



2025年11月25日
リンツ&シュプルングリージャパン株式会社
Press Release

7粒のプラリネが贈る、五感を揺さぶる感動。
リンツ初のアルティザン・ショコラ『シグネチャープラリネ』を
11月27日（木）より期間限定で発売
～2年の歳月を重ね、伝統と革新の調和を極めた7つのレシピ～

2025年に創業180周年を迎え、世界120カ国以上で愛されているスイス発の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：福本千秋、本社：東京都港区赤坂）は、初となるアルティザン・ショコラ『シグネチャープラリネ』を2025年11月27日（木）より、全国のリンツショコラブティック（25店舗限定）と渋谷スクランブルスクエアで開催するポップアップショップにて、期間限定で販売いたします。

特設サイト：<https://www.lindt.jp/f/signature>



伝統と革新の最高のバランスを追い求め、世界中から最高級の素材を厳選。
この冬の時期にしか手に入らない、全7種の『シグネチャープラリネ』について



リンツのメートル・ショコラティエを務める、アルノー・ラゴの技術をもって生み出された『シグネチャープラリネ』は、2年もの歳月をかけて作り上げた、この冬の時期だけの特別なコレクション。フランスのアトリエで、一粒一粒丁寧に手作業を加えて仕上げた、全7種の贅沢なアルティザン・ショコラのレシピです。

フランスの伝統と革新の最高のバランスを追い求め、日本産のゆずをはじめ、繊細な茶葉、贅沢で香ばしいナッツ、鮮やかなラズベリーなど最高級の素材を世界中から厳選し、7つのレシピを完成させました。一口食べると、カカオの芳醇な香りがふわりと広がり、なめらかな口どけのショコラと素材が織りなす至高のマリアージュは、五感を揺さぶる感動と深い余韻をもたらします。

その『シグネチャー プラリネ』を、まるで宝石箱のように洗練されたギフトボックスに、一つひとつ丁寧に詰め合わせました。シーンに合わせてお選びいただけるよう、8個入・16個入・28個入の3種類をご用意しております。

冬のホームパーティを彩る手土産に、お世話になった方への感謝を込めた贈り物に、そして一年頑張ったご自身へのご褒美に。
この冬の特別なひとときを、『シグネチャープラリネ』とともにぜひお楽しみください。

『シグネチャーブラリネ』7種のフレーバー紹介



「ミルクティーブラリネ」

ふくやかな紅茶の香りを纏ったアーモンドブラリネフィリングをミルクチョコレートでコーティング。ほのかなフローラルの香り。



「ミルクアーモンドヌガティースブラリネ」

細かく砕いたヌガティース片入りのなめらかなアーモンドブラリネフィリングをミルクチョコレートでコーティング。軽やかなクリスピー食感。



「ミルクココナッツブラリネ」

キャラメリゼしたココナッツ片入りのアーモンドブラリネフィリングをミルクチョコレートでコーティング。クセのないすっきりとしたココナッツ風味。



「ダークヘーゼルナッツブラリネ」

ローストされたカリカリのヘーゼルナッツ片入りのヘーゼルナッツブラリネフィリングをダークチョコレートでコーティング。シーソルトの塩味がアクセント。



「ダーク70%カカオブラリネ」

深みのある70%カカオチョコレートとカリッとした歯ごたえのあるカカオニブを合わせたブラリネフィリングをダークチョコレートでコーティング。香り高いカカオとほどよい甘み。



「ダークラズベリーブラリネ」

ラズベリーとサクサク食感のクレープ生地（クレープダンテル）を合わせたブラリネフィリングをダークチョコレートでコーティング。甘酸っぱいラズベリーの香り。



「ダークユズブラリネ」

日本産ゆずのほのかな香りを纏ったブラリネフィリングをダークチョコレートでコーティング。ゆずを引き立てるライムの皮の食感と心地よい酸味。

メートル・ショコラティエ アルノー・ラゴ（Arnaud Ragot）の紹介

リンツのすべてのクリエイションは、卓越した技術を持つメートル・ショコラティエたちによって支えられています。彼らは世界中から集まり「究極のチョコレート創造」のために、日々情熱を注いでいます。その一人が、『シグネチャーブラリネ』の生みの親アルノー・ラゴです。

フランスで14年のキャリアを誇り、その豊かな経験と磨き上げた技術、そして尽きることのない情熱から、2年の歳月を費やし、自身の集大成として『シグネチャーブラリネ』を完成させました。この傑作は、彼の才能と創造性の証であり、その一粒は、五感を揺さぶる至高のマリアージュをお届けします。彼は現在も、フランスのリンツ・リサーチ・アンド・ディベロップメント・センターで、ショコラティエ部門の責任者として新しいレシピ開発を主導しています。



・アルノー・ラゴのコメント

『シグネチャーブラリネ』のギフトボックスは、五感すべてに訴えかける真の体験として構想しました。私が目指したのは、インスピレーションの源であるフランスの偉大な職人たちへの敬意を込め、その厳格さと洗練さを継承しながらも、より多くの方楽しんでいただける味わいを追求することでした。

一粒一粒が完璧なバランスを保ちつつ、他のブラリネとも調和し、洗練されたテイスティング体験を生み出すよう設計しています。定番のフレーバーには精密さと細部へのこだわりを加え、さらに現代的なエキジチックな風味を融合させました。視覚的な美しさも、私が深くこだわった点です。完璧に調和したデコレーション、そしてまるで宝石箱のようなボックス。

卓越したものを贈る、その瞬間の喜びを感じていただけるようパッケージングにも徹底的にこだわりました。このクリエイションには、私の情熱、繊細さ、そして専門知識のすべてを注ぎ込んでいます。

『シグネチャーブラリネ』は単なるチョコレートの詰め合わせではありません。伝統と革新の出会いであり、最初の一目から最後の一口まで驚きをもたらすようにデザインしています。

商品概要

商品ラインナップは、自分へのご褒美やトライアルとして7種のフレーバーが楽しめる8個入り、大切な方への手土産として4種の味をシェアできる16個入り、そしてビジネスギフトや特別な贈り物として7種の味わいを贅沢に詰め合わせた28個入りの3種類をご用意いたしました。

商品名：リンツ シグネチャープラリネ

価格：8個入：3,900円（税込）

16個入：7,400円（税込）

28個入：11,800円（税込）

販売期間：2025年11月27日（木）～2026年2月15日（日）

※なくなり次第終了

展開店舗：全国のリンツ ショコラ ブティック（25店舗限定）

※2026年1月より、一部ポップアップショップにて販売



販売店舗一覧

【リンツ ショコラ ブティック&カフェ】

- ・表参道 フラッグシップ
- ・渋谷マークシティ店
- ・吉祥寺店
- ・錦糸町バルコ店
- ・コクーンシティ店
- ・ビナガーデンズ海老名店
- ・横浜ベイクォーター店
- ・仙台バルコ2店
- ・ルクア大阪店
- ・天王寺ミオ店
- ・京都四条通り店

【リンツ ショコラ ブティック】

- ・グランエミオ所沢店
- ・天神地下街店
- ・ルミネ大宮店
- ・アスティ静岡店
- ・京橋京阪モール店
- ・名古屋サンロード店
- ・ベリエ千葉店
- ・新宿小田急エース店
- ・広島T-SITE店
- ・みなとみらいコレットマーレ店
- ・マルイファミリー溝口店
- ・アルデ新大阪店
- ・アミュプラザくまもと店
- ・浦和コルソ店

【期間限定Pop-up Shop】

2025年11月27日（木）より期間限定で、渋谷スクランブルスクエア1階にて『シグネチャープラリネ』をポップアップショップにて販売いたします。大切な方へのホリデーギフトとしてはもちろん、一年頑張ったご自身へのご褒美としてもおすすめです。この機会にぜひ、『シグネチャープラリネ』の至福の口どけをご体験ください。

名称：「シグネチャー プラリネ by リンツ」

期間：11月27日(木)～12月10日(水)

場所：渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン1階
東急フードショーエッジ内 EventStage1

住所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2丁目24番12号

営業時間：10:00～21:00



【My Lindt Club マイ リンツ クラブについて】

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。店舗やオンラインショップをご利用いただくほど、様々な特典や充実したサービスをご用意しております。

【My Lindt Club マイ リンツ クラブ】を通じて、より一層お得で楽しいお買い物体験をお楽しみください。

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/pointprogram>

【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180年以上の歴史を持ち、「Bean to Bar」による一貫した製造体制のもと、グローバルカンパニーとして世界中に展開しています。2010年の日本上陸以来、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X : <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TikTok : https://www.tiktok.com/@lindt_chocolate_j

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

リンツ公式YouTube : https://youtube.com/channel/UCcqbnqx9uaSJK6UOy98W-1A?si=YgbNn_T_acRc3kpi

【本件に関する問い合わせ先】

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