

報道関係者各位
プレスリリース

2017.12.08 11:00
リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

**リンツ、バレンタインドリンクは愛らしいピンク色で
ストロベリー風味の濃厚ホットチョコレート！
1月9日から期間限定で登場**

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、バレンタインの期間限定ドリンク「リンツ ストロベリー ホットチョコレートドリンク」を2018年1月9日(火)から提供いたします。



リンツ ストロベリー ホットチョコレートドリンク 全店

<バレンタインの期間限定ドリンク「リンツ ストロベリー ホットチョコレートドリンク」>

新しい年が明けるとすぐに、チョコレートの祭典 バレンタインの季節がやってきます。リンツ ショコラ カフェでは、チョコレートのぬくもりがうれしい「リンツ ストロベリー ホットチョコレートドリンク」をバレンタインの期間限定で提供いたします。愛らしいピンク色が目を引く、見た目にもバレンタイン気分が盛り上がるホット

チョコレートは、チョコレートのコクやカカオの香りを引き立てる、甘酸っぱくフルーティーなストロベリーとの組み合わせです。

リンツの濃厚なホットチョコレートの上に、ふんわりと軽いストロベリーのホイップクリーム、ストロベリーの種子のぷちぷちとした食感を生かしたソースと、フリーズドライのストロベリーがデコレーションされています。ホットチョコレートは、よりカカオ感が味わえるダークと、やさしいミルキー感が楽しめるミルクの2種類から、好みにあわせていずれかがお選びいただけます。そしてトップにはホットチョコレートの種類にあわせて、チョコレートのコポー(ダークまたはミルク)が飾られます。銀座店で提供されるドリンクには、ハート型のフレッシュストロベリーが添えられます。

●リンツ ストロベリー ホットチョコレートドリンク

- ・銀座店 1,234円(税込) ※イトイン・ガラスマグカップでご提供
- ・銀座店以外 669円(税込) ※自由が丘店と吉祥寺店のイトインは
マグカップでご提供

●販売期間：2018年1月9日(火)～2月15日(木)

なくなり次第終了とさせていただきます。

●提供店舗：リンツ ショコラ カフェ全店

<バレンタインの期間限定デリース「ダークチョコレート85%」「ダークチョコレート99%」>

リンツのチョコレートを使用したガナッシュがはさまれている、ショコラティエならではの味わいで人気がある「デリース」と名づけられているマカロン。リンツ ショコラ カフェ(アウトレット店を除く)では、バレンタインシーズンにぴったりのチョコレートの本格的な味わいが楽しめる「デリース ダークチョコレート85%」と「デリース ダークチョコレート99%」を期間限定で提供いたします。

リンツ ショコラ カフェ(銀座店・アウトレット店を除く)では、お好きなドリンクとお好きなデリース2種類が選べるデリースセットを提供しています。バレンタイン気分が一層盛り上がる、「リンツ ストロベリー ホットチョコレートドリンク」と「デリース ダークチョコレート85%」と「デリース ダークチョコレート99%」の組み合わせが特におすすです。

●デリース セット

販売価格：お好きなドリンクとお好きなデリース2種類
1,080円～1,188円(税込)

販売期間：2018年1月9日(火)～2月15日(木)

販売店舗：リンツ ショコラ カフェ 全店 ※銀座店・アウトレット店を除く

<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、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)