

2019.10.11 11:00

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

**リンツ、チョコレート専門店が手がける焼き菓子が新登場！  
「ダコワーズ ショコラ」「ブラウニー」が11月1日発売**

リンドールと組み合わせた焼き菓子ギフトボックスもご用意

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：東京都港区南青山)は、2019年11月1日(金)から、新登場の「ダコワーズ ショコラ」「ブラウニー」と、リニューアルした「フィナンシエ」をリンツ全店(アウレット店を除く)で販売開始いたします。



リンツの焼き菓子

リンツでは、上質なチョコレートと厳選された素材をふんだんに使用した焼き菓子も提供しています。このたび、「ダコワーズ ショコラ」と「ブラウニー」が新登場、さらに美味しくリニューアルした「フィナンシエ」が登場します。一味違うリンツのチョコレートの美味しさを焼き菓子でお楽しみいただけます。

- ダコワーズ ショコラ

[https://www.atpress.ne.jp/releases/195816/img\\_195816\\_2.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/195816/img_195816_2.jpg)

外はさくっと、中はふわっとした、カカオパウダー入りのダコワーズ生地で、ガナッシュをサンド。ガナッシュは、カカオニブとフィナンチーヌ入りのザクっとした食感と、アーモンドペースト入りの香ばしさが楽しめます。

- ブラウニー

[https://www.atpress.ne.jp/releases/195816/img\\_195816\\_3.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/195816/img_195816_3.jpg)

ずっしりと重厚感のある、チョコレートをふんだんに使用したブラウニー生地。ピーカンナッツの食感がアクセント。

- フィナンシエ ショコラ フランボワーズ

[https://www.atpress.ne.jp/releases/195816/img\\_195816\\_4.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/195816/img_195816_4.jpg)

しっとりとしたチョコレートのフィナンシエ生地に、フランボワーズの甘酸っぱさが広がります。

- フィナンシエ ナチュラル

[https://www.atpress.ne.jp/releases/195816/img\\_195816\\_5.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/195816/img_195816_5.jpg)

しっとりとしたフィナンシエ生地。アーモンドの香りに、リッチなバターが引き立ちます。

販売価格：各種 1個 300円(税込)

リンツ一番人気チョコレート「リンドール」と組み合わせた焼き菓子ギフトボックスもご用意しています。贈答のシーズンにむけて、用途や予算に応じてお選びいただけます。

- 焼き菓子ギフトボックス

[https://www.atpress.ne.jp/releases/195816/img\\_195816\\_6.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/195816/img_195816_6.jpg)

販売価格：3,780円(税込)

内容：フィナンシエ ナチュラル 2個

フィナンシエ ショコラ フランボワーズ 1個

ダコワーズ ショコラ 1個

ブラウニー 1個

リンドール 20個

● 焼き菓子ギフトボックス

[https://www.atpress.ne.jp/releases/195816/img\\_195816\\_7.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/195816/img_195816_7.jpg)

販売価格：5,400円(税込)

内容：フィナンシエ ナチュラル 4個

フィナンシエ ショコラ フランボワーズ 2個

ダコワーズ ショコラ 2個

ブラウニー 2個

リンドール 20個

<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](http://instagram.com/lindt_chocolate_japan) (公式Instagramアカウント)