

春夏のひんやりエアリーなショコラデザート 『リンツ ムース・オ・ショコラ』が4月18日に新登場！

～ 銀座店では、皿盛りデザートで提供 ～

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：東京都中央区銀座)は、春夏の期間限定デザート「リンツ ムース・オ・ショコラ」を2017年4月18日から、リンツ ショコラ カフェで提供いたします。



リンツ ムース・オ・ショコラ ダーク&ミルク(イメージ)

<リンツ ムース・オ・ショコラ>

リンツのチョコレートを、春夏でも軽く、美味しく楽しんでいただける、ひんやりエアリーなショコラデザートが新登場。チョコレートに泡立てたメレンゲをあわせた、とても軽い口当たりで、なめらかな口どけのチョコレートムースです。

カカオ感が味わえる濃厚なダークと、やさしいミルクィ感が楽しめる、まろやかなミルクの2種類のムース・オ・ショコラより、お好みに合わせてお選びいただけます。

店内でのお召上がりはもちろんのこと、お持ち帰りいただくこともできますので、手土産などにもご利用いただけます。

● テイクアウトもできるカップスタイル

カップスタイルは、ムース・オ・ショコラの上に、チョコレートのコポーとカカオパウダーのトッピングを施しています。

販売価格：600円(税込)

販売期間：ダーク 2017年4月18日(火)～10月1日(日)

ミルク 2017年 5月1日(月)～10月1日(日)

提供店舗：リンツ ショコラ カフェ 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、
仙台パルコ2店、静岡マルイ店、名古屋ラシック店、
金沢百番街Rinto店、京都四条通り店、
仙台泉プレミアム・アウトレット店、
三井アウトレットパーク入間店、
土岐プレミアム・アウトレット店、
りんくうプレミアム・アウトレット店

https://www.atpress.ne.jp/releases/125980/img_125980_2.jpg

https://www.atpress.ne.jp/releases/125980/img_125980_3.jpg

● 華やかな皿盛りデザートスタイル

リンツ ショコラ カフェ 銀座店では、ムース・オ・ショコラ ダークを皿盛りデザートで提供します。ビスキュイ生地の上に置かれたムース・オ・ショコラを中心に、ダークチョコレートと相性の良い赤い実とグレープフルーツのさわやかな酸味、バニラアイスクリームのやさしい甘さ、軽やかなクレームシャンティーが一皿に集います。サブレショコラのかりっとした食感、ミントの葉の清涼感がアクセントとなっています。

販売価格：1,620円(税込)

販売期間：2017年4月18日(火)～10月1日(日)

提供店舗：リンツ ショコラ カフェ 銀座店

https://www.atpress.ne.jp/releases/125980/img_125980_4.jpg

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