

報道関係者各位  
プレスリリース

2017.07.11 14:30  
リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

**リンツ、マンゴープリン入りのミルクチョコレートドリンク**  
**夏の期間限定で8月1日発売！つるんとした喉ごしで夏気分**  
～ 「デリース マンゴー」とのセットでも“マンゴーづくし”に～

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・ツィメルマン、本社：東京都中央区銀座)は、夏の期間限定ドリンク「リンツ ミルクチョコレート マンゴー アイスドリンク」を2017年8月1日(火)から、リンツ ショコラ カフェ全店で提供いたします。



リンツ ミルクチョコレート マンゴー アイスドリンク(銀座店以外)

<リンツ ミルクチョコレート マンゴー アイスドリンク>

暑い夏本番でも、涼を感じて、さっぱりとチョコレートをお楽しみいただけるシーズンドリンクが新登場。ストローで吸うごとに、冷たいチョコレートドリンクと、ふるふるのマンゴープリンがお口の中であわさり、つるんとしたのどごしを楽しめます。リンツのミルクキーでまろやかなミルクチョコレートに、マンゴーの濃厚な甘みと

まろやかな酸味が加わり、トロピカルでフルーティーな味わいです。

構成は、マンゴークリームをまとった、ふるふる食感のマンゴープリンをブレンドしたミルクチョコレートのドリンクに、マンゴー風味のホワイトチョコレートでリンツのアイコンであるしずく模様が描かれ、仕上げにミルクチョコレートのコポーでデコレーションが施されています。銀座店で提供されるドリンクには、さらにミルクチョコレートのホイップクリームと角切りのマンゴーが添えられます。

ミルクチョコレートとマンゴーの組み合わせは、現代的でコスモポリタンなフレーバーが特徴のチョコレート「HELLO Summer Edition」の夏季限定フレーバー「マンゴーラッシー」からインスパイアされました。「マンゴーラッシー」の、ミルクチョコレートの中にマンゴーの香りと風味がしっかりと感じられる味わいをドリンクに再現しています。

● リンツ ミルクチョコレート マンゴー アイスドリンク

販売価格：銀座店 イートイン グラス仕様 1,388円(税込)

銀座店以外 テイクアウト仕様 772円(税込)

(自由が丘店のイートインはグラス仕様)

販売期間：2017年8月1日(火)～9月14日(木)

なくなり次第終了とさせていただきます

提供店舗：リンツ ショコラ カフェ全店

<リンツ デリース マンゴー>

パリ生まれの人気のお菓子マカロンですが、リンツでは「デリース」と名付けられています。デリースは常時12種類販売されていますが(一部店舗を除く)、いずれもセンターにリンツのチョコレートを使用した、濃厚な、それぞれのフレーバーの味わい深いガナッシュがはさまれています。

夏季限定で新登場する、デリース マンゴーは、濃い黄色のシェルに、マンゴーとパッションフルーツを合わせたホワイトチョコレートベースのガナッシュ。リンツのホワイトチョコレートのまろやかな甘さの中に、フルーティーな香りが広がるトロピカルな味わいです。

リンツ ショコラ カフェでは、お好きなデリース2種とお好きなドリンクが選べるデリースセットを提供しています。夏気分も一層盛り上がる、デリース マンゴーと、ミルクチョコレート マンゴー アイスドリンクの組み合わせが、特におすすめです。

● デリース マンゴー

<販売価格>

302円(税込)

デリースセット(お好きなデリース2種とお好きなドリンク)1,080円~1,296円(税込)

デリースセットは銀座店での提供はありません。

<販売期間>

2017年8月1日(火)~9月14日(木)

なくなり次第終了とさせていただきます

<提供店舗>

アウトレット店を除く リンツ ショコラ カフェ全店

<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)