョコレートで封じ込めたカカオの風味豊かな味わい。



「エトワール ノアゼット」

ミルクチョコレートにヘーゼルナッツのフィリングを入れ、カリカリのヘーゼルナッツをトッピングした星形のカップ入りチョコレート。ミルクチョコレートとヘーゼルナッツの贅沢な味わいをお楽しみいただけます。



「デリス ブラン」

きめ細やかなホワイトチョコレートベースのジャンドゥーヤにアーモンドとサクサクのウエハースチップを加え、ホワイトチョコレートでコーティング。ダークチョコレートで丁寧にデコレーション。



「マッターホルン ヌガー」

ヘーゼルナッツのフィリングとアーモンドヌガーを、くちどけなめらかな最高級のミルクチョコレートのシェルに詰めた一粒。



「トレゾール オランジュ」

フルーティーなオレンジのマジパンをダークチョコレートでコーティングし、カリカリのオレンジ片をトッピングした大人の味わい。



「ドラゴン クロッカ」

ダークチョコレートとミルクチョコレートの繊細な組み合わせ。アーモンドとキャラメリゼしたアーモンドクランブルの食感がたまらない逸品。リンツのシンボルを載せたスペシャルデザイン。

<『リンツ メートル・ショコラティエ セレクション』商品概要>

「リンツ メートル・ショコラティエ セレクション 4個入」

価格：1,800円（税込）

「リンツ メートル・ショコラティエ セレクション 9個入」

価格：3,500円（税込）

「リンツ メートル・ショコラティエ セレクション 16個入」

価格：5,500円（税込）

販売店舗：全国のリンツ ショコラ ブティック、ブティック&カフェ、
オンラインショップ



「リンツ メートル・ショコラティエ セレクション 4個入」



「リンツ メートル・ショコラティエ セレクション 9個入」



「リンツ メートル・ショコラティエ セレクション 16個入」

【リンツポイントプログラムについて】

全国のリンツ直営店とオンラインショップ (<https://www.lindt.jp/>) で共通して利用できるポイントプログラムです。新規会員登録ですぐに使える100円分のポイントをプレゼント！またお買い物毎に1ポイント1円からお使いいただけるポイントが貯められます。お誕生月にはプレゼントも♪会員ステージが上がるとポイント付与率が増えてサービス特典もグレードアップ！ぜひこの機会にご登録ください。

HP : <https://www.lindt.jp/f/pointprogram>

【リンツ公式アプリについて】

リンツポイントプログラムのご利用には公式アプリダウンロードがおすすめです。お買い物時にポイントが貯められるほか、商品やキャンペーンの最新情報、アプリ限定クーポンの配信も。リンツのショコラ体験をもっと楽しく、お得で便利にお買い物いただけるアプリとなっております。

HP : <https://www.lindt.jp/f/app>

【ブランド概要】

「Lindt (リンツ)」は、スイス発のプレミアムチョコレートブランドです。リンツ&シュプルングリー社は175年以上の歴史を持ち、チョコレート製造、販売のグローバルカンパニーとして、世界中に展開しています。日本に上陸して2023年で13年目となり、日本のお客様にもご愛顧いただいております。

リンツ公式HP : <https://www.lindt.jp/>

リンツ公式Twitter : <https://www.twitter.com/LindtJapan>

リンツ公式Facebook : <https://www.facebook.com/LindtJapan>

リンツ公式Instagram : https://instagram.com/lindt_chocolate_japan

リンツ公式LINE : <https://lin.ee/59fywW4UB>

【本件に関する問い合わせ先】

リンツPR事務局 (株)スキュー内) 担当: 和田・畑中
TEL : 03-6438-9808 MAIL : lindt_pr@skewinc.co.jp