

リンツ、「ダークフェスティバル」を9月15日から開催 エクセレンスシリーズに新フレーバー3種が登場

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&シュプ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、毎年秋の訪れとともにチョコレートシーズンの開幕を告げるイベントとして、「ダークフェスティバル」を2016年も9月15日(木)から10月16日(日)までリンツ全店で開催いたします。



<最高品質のカカオ豆を使用したダークチョコレート — エクセレンス>

「エクセレンス」は、その名が示す通り、豊富なバラエティーを誇るリンツのタブレットチョコレートの中でも最高峰に位置付けられる、ダークチョコレートを中心としたシリーズです。

リンツのメートル・ショコラティエによって厳選された最高品質のカカオ豆と材料を使用し、そのチョコレート作りにかかる情熱と卓越した技術をもって生み出される「エクセレンス」のタブレットは、チョコレートそのもののカカオの香りや味わいを楽しみたい、まさに大人のグルメのためのチョコレートです。

「エクセレンス」のシリーズは、リンツの歴史の中では比較的新しいシリーズで、1989年に登場しました。厳選された高品質のカカオ豆と、高度な製造技術から生まれるダークチョコレートで、その力強くエレガントな香り、お口の中にいつまでも残る豊かな味わい、この上なくなめらかなテクスチャー、様々なフレーバーとのマッチング、独特の薄いシェイプ、高級感あふれるパッケージに至るまで、繊細な味覚を持つ現代のチョコレート愛好家をも満足させる逸品です。

特に、「エクセレンス 70%カカオ」を中心とするハイカカオのダークチョコレート群(70%、85%、90%、99%)は、カカオ分をパーセンテージ表示したチョコレートの草分けであり、カカオの含有量による味わいの変化、カカオ豆が持つ苦味や酸味のバランスの妙が、新たなるチョコレート体験への扉を開いてくれます。

また、「エクセレンス」のシリーズは、その豊富なバリエーションが特徴です。ダークチョコレートとフルーツ、ナッツ、スパイスなど、様々な食材とのマッチングの妙をお楽しみいただけます。

<ダークフェスティバルを開催>

2016年で3回目の開催を迎える「ダークフェスティバル」。毎年、秋の訪れとともに、チョコレートシーズンの開幕を告げるイベントとして、「エクセレンス」シリーズを通じて、リンツのダークチョコレートの世界を多くのお客様にご体験いただいています。

2016年は、9月15日(木)から10月16日(日)までの1か月間、リンツ全店で開催します。フェスティバル期間中、店頭で「エクセレンス 70%カカオ」と「エクセレンス オレンジ」のサンプリングを行います。「エクセレンス」のチョコレートをご試食いただきながら、店舗スタッフが、ハイカカオのチョコレートや色々なフレーバーのマッチングについてご説明し、お客様の好みや味覚に合ったチョコレート選びをお手伝いします。

また、フェスティバル期間中、「エクセレンス」チョコレートを3枚以上ご購入いただくと、10%割引をさせていただきます(アウトレット店では、通常の割引率でご提供します)。

今回のダークフェスティバルの開催にあたり登場する新フレーバーは以下の3種です。新フレーバーを加え、9月15日(木)から「エクセレンス」のシリーズは15種類での展開となります。

●エクセレンス フランボワーズ

ダークチョコレートとラズベリーは王道の組合せ。カカオの軽い酸味とラズベリーの甘酸っぱさがうまくなり、アージュした1枚。

価格 : 572円(税込)

原産国: フランス

●エクセレンス ピエモンテ ヘーゼルナッツ

濃厚な風味と上品な香りのピエモンテ産ヘーゼルナッツが、まろやかなカカオ味のダークチョコレートの中に、贅沢なまでに散りばめられた味わい深いチョコレート。

価格 : 572円(税込)

原産国: フランス

●エクセレンス ピーカンナッツ

しっかりとカカオ感のあるダークチョコレートと、キャラメリゼされたピーカンナッツの香ばしさ。風味と食感を同時に楽しめるチョコレート。

価格 : 572円(税込)

原産国: フランス

<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)