

2018.01.26 11:00

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

リンツ、サクラのドリンクとデリースを発売
期間限定で2月16日からリンツ ショコラ カフェ全店に登場
～桜が香るホワイトチョコレートで春をいち早くお届け～

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、早春の期間限定ドリンク「リンツ ホワイトチョコレート サクラ アイスドリンク」と「リンツ デリース サクラ」を2018年2月16日(金)より提供いたします。



リンツ ホワイトチョコレート サクラ アイスドリンク イメージ

<リンツ ホワイトチョコレート サクラ アイスドリンク>

春の到来が待ち遠しいシーズンに、一足早くやさしい春の香りを運んでくる、毎年人気の季節のドリンク「リンツ ホワイトチョコレート サクラ アイスドリンク」が、2018年も期間限定で2月16日(金)からリンツ ショコラ カフェ全店に登場します。

ホワイトチョコレートをベースに、アマレナチェリーのシロップ漬け、グリオットチェリーのピューレをブレンド、ほのかな塩気と桜の香りが春らしい味わいのドリンク。デコレーションとして、ホワイトチョコレートのコポー、ふんわりと軽いホイップクリーム、真紅のチェリーのソース、桜葉パウダーが和のテイストのアクセントとして加わりました。銀座店では、さらに桜の花びらのシロップ煮が添えられます。

ホワイトチョコレートの甘さが、アマレナチェリーの少しナッティーな風味、グリオットチェリーの酸味をやさしく包み込み、ほのかな塩気と桜の香りが春を感じる味わいのドリンクは、見た目にも愛らしいピンクと若草色で、春の気分を盛り上げます。

●リンツ ホワイトチョコレート サクラ アイスドリンク

販売価格：銀座店 イートイン グラス仕様 1,388円(税込)

銀座店以外 テイクアウト仕様 772円(税込)

(自由が丘店のイートインはグラス仕様)

販売期間：2018年2月16日(金)～4月1日(日)

※なくなり次第終了とさせていただきます

販売店舗：リンツ ショコラ カフェ全店

<リンツ デリース サクラ>

リンツのチョコレートを使用したガナッシュがサンドされている、ショコラティエならではの味わいで人気の高い「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、桜が香る春らしい味わいが楽しめる「デリース サクラ」を期間限定で2月16日(金)から提供いたします。

ホワイトチョコレートにチェリーのピューレ、桜の香りのシロップを混ぜ、ほんのりとした塩味を利かせたガナッシュをサンドしています。上品なピンク色のシェルには、雅に金粉があしらわれ、ホワイトデーのプレゼントにも最適です。

●リンツ デリース サクラ

販売価格：1個302円(税込)

販売期間：2018年2月16日(金)～4月1日(日)

※なくなり次第終了とさせていただきます

販売店舗：アウトレット店を除くリンツ ショコラ カフェ

さらに、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種類が選べるリンツ デリースセットを提供しています。春

の気分が一層盛り上がる、「リンツ ホワイトチョコレート サクラ アイสดリンク」と「リンツ デリース サクラ」の組み合わせが特におすすめです。

●リンツ 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～1,296円(税込)

販売期間： 2018年2月16日(金)～4月1日(日)

※なくなり次第終了とさせていただきます

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)