

ホワイトデーに贈るリンツのチョコレートコレクションが 2月16日登場 3月1日～上質な大人の味わいのガトーショコラも販売

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、リンツのホワイトデー向けチョコレートコレクションを2017年2月16日(木)から、チョコレートの焼き菓子「リンツ ガトーショコラ ホワイトデー」を2017年3月1日(水)から、販売いたします。



リンドールクラシックギフトボックス 9種12個入り

<2017 ホワイトデーチョコレートコレクション>

リンツのホワイトデー向けのコレクションは、リンツを代表する最も人気が高いチョコレート「リンドール」の春の期間限定フレーバー2種を中心に、リンツの春のマスコットである愛らしい「リンツゴールドバニー」をアソートしました。

世界中で愛されている「リンドール」は、丸いチョコレートのシェルの中にこの上なくなめらかなフィリングが詰められ、ひとたび口にすればお口の中で甘くやさしくとろけて、至福のひとつときをもたらしてくれます。

その「リンドール」の春の期間限定フレーバーは、毎年女性に大人気の「リンドール ストラッチアテラ」と、花模様の包みが春らしい「リンドール スプリング」です。

いずれもリンツ全店で、2017年2月16日(木)より、「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システム)」にも登場します。

●「リンドール ストラッチアテラ」

清楚な水色の包みの「リンドール ストラッチアテラ」は、イタリアのジェラートの定番中の定番フレーバー、粒々のチョコレートチップが入ったミルクベースのジェラート「ストラッチアテラ」をイメージして作られました。

ホワイトチョコレートのシェルにカカオ片が散りばめられ、シェルの中にはこの上なくなめらかなホワイトチョコレートのフィリングが詰まっています。

価格 : 781円(税込)／100g

原産国 : イタリア

●「リンドール スプリング」

愛らしい花模様の包みの「リンドール スプリング」は、ミルクチョコレートのシェルの中に、お口の中でなめらかにとろけるホワイトチョコレートのフィリングが詰まっています。

価格 : 781円(税込)／100g

原産国 : アメリカ

ホワイトデーには、どなたにお贈りしても喜んでいただけること間違いなしの様々なタイプのチョコレートギフトボックスが揃いました。

●上質感の伝わるクラッシーなスクエアボックス

リンドールクラシックギフトボックス 9種12個入り 1,500円(税込)

リンドールクラシックギフトボックス 10種20個入り 2,500円(税込)

リンドールクラシックギフトボックス 11種28個入り 3,500円(税込)

●トップのリボンが目を惹く大人かわいいギフトボックス

リンドールリボンギフトボックス 8種 8個入り 1,080円(税込)

リンドールリボンギフトボックス 8種16個入り 2,160円(税込)

●定番のクリアなリンドールギフトボックス

リンドールギフトボックス 7種10個入り 1,296円(税込)

リンドールギフトボックス 9種25個入り 2,970円(税込)

<リンツ ガトーショコラ ホワイトデー>

毎年好評のスイスのプレミアムチョコレートブランドならではの上品なカカオ分70%のチョコレートとカカオマスを贅沢に使用した、濃厚でビターな大人の味わいのガトーショコラ(チョコレートの焼き菓子)です。

キャラメリゼしたアーモンドのカリカリとした食感が楽しい又ガティーヌで、香ばしいヘーゼルナッツの濃厚なプラリネをサンドして、さらにホワイトチョコレートでコーティングしたチョコレートプレートがデコレーションとしてトップに添えられます。

日持ちのする焼き菓子はギフトとして人気が高く、チョコレートのギフトボックスとはまた一味違う特別感のあるホワイトデーのお返しには最適です。

商品名 : リンツ ガトーショコラ ホワイトデー

価格 : 2,800円(税込)

販売期間 : 2017年3月1日(水)～3月15日(水) なくなり次第終了

販売店舗 : リンツ ショコラ カフェ 銀座、表参道、渋谷、自由が丘、吉祥寺、

ルミネ立川、ルミネ北千住、横浜ベイクォーター、仙台パルコ2、

静岡マルイ、名古屋ラシック、金沢百番街Rinto店

リンツチョコレート オンラインショップ： <http://lindt.jp>

■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
