

リンツ、贈り物に喜ばれる焼き菓子ギフトボックスが新登場 人気チョコレート「リンドール」との組み合わせも

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：東京都中央区銀座)は、2017年9月15日(金)から、フィナンシエをリニューアルし、よりお求めやすいラインナップのフィナンシエ入り焼き菓子ギフトボックスを販売することをご案内申し上げます。



リンツ フィナンシエ 4種

リンツでは、上質なチョコレートと厳選された素材をふんだんに使った焼き菓子も提供しており、一味違うリンツのチョコレートの美味しさをお楽しみいただけることで、ギフトとして好評を得ています。

このたび、リンツの焼き菓子を代表するフィナンシエをリニューアルし、これからの贈答のシーズンにむけて、フィナンシエ入りの焼き菓子ギフトボックスの種類を豊富にご用意しました。

<リンツのフィナンシエ>

フレーバーは、定番のナチュラルとショコラに加え、ショコラ オランジュとショコラ フランボワーズの4種類。

●フィナンシエ ナチュラル

https://www.atpress.ne.jp/releases/137957/img_137957_2.jpg

アーモンドの香りに、リッチなバターの風味が引き立ちます。

●フィナンシエ ショコラ

https://www.atpress.ne.jp/releases/137957/img_137957_3.jpg

リンツの高品質のチョコレートを練り込んだ生地は、カカオの風味がしっかりと感じられます。

●フィナンシエ ショコラ オランジュ

https://www.atpress.ne.jp/releases/137957/img_137957_4.jpg

濃厚なショコラ生地は、オレンジスライスが飾られ、オレンジの香りの清涼感とほろ苦さが見事にマッチしています。

●フィナンシエ ショコラ フランボワーズ

https://www.atpress.ne.jp/releases/137957/img_137957_5.jpg

フランボワーズパウダー入りの濃厚なショコラ生地は、甘酸っぱさがふわっと広がります。

各種 1個 300円(税込)

<リンツのフィナンシエ入りの焼き菓子ギフトボックス>

カジュアルギフトからフォーマルギフトまで、用途や予算に応じてお選びいただける9種類が新登場。

●焼き菓子ギフトボックス(フィナンシエ4種5個)

https://www.atpress.ne.jp/releases/137957/img_137957_6.jpg

フィナンシエ ナチュラル 2個

フィナンシエ ショコラ 1個

フィナンシエ ショコラ オランジュ 1個

フィナンシエ ショコラ フランボワーズ 1個

1,620円(税込)

なかでも、フィナンシエとリンツの一番人気チョコレート「リンドール」の組み合わせは、リンツならではの贅沢な味わいがお楽しみいただけます。

●焼き菓子ギフトボックス(フィナンシエ4種5個、リンドール7種20個)

https://www.atpress.ne.jp/releases/137957/img_137957_7.jpg

フィナンシエ ナチュラル	2個
フィナンシエ ショコラ	1個
フィナンシエ ショコラ オランジュ	1個
フィナンシエ ショコラ フランボワーズ	1個
リンドール	7種20個

3,780円(税込)

●焼き菓子ギフトボックス(フィナンシエ4種10個、リンドール7種20個)

https://www.atpress.ne.jp/releases/137957/img_137957_8.jpg

フィナンシエ ナチュラル	4個
フィナンシエ ショコラ	2個
フィナンシエ ショコラ オランジュ	2個
フィナンシエ ショコラ フランボワーズ	2個
リンドール	7種20個

5,400円(税込)

さらに、フィナンシエ入りの焼き菓子ギフトボックスは、2段に重ねて、茶色と金色を基調としたスリーブで、丁寧にお包みすることができます。心を込めた贈り物として、さまざまなシーンにご利用いただけます。

●焼き菓子ギフトボックス(フィナンシエ4種20個、リンドール7種40個)

https://www.atpress.ne.jp/releases/137957/img_137957_9.jpg

フィナンシエ ナチュラル	8個
フィナンシエ ショコラ	4個
フィナンシエ ショコラ オランジュ	4個
フィナンシエ ショコラ フランボワーズ	4個
リンドール	7種40個

10,800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、170年以上の時を経て、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。

<http://www.lindt.jp/> (リンツ ジャパンサイト)

<http://www.twitter.com/LindtJapan> (公式Twitterアカウント)

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

http://instagram.com/lindt_chocolate_japan (公式Instagramアカウント)

プレスリリース画像
