

リンツ、ハロウィン限定リンドールなどの詰め合わせ発売 ニューフェイスの科尔ネチョコレートも登場！

～ パンプキンテイストのかわいらしい期間限定マカロンも～

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、2016年9月15日(木)からハロウィン向けのチョコレートを発売します



年々盛り上がりを見せ、大人も子供も楽しむ秋の大イベントとなったハロウィン。

リンツではハロウィンに向けて、毎年人気のハロウィン限定ラッパーに包まれた「リンドールパンプキン」「リンドールゴースト」に加え、今年はパンプキンとゴーストのスティックがついた科尔ネチョコレートがニューフェイスとして登場します。

●ハロウィン限定「リンドールパンプキン」と「リンドールゴースト」

「リンドール」は、老若男女を問わず、世界120カ国以上で愛されているリンツを代表する高品質のチョコレート。お子様の「トリック・オア・トリート」のお菓자에美味しく安心してお楽しみいただける最適なチョコレートです。オレンジの愉快なかぼちゃのラッパーに包まれた「リンドールパンプキン」は、ミルクチョコレートのシェルの中に、なめらかなミルクチョコレートのフィリングが詰まっています、お口の中でとろりととろけだします。

「リンドールゴースト」は黒いラッパーにかわいらしいゴーストが描かれ、ミルクチョコレートのシェルの中に、ミルクレーンなやさしい味わいのホワイトクリームのフィリングが詰まっています。

「リンドールパンプキン」と「リンドールゴースト」は、「ピック&ミックス(お好きなフレーバーのチョコレート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販売システム)」でお求めいただけます。

価格 : 781円(税込) / 100g

原産国: アメリカ

●新登場 ハロウィン限定 パンプキンとゴーストのコレネチョコレート

今年のリンツのハロウィンチョコレートのニューフェイスは、コレネ(円錐)型の高品質ミルクチョコレートに、パンプキンとゴーストのスティックがついた、かわいらしい姿のチョコレートです。

ハロウィン限定ギフトパッケージにアソートされて販売されます。単品販売はありません。

原産国：オーストリア

●ハロウィンギフトコレクション

ハロウィン限定の「リンドールパンプキン」と「リンドールゴースト」のほか、リンドールの色々なフレーバーや、ニューフェイスのパンプキンとゴーストのコレネチョコレートがアソートされた、美味しく楽しいギフトコレクション。

<ハロウィンリボンボックス>

8個入り(リンドールパンプキン2個・ゴースト2個・ミルク1個・ダーク1個・ヘーゼルナッツ1個・キャラメル1個)

価格：1,080円(税込)

16個入り(リンドールパンプキン4個・ゴースト4個・ミルク2個・ダーク2個・ヘーゼルナッツ2個・キャラメル2個)

価格：2,160円(税込)

<トリック・オア・トリートバッグ>

リンドールパンプキン3個・ゴースト3個

コレネチョコレート パンプキン2本・ゴースト2本

価格：1,080円(税込)

また、リンツでは「デリース」と名付けられているマカロンに、期間限定のフレーバーとして、「デリースパンプキン」が登場します。

センターのガナッシュは、やさしい甘さのホワイトチョコレートにカボチャのピューレを合わせ、シナモン、ホワイトペッパー、ターメリックのスパイスを仕上げに加えました。ジャック・オー・ランタンのかわいいイラストがシェルに施され、カボチャの風味を生かしつつ、シナモンがふんわり香る、ハロウィン気分楽しめるマカロンです。

価格：302円(税込)

販売店舗：リンツ ショコラ ブティック 有楽町マルイ店、
アウトレット店を除く全店舗

<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)