

報道関係者各位
プレスリリース

2017.09.01 11:00
リンツ&シュプルングリージャパン株式会社

リンツ、「ダークフェスティバル」を9月15日から開催 ハイカカオのシリーズに「エクセレンス 78%カカオ」が新登場

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、秋のチョコレートシーズンの開幕を告げる恒例のイベント「ダークフェスティバル」を2017年9月15日(金)から10月15日(日)まで、リンツ ショコラ カフェ、リンツ ショコラ ブティック、リンツ ショコラ カフェ アウトレット店の全店で開催いたします。



新フレーバー エクセレンス 78%カカオ

<最高品質のカカオ豆を使用したダークチョコレート - エクセレンス>

エクセレンスは、その名が示す通り、豊富なバラエティーを誇るリンツのタブレットチョコレートの中でも最高峰に位置付けられる、ダークチョコレートを中心としたシリーズです。

リンツのメーテル・ショコラティエによって厳選された最高品質のカカオ豆と材料を

使用し、そのチョコレート作りにかかる情熱と卓越した技術をもって生み出されるエクセレンスのタブレットは、チョコレートそのもののカカオの香りや味わいを楽しみたい、まさに大人のグルメのためのチョコレートです。

「エクセレンス」のシリーズは、リンツの歴史の中では比較的新しいシリーズで、1989年に登場しました。

厳選された高品質のカカオ豆と、高度な製造技術から生まれるダークチョコレートで、その力強くエレガントな香り、お口の中にいつまでも残る豊かな味わい、この上なくなめらかなテクスチャー、様々なフレーバーとのマッチング、独特の薄いシェイプ、高級感あふれるパッケージに至るまで、繊細な味覚を持つチョコレート愛好家をも満足させる逸品です。

特に、「エクセレンス 70%カカオ」を中心とするハイカカオのダークチョコレート群は、カカオ分をパーセンテージ表示したチョコレートの草分けであり、カカオの含有量による味わいの変化、カカオ豆が持つ苦味や酸味のバランスの妙が、新たなチョコレート体験への扉を開いてくれます。

2017年は、このハイカカオシリーズに久々の新フレーバー「エクセレンス 78%カカオ」が加わり、単にカカオ分の%の違いにはとどまらない、より変化に富む、奥深いダークチョコレートの世界をご体験いただけます。

また、エクセレンスのシリーズは、ダークチョコレートとフルーツ、ナッツ、スパイスなど、様々な食材とのマッチングの妙が楽しめる、その豊富なバリエーションが特徴です。

2017年にはもう一つの新フレーバー、「エクセレンス ピンクグレープフルーツ」が仲間入りします。

2種の新フレーバーを加え、9月15日(金)からエクセレンスのシリーズは15種類での展開となります。

●エクセレンス 78%カカオ

70%よりさらにクリーミーでナッティー。まろやかに口の中で溶けるにつれて、しっかりとしたカカオ感の中に、リッチなコクと甘味が感じられる。ダークキャラメルやローストされたナッツ、バニラのアロマが感じられる新登場のハイカカオフレーバー。

価格 : 572円(税込)

原産国 : フランス

●エクセレンス ピンクグレープフルーツ

清涼感のあるピンクグレープフルーツの香りが、カカオの中に溶け込み、すっきりとした味わい。マイルドなカカオ味とグレープフルーツ果汁の香り、皮のほろ苦さのバランスが秀逸。

価格 : 572円(税込)

原産国 : スイス

<ダークフェスティバルを開催>

2017年で4回目の開催を迎える「ダークフェスティバル」。

9月15日(金)から10月15日(日)までの1か月間、リンツ全店で開催します。

毎年、秋の訪れとともに、チョコレートシーズンの開幕を告げるイベントとして、エクセレンスシリーズを通じて、リンツのダークチョコレートの世界を多くのお客様にご体験いただいています。

フェスティバル期間中、店頭で「エクセレンス 70%カカオミニ」または「エクセレンス オレンジミニ」のチョコレートをご試食いただきながら、店舗スタッフが、ハイカカオのチョコレートや色々なフレーバーのマッチングについてご説明し、お客様の好みや味覚に合ったチョコレート選びをお手伝いします。

フェスティバル期間中、エクセレンスチョコレートを3枚以上ご購入いただくと、10%割引をさせていただきます(アウトレット店では、通常の割引率でご提供します)。

また、4枚以上ご購入いただくと、「エクセレンス×ドリンク ペアリングカード」をプレゼントします(アウトレット店では、ペアリングカードのプレゼントは実施しません)。

さらに、2017年は初めての試みとして、ダークフェスティバルとコラボした期間限定のドリンク「エクセレンス 70%ダークチョコレートドリンク」が登場します。

カカオの力強い香りが広がるエキストラダークの味わいに、「エクセレンス 70%カカオ」のタブレットチョコレートを一片ブレンドし、チョコレートそのものの粒々の食感が楽しめます。リンツのドリンク史上、最も本格的なダークチョコレートドリンクです。

(「エクセレンス 70%ダークチョコレートドリンク」については、9月4日配信予定のプレスリリースをご参照ください)

リンツでは「デリース」と名付けられているマカロンにおいても、2016年に引き続き、70%・85%・99%の3種のハイカカオフレーバーが再登場します。

ガナッシュ部分のチョコレートが、それぞれカカオ分70%、85%、99%に作られていて、本格的なカカオの豊かな香りと濃厚な味わいを体験いただける、まさにショコラティエならではのマカロンです。

いずれも9月15日(金)、ダークフェスティバルの開幕とともにリンツ ショコラ カフェ 全店で提供が始まります(リンツ ショコラ ブティック、リンツ ショコラ カフェ アウトレット店でのデリースの提供はありません)。

<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