

リンツ、新年を祝うお菓子「ガレット・デ・ロワ」を発売

12月26日から予約受付開始！

～ 2017年のリンツオリジナルフェーヴ付き ～



ガレット・デ・ロワ ショコラ ピスターシュ フランボワーズ

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、新年のお菓子「ガレット・デ・ロワ ショコラ ピスターシュ フランボワーズ」の予約を2016年12月26日(月)から開始いたします。また、リンツ ショコラ カフェではピースの「ガレット・デ・ロワ ショコラ ピスターシュ フランボワーズ」を2017年1月3日(火)から提供いたします。

<ガレット・デ・ロワとは…>

フランスの公現節(エピファニー)における祭りの伝統菓子で、クリスマスが終わり、新年を迎えると出回り始めます。一般的にはフランジパーヌというアーモンドクリームが入った折り込みパイ生地のお菓子ですが、地方によって少しずつ異なります。お菓子の中にフェーヴ(そら豆、現在では陶製の人形)が一つだけ入れられ、それが当たった人は、その日一日王冠をかぶって王様(王女様)になり幸運に恵まれるという、そのユニークな楽しみ方と縁起の良さゆえ、日本でも新年のお菓子として定着してきており、ガレット・デ・ロワの中に入っているフェーヴを集めて楽しむコレクターもいます。

<ガレット・デ・ロワ ショコラ ピスターシュ フランボワーズ>

リンツ ショコラ カフェの「ガレット・デ・ロワ」は、チョコレートをつんだんに使った、ショコラティエならではのガレットとして、毎年好評の新年のお菓子です。
2017年のフレーバーは「ショコラ ピスターシュ フランボワーズ」が登場します。

バターをつんだんに使い、チョコレートが混ぜ込まれたサクサクの折り込みパイ生地の中には、エクアドル産カカオ分70%ダークチョコレートを使った濃厚なガナッシュと、香り高いピスタチオクリームが2層からなるフィリングが詰まっています。さらに甘酸っぱいフランボワーズが味のアクセントに加わります。

デコレーションには、フリーズドライのフランボワーズとクラッシュピスタチオがあしらわれ、新年らしい華やかな装いの「ガレット・デ・ロワ」となっています。
ガレットの中には、幸運のフェーブとしてローストマカダミアナッツが一つ忍ばされています。

カカオの香り豊かなダークチョコレートに、香り高いピスタチオと甘酸っぱいフランボワーズの贅沢なコラボレーションが、ご家族や友人と楽しく過ごす新年を、美味しく彩ります。

「ガレット・デ・ロワ」のもう一つの楽しみは、毎年趣向を凝らしたフェーブを集めることです。

2017年のリンツのオリジナルフェーブは、人気デザートメニュー「ソフトクリーム ショコラ」を、小さいながらとても精巧に再現しています。

ホールの「ガレット・デ・ロワ ショコラ ピスターシュ フランボワーズ」のご予約は、2016年12月26日(月)からリンツ ショコラ カフェ店頭で承ります。ホールのガレットをご予約いただくと、王冠とソフトクリーム ショコラのフェーブを一つずつお付けしてお渡しします。

また、ピースの「ガレット・デ・ロワ ショコラ ピスターシュ フランボワーズ」のイートイン、テイクアウトでのご提供は2017年1月3日(火)から開始されます。
お召し上がりになったガレットにローストマカダミアナッツが入っていた場合、王冠とソフトクリーム ショコラのオリジナルフェーブをプレゼントします。

<ホールガレットのご予約>

価格 : 3,780円(税込)
王冠とソフトクリーム ショコラのオリジナルフェーブつき
サイズ : 約16cm 4人分
予約期間 : 2016年12月26日(月)～
数量限定につき、なくなり次第終了
予約受付 : リンツ ショコラ カフェ
銀座店、表参道店、渋谷店、自由が丘店、吉祥寺店、
ルミネ立川店、ルミネ北千住店、横浜ベイクォーター店、
名古屋ラシック店
各店舗店頭にてご予約時にお支払いいただきます

お渡し期間 : 2017年1月3日(火)～15日(日)

お渡し : リンツ ショコラ カフェ ご予約承り店舗

<ピースガレットのご提供>

価格 : ピース 810円(税込)

提供期間 : 2017年1月3日(火)~15日(日)

提供店舗 : リンツ ショコラ カフェ

銀座店、表参道店、渋谷店、自由が丘店、吉祥寺店

<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)

プレスリリース画像
