

2019.04.01 13:00

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

リンツ、オレンジ香るショコラデザート新登場

銀座店・自由が丘店限定で4月1日から提供

～春から初夏の期間限定、ゴールデンウィークのおでかけにおすすめ～

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、リンツ ショコラカフェ 銀座店・自由が丘店限定で、ショコラデザート「リンツ ドームショコラ オランジュ」「リンツ ショコラパフェ オランジュ」を2019年4月1日(月)から提供いたします。



リンツ ドームショコラ オランジュ1

チョコレートはとても奥の深い、可能性に富んだ食材であり、様々に姿や形を変えてお楽しみいただけます。

リンツ ショコラ カフェでは、リンツのメートル・ショコラティエが厳選された素材にこだわり、その卓越した技術と経験によって生み出されるショコラデザートの数々が、リンツチョコレートのおいしさの別の一面をお見せします。

ゴールデンウィークは、至福のチョコレート体験ができる、リンツ ショコラ カフェにおでかけください。

<リンツ ドームショコラ オランジュ>

お客様の目の前でチョコレートをかけた瞬間から食べ終わるまで、次々と変化していく見た目や味わいのライブ感が楽しめるドームショコラ。チョコレートをかけると、ドーム型のチョコレートがゆっくりと溶け始め、中からデザートが現れるサプライズ感もお楽しみいただけます。

春から初夏の期間限定の味わいは、リンツのダークチョコレートとオレンジの王道の組み合わせ。カカオの風味と柑橘の酸味が好相性のフレーバーです。

リンツ ドームショコラ オランジュ2

https://www.atpress.ne.jp/releases/180800/img_180800_2.jpg

温かいオレンジホワイトチョコレートのソースをかけると、ドーム型のダークチョコレートの表面がゆっくりと溶け始めます。中には、チョコレートのしっとりとした生地、チョコレートの冷たいセミフレッド、みずみずしいフレッシュオレンジ、ダークチョコレートのホイップクリーム、ヘーゼルナッツのクルスティヤンを重ねたデザートが隠れています。

お皿には、爽やかなフレッシュオレンジとほろ苦いオレンジスライスのシロップ煮、クラッシュしたピスタチオとラズベリーをデコレーション。

温かいオレンジホワイトチョコレートのソースをたっぷりとかからめてお召し上がりください。

リンツ ドームショコラ オランジュ3

https://www.atpress.ne.jp/releases/180800/img_180800_3.jpg

<提供イメージの動画は、こちらをご覧ください>

仕上げのチョコレートをかけると、ドーム型のチョコレートがゆっくりと溶け始めます。

<https://youtu.be/S49QTJeoxuU>

●リンツ ドームショコラ オランジュ

販売価格：1,890円(税込)

販売期間：2019年4月1日(月)～5月31日(金)

提供店舗：リンツ ショコラ カフェ 銀座店 限定

<リンツ ショコラパフェ オランジュ>

チョコレートと相性の良い季節の素材を組み合わせたショコラパフェ。食べ進めていくほどに、チョコレートを中心に、様々な食感と味わいが織りなすハーモニーをお楽しみいただけます。

春から初夏の期間限定の味わいは、リンツのダークチョコレートとオレンジの王道の組み合わせ。カカオの風味と柑橘の酸味が好相性のフレーバーです。

リンツ ショコラパフェ オランジュ1

https://www.atpress.ne.jp/releases/180800/img_180800_4.jpg

すっきり爽やかなオレンジのシャーベット、みずみずしいフレッシュオレンジ、オレンジ香るガナッシュをサンドしたミニマカロンを中心に、食べ進めていくほどに、ふんわり軽い口あたりのダークチョコレートのホイップクリーム、濃厚なダークチョコレートソース、70%カカオのダークチョコレートのアイスクリームが混ざり合い、バニラ香るマスカルポーネ入りムース、香ばしいヘーゼルナッツのクルスティヤンとともに、重層的に楽しめます。トップには、パキッとした食感が心地よいダークチョコレートプレートでデコレーションしています。

●リンツ ショコラパフェ オランジュ

販売価格：1,780円(税込)

販売期間：2019年4月1日(月)～5月31日(金)

提供店舗：リンツ ショコラ カフェ 銀座店、自由が丘店 限定

<店舗情報>

●リンツ ショコラ カフェ 銀座店

東京都中央区銀座7-6-12

営業時間： 平日11時～22時 土日祝11時～20時

TEL : 03-5537-3777

座席 : 全32席

WEB : <http://www.lindt.jp/contents/shop/7/>

リンツ ショコラ カフェ 銀座店

https://www.atpress.ne.jp/releases/180800/img_180800_6.jpg

●リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店

東京都目黒区自由が丘2-9-2

営業時間： 9時～20時

TEL : 03-5726-8921

座席 : 全68席

WEB : <https://www.lindt.jp/contents/shop/19/>

リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店

https://www.atpress.ne.jp/releases/180800/img_180800_7.jpg

<Lindt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。