

2018.10.01 11:00

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

**リンツ、2018年クリスマスケーキ「ショコラ 抹茶」
11月1日にホールケーキの予約、ピースケーキの販売がスタート
オンラインショップ限定で冷凍配送のホールケーキも登場**

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・ツイメルマン、本社: 東京都中央区銀座)は、2018年11月1日(木)から、リンツのクリスマスケーキ「ショコラ 抹茶」のホールケーキの予約をリンツ ショコラ カフェ全店舗(アウトレット店を除く)とリンツ・チョコレート オンラインショップで開始いたします。

また、リンツ ショコラ カフェの一部店舗限定で、ピースケーキを販売いたします。



リンツ ショコラ カフェ クリスマスケーキ ビュッシュ ショコラ抹茶 イメージ

<リンツ ショコラ カフェで予約・お渡し ホールサイズのクリスマスケーキ「ビュッシュ ショコラ 抹茶」>

毎年、本格的なチョコレートの味わいが楽しめることで好評のリンツ ショコラ カフェのクリスマスケーキ。2018年は、リンツの高品質なチョコレートと上品な香りの抹茶

を贅沢に組み合わせた、つやつやしたグラサージュが見た目に美しい「ビュッシュ ショコラ 抹茶」が新登場します。

リンツのメートル・ショコラティエが、ダーク・ミルク・ホワイトのそれぞれのチョコレートに巧みに使い分けて、抹茶の上品な香りとはろ苦い風味を際立たせた、チョコレートと抹茶がどちらも主役として引き立て合う、絶妙なマリージュをお楽しみいただける構成に仕上げられています。

やさしい甘さのミルクチョコレートムースと、ほろ苦く香り高い抹茶のマルカルポーネムースを重ねた、2層のムースのまろやかでなめらかな口どけとともに、チョコレートのビスキュイ生地のしっとりとしたやわらかさ、ヘーゼルナッツのザクザクとした食感のアクセントがお楽しみいただけます。仕上げに、艶やかに濃厚なダークチョコレートのグラサージュをたっぷりとかけ、抹茶ホワイトチョコレートの繊細な線描きが施されています。

デコレーションとして、グリーンとレッドのクリスマスカラーのストロベリーガナッシュのマカロン、柊を模したチョコレートプレート、メリークリスマスのメッセージ入りのチョコプレートがトップに飾られ、クリスマスの食卓を華やかに彩ります。

さらに、別添えのストロベリーのソースをケーキにかけてお召し上がりいただくと、フルーティーな甘酸っぱさ加わり、味わいの変化をお楽しみいただけます。レストランのアシエットデセールのように、お皿の余白にソースを描くだけで、ご家庭でもクリスマスにふさわしい華やかな一皿をお楽しみいただけます。

●リンツ ショコラ カフェで予約・お渡し ホールサイズのクリスマスケーキ

商品名 : ビュッシュ ショコラ 抹茶

販売価格 : 4,320円(税込)

サイズ : 8cm(幅)×15cm(長さ)×10cm(高さ) 4~6人分

予約期間 : 2018年11月1日(木)から

数量限定販売のため、なくなり次第終了とさせていただきます

予約受付 : リンツ ショコラ カフェ 全店舗

ただし、リンツ ショコラ カフェ アウトレット店を除く

各店舗にて、ご予約時にお支払いいただきます

お渡し期間 : 2018年12月14日(金)~25日(火)

お渡し場所 : リンツ ショコラ カフェ ご予約承り店舗

https://www.atpress.ne.jp/releases/167024/img_167024_2.jpg

<リンツ ショコラ カフェの一部店舗限定で販売 ピースサイズのクリスマスケーキ「ショコラ 抹茶」>

リンツ ショコラ カフェ の一部店舗では、ピースサイズをイトインとテイクアウトで提供します。ホールサイズのクリスマスケーキでは大きすぎる少人数のご家庭や、恋人同士お二人だけで楽しむクリスマスディナーのデザートにも最適です。

●リンツ ショコラ カフェの一部店舗限定で販売 ピースサイズのクリスマスケーキ

商品名 : ショコラ 抹茶

販売価格 : 918円(税込)

販売期間 : 11月1日(木)~12月25日(火)

※数量限定販売のため、なくなり次第終了とさせていただきます

※ご予約はホールサイズのみとなります

販売店舗 : 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

https://www.atpress.ne.jp/releases/167024/img_167024_3.jpg

<リンツ・チョコレート オンラインショップ限定で予約・冷凍配送 ホールサイズのクリスマスケーキ「ショコラ 抹茶」>

お近くにリンツ ショコラ カフェがない地域の方にもクリスマスにお楽しみいただけるように、リンツ・チョコレート オンラインショップより冷凍配送でお届けします。販売数は200個限定となります。

●リンツ・チョコレート オンラインショップ限定で予約・冷凍配送 ホールサイズのクリスマスケーキ

商品名 : ショコラ 抹茶

販売価格 : 4,980円(税込) ※冷凍配送費込み

サイズ : 9cm(幅)×18cm(長さ)×5cm(高さ) 4~6人分

予約期間 : 2018年11月1日(木)から

※数量限定販売(200個)のため、

なくなり次第終了とさせていただきます

予約受付 : リンツ・チョコレート オンラインショップ(<https://www.lindt.jp>)

で11月1日(木)10時から受付

配送期間 : 2018年12月14日(金)~25日(火)で日時を指定

https://www.atpress.ne.jp/releases/167024/img_167024_4.jpg

<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。

<https://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)

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

プレスリリース画像
