

2019.01.07 11:00

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

リンツ、ピック&ミックスに新しいチョコレートが続々追加！ チョコレートの本場から「ヨーロピアンスペシャリティーズ」が登場

～色も、形も、フレーバーも多彩になり、ますますバリエーション豊かに～

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、2019年1月10日(木)から、新タイプのチョコレート「ヨーロピアンスペシャリティーズ」をピック&ミックスで販売いたします。





ヨーロッパンスペシャルティーズ(イメージ)

<ヨーロッパンスペシャルティーズ European Specialties>

リンツのチョコレートが誇るのは、その圧倒的に豊かなバリエーション。リンツの店舗の中心に据えられた「Pick & Mix ピック&ミックス」の売り場では、リンツを代表する一番人気のチョコレート「LINDOR リンドール」が常時20種類以上並び、お好きなフレーバーをお好きな量だけ量り売りでお求めいただけることで、大変好評を博しています。

このたび新しくピック&ミックスに登場する「ヨーロッパンスペシャルティーズ」と称されるカテゴリのチョコレートは、本場ヨーロッパで愛される、色も、形も、フレーバーも多彩なチョコレートです。

「リンドール」がその究極のなめらかさゆえに世界中で愛されているのに対して、「ヨーロッパンスペシャルティーズ」は、リンツの上質なチョコレートを使用しつつ、ナッツなど厳選された材料を贅沢に使用して、様々なフレーバーや食感の妙が楽しめるチョコレートが揃います。さらに、これまでにはない形状のチョコレートも加わり、ピック&ミックスのチョコレートをアソートした時に、より賑わい感が演出されます。

ヨーロッパンスペシャルティーズ ルーレット(イメージ)

https://www.atpress.ne.jp/releases/174300/img_174300_2.jpg

ヨーロッパンスペシャルティーズ フィオレット(イメージ)

https://www.atpress.ne.jp/releases/174300/img_174300_3.jpg

ヨーロッパンスペシャルティーズ ナポリタン(イメージ)

https://www.atpress.ne.jp/releases/174300/img_174300_4.jpg

(1)ルーレット ノッチョラテ(Roulette Nocciolatte)

口溶けなめらかなミルクチョコレートのシェルの中には、風味豊かなヘーゼルナッツのフィリング。センターにはホールのヘーゼルナッツが入っています。

原産国：イタリア

ルーレット ノッチョラテ

https://www.atpress.ne.jp/releases/174300/img_174300_6.jpg

(2)ルーレット ノッチョノワール(Roulette Noccionoir)

ダークチョコレートのシェルの中には、カカオ味が濃厚でなめらかなヘーゼルナッツのフィリング。センターにはホールのヘーゼルナッツが入っています。

原産国：イタリア

ルーレット ノッチョノワール

https://www.atpress.ne.jp/releases/174300/img_174300_7.jpg

(3)ルーレット ノーチェ(Roulette Noce)

なめらかな口溶けのミルクチョコレートのシェル。ヘーゼルナッツの香り豊かなフィリングの中に、キャラメリゼしたクルミ片が散りばめられています。

原産国：イタリア

ルーレット ノーチェ

https://www.atpress.ne.jp/releases/174300/img_174300_8.jpg

(4)ルーレット フォンデンテ(Roulette Fondente)

ダークチョコレートのシェルに、濃厚なカカオ味あふれるフィリング。中に散りばめられたカカオニブが、より一層のビター感とカリカリとした食感を演出。

原産国：イタリア

ルーレット フォンデンテ

https://www.atpress.ne.jp/releases/174300/img_174300_9.jpg

(5)ルーレット ノッチョカフェ(Roulette Nocciocaffe)

ダークチョコレートのシェルに、コーヒー風味のフィリング。コーヒーの香りが広がり、カフェモカのような味わい。センターにはホールのヘーゼルナッツが入っています。

原産国：イタリア

ルーレット ノッチョカフェ

https://www.atpress.ne.jp/releases/174300/img_174300_10.jpg

(6)フィオレット ヌガー(Fioretto Nougat)

ヘーゼルナッツヌガーペーストのフィリングの中に、ヘーゼルナッツダイスがちりばめられた濃厚な味わい。外側のミルクチョコレートには、ライスパフが混ぜ込まれ、軽やかな食感。

原産国：ドイツ

フィオレット ヌガー

https://www.atpress.ne.jp/releases/174300/img_174300_11.jpg

(7)フィオレット カプチーノ(Fioretto Cappuccino)

ライスパフが入ったサクサクした食感のミルクチョコレートの中には、コーヒー風味のフィリング。溶け合う風味がまさにカプチーノのような味わい。

原産国：ドイツ

フィオレット カプチーノ

https://www.atpress.ne.jp/releases/174300/img_174300_12.jpg

(8)バストンチーノ ミルク&シリアル(Bastoncino Milk & Cereal)

ミルクチョコレートにクランチャーなシリアルが混ぜ込まれたスティック状のチョコレート

原産国：イタリア

バストンチーノ ミルク&シリアル

https://www.atpress.ne.jp/releases/174300/img_174300_13.jpg

(9)バストンチーノ ミルク(Bastoncino Milk)

やさしい味わいのスティック状のミルクチョコレート

原産国：イタリア

バストンチーノ ミルク

https://www.atpress.ne.jp/releases/174300/img_174300_14.jpg

(10)HELLO Mini Emotis

リンツの上質なミルクチョコレートで作られたHELLOのエモーティコン（絵文字）。
メッセージチョコレートとして、ギフトパッケージにも。

原産国：スイス

HELLO Mini Emotis

https://www.atpress.ne.jp/releases/174300/img_174300_15.jpg

(11)ナポリタン ミルク(Napolitain Milk)

ミルク感たっぷりの、もっともスタンダードなミルクチョコレート。

原産国：スイス

ナポリタン ミルク

https://www.atpress.ne.jp/releases/174300/img_174300_16.jpg

(12)ナポリタン ヘーゼルナッツ(Napolitain Hazelnuts)

ミルクチョコレートに、細かく刻んだヘーゼルナッツが散りばめられています。

原産国：スイス

ナポリタン ヘーゼルナッツ

https://www.atpress.ne.jp/releases/174300/img_174300_17.jpg

(13)ナポリタン クレスタミルク(Napolitain Cresta Milk)

ミルクチョコレートに、キャラメリゼされたナッツ片入り。サクサクした食感とキャラメルの香ばしさを感じられます。

原産国：スイス

ナポリタン クレスタミルク

https://www.atpress.ne.jp/releases/174300/img_174300_18.jpg

(14)ナポリタン クレスタホワイト(Napolitain Cresta White)

ホワイトチョコレートに、キャラメリゼされたナッツ片入り。ホワイトチョコレートとアーモンドは相性の良い組み合わせ。

原産国：スイス

ナポリタン クレスタホワイト

https://www.atpress.ne.jp/releases/174300/img_174300_19.jpg

(15)ナポリタン ダーク(Napolitain Dark)

食べやすいマイルドなビター感。リンツの最も古いパッケージデザインをそのまま残すダークチョコレート。

原産国：スイス

ナポリタン ダーク

https://www.atpress.ne.jp/releases/174300/img_174300_20.jpg

<ヨーロッパンスペシャルティーズ European Specialties>

販売価格：ピック&ミックスで量り売り 781円(税込)/100gあたり

販売時期：・上記(6)(7)(8)(9)(10)(11)(13)(15)のチョコレート

2019年1月10日(木)～

・上記(1)(2)(3)(4)(5)(12)(14)のチョコレート

2019年1月中旬～

販売店舗：下記14店舗

- ・リンツ ショコラ カフェ 銀座、自由が丘、吉祥寺、ビナガーデンズ海老名、津田沼パルコ、仙台パルコ2、静岡マルイ、新潟、金沢百番街Rinto、京都四条通り、岡山一番街店
- ・リンツ ショコラ ブティック 横須賀モアーズシティ、柏高島屋ステーションモール、クリスタ長堀店

<Pick & Mix ピック&ミックスとは>

リンツの一番人気チョコレート「リンドール」をはじめとするリンツのバラエティー豊かなチョコレートから、お好きなフレーバーをお好きな量だけ量り売りでお求めいただけるリンツの直営店ならではの販売システム。

・選ぶ楽しみ

お気に入りのフレーバーばかりをたくさん選ぶことも、気になる新しいフレーバーにチャレンジするためにお試しに少しだけ選ぶことも、「ピック&ミックス」であれば、あれこれ迷いながら自由な気持ちで楽しくチョコレート選びができます。

・用途は自由

毎日のおやつやご自分へのご褒美にも、カジュアルなプレゼントや、ご自身でチョコレートのプレゼントをカスタマイズされたいときにも、様々な用途に合わせてご利用いただけます。

・豊富なバリエーション

「ピック&ミックス」に登場するチョコレートのバラエティーは、リンツの一番人気チョコレートであるリンドールを中心に、今回加わるヨーロッパアンスペシャリティーズを含め、約40種。チョコレートラヴァーを飽きさせません。

<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)