

報道関係者各位
プレスリリース

2017.12.01 11:00
リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

**リンツ、新年を祝うお菓子「ガレット・デ・ロワ」を発売
12月26日予約受付開始！
～ 2018年のリンツオリジナルフェーブ付き ～**

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&シュブ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、新年のお菓子「ガレット・デ・ロワ ショコラ カシス」の予約を2017年12月26日(火)に開始いたします。また、リンツ ショコラ カフェ(一部の店舗を除く)では、ピースの「ガレット・デ・ロワ ショコラ カシス」を2018年1月3日(水)から提供いたします。



リンツ ガレット・デ・ロワ ショコラカシス

<リンツ ガレット・デ・ロワ ショコラ カシス (ホール)>

リンツ ショコラ カフェの「ガレット・デ・ロワ」は、チョコレートをふんだんに使った、ショコラティエならではのガレットとして、毎年好評の新年のお菓子です。2018年のフレーバーは「ショコラ カシス」が登場します。

バターをふんだんに使い、チョコレートが混ぜ込まれたサクサクの折り込みパイ生地の中には、エクアドル産カカオ分70%ダークチョコレートを使ったカカオの香り豊かな濃厚なガナッシュと、甘酸っぱいカシスのコンポートとフランジパーヌクリームが詰まっています。デコレーションには、ピンク色のカシスパウダーがあしらわれ、新年らしい華やかな装いの「ガレット・デ・ロワ」となっています。

<リンツ オリジナルフェーヴ アイスクリームチョコレートドリンク>

リンツ ショコラ カフェの「ガレット・デ・ロワ」のもう一つの楽しみは、フェーヴを集めて楽しむコレクター必見の、毎年趣向を凝らしたオリジナルの陶製フェーヴです。2018年のフェーヴは、リンツ ショコラ カフェで人気のメニュー「アイスクリームチョコレートドリンク」を、小さいながらとても精巧に再現しています。

フェーヴは、ガレットの中に一つだけ入れて、切り分けたピースにフェーヴが入っていた人は王冠をかぶって王様（王女様）になり、幸運を祝福される、というユニークな楽しみ方があります。

リンツ ショコラ カフェの「ガレット・デ・ロワ」は、陶製フェーヴの代わりに、ローストマカダミアナッツが一つ忍ばされています。ローストマカダミアナッツが入っている縁起の良いピースを当てる新年の運試しもかねて、ご家族やご友人と楽しいひとときをお楽しみいただけます。

ホールの「ガレット・デ・ロワ ショコラ カシス」のご予約は、2017年12月26日（火）からリンツ ショコラ カフェ店頭で承ります。ホールのガレットをご予約いただくと、王冠とアイスクリームチョコレートドリンクのフェーヴを一つずつお付けしてお渡しします。

▼ホールガレットのご予約

(王冠とアイスクリームチョコレートドリンクのオリジナルフェーヴ付き)

価格 : 3,780円(税込)

※店頭にて、ご予約時にお支払いいただきます

サイズ : 約17cm 4~6人分

予約期間 : 2017年12月26日(火)~

※数量限定につき、なくなり次第終了

予約受付 : リンツ ショコラ カフェ 全店

※神戸マルイ店、リンツショコラブティック店、アウトレット店を除く

お渡し期間 : 2018年1月3日(水)~15日(月)

お渡し : リンツ ショコラ カフェ ご予約承り店舗

<リンツ ガレット・デ・ロワ ショコラ カシス (ピース)>

リンツ ショコラ カフェ一部の店舗では、ピースの「ガレット・デ・ロワ ショコラ カシス」のイトイン、テイクアウトでの提供が2018年1月3日(水)に開始されます。お召し上がりになったガレットにローストマカダミアナッツが入っていた場合、王冠とアイスチョコレートドリンクのオリジナルフェーブをプレゼントします。

▼ピースガレットのご提供

価格 : ピース 756円(税込)

提供期間 : 2018年1月3日(水)~15日(月)

提供店舗 : リンツ ショコラ カフェ 銀座店、表参道店、渋谷店、自由が丘店、吉祥寺店

【ガレット・デ・ロワとは…】

フランスの公現節(エピファニー)における祭りの伝統菓子で、クリスマスが終わり、新年を迎えると出回り始めます。一般的にはフランジパーヌというアーモンドクリームが入った折り込みパイ生地のお菓子ですが、地方によって少しずつ異なります。お菓子の中にフェーブ(そら豆、現在では陶製の人形)が一つだけ入れられ、それが当たった人は、その日一日王冠をかぶって王様(王女様)になり幸運に恵まれるという、そのユニークな楽しみ方と縁起の良さゆえ、日本でも新年のお菓子として定着しており、ガレット・デ・ロワの中に入っているフェーブを集めて楽しむコレクターもいます。

【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