

2017.10.26 11:00

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

**リンツ、クリスマス気分が盛り上がる
抹茶ホットチョコレートドリンク
11月15日から期間限定で登場**

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、冬の期間限定ドリンク「リンツ 抹茶ホットチョコレートドリンク」を2017年11月15日(水)から、冬の期間限定デリース第一弾「デリース ストロベリーシャンパン」を11月1日(水)から、第二弾「デリース ストロベリーショートケーキ」を12月1日(金)から提供いたします。



リンツ 抹茶ホットチョコレートドリンク 全店

<冬の期間限定ドリンク 「リンツ 抹茶ホットチョコレートドリンク」>

木枯らしが吹き、晩秋から初冬に向かうころ、街にはクリスマスのイルミネーションが輝き始め、寒い中でもお出かけする機会が多くなる季節です。リンツ ショコラ カフェでは、チョコレートのぬくもりがうれしい「リンツ 抹茶ホットチョコレートドリンク」を冬の期間限定で提供いたします。緑と赤の鮮やかなコントラストが目を引き

く、見た目にもクリスマス気分が盛り上がるホットチョコレートは、カカオの香りと抹茶のほろ苦さが融合した深みのある味わいをお楽しみいただけます。

リンツの濃厚なホットチョコレートの上に、香り高い宇治抹茶を使用した抹茶ホイップクリーム、抹茶ソース、抹茶パウダー、フリーズドライのストロベリーがデコレーションされています。ホットチョコレートは、よりカカオ感が味わえるダークと、やさしいミルク感を楽しめるミルクの2種類から、お好みにあわせていずれかがお選びいただけます。そしてトップには、ホットチョコレートの種類にあわせて、チョコレートのコポー(ダークまたはミルク)が飾られます。銀座店では、さらに、ヒイラギ型のチョコレートが添えられます。

●リンツ 抹茶ホットチョコレートドリンク

販売価格：・銀座店(イトイン・ガラスマグカップでご提供) 1,234円(税込)

・銀座店以外 669円(税込)

販売期間： 2017年11月15日(水)~2018年1月8日(月)

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

<冬の期間限定デリース「デリース ストロベリーシャンパン」「デリース ストロベリーショートケーキ」>

リンツのチョコレートを使用したガナッシュがはさまれている、ショコラティエならではの味わいで人気がある「デリース」と名付けられているマカロン。常時8~12種類のフレーバーが販売されていますが、ホリデーシーズンにぴったりの「デリース ストロベリーシャンパン」と「デリース ストロベリーショートケーキ」を期間限定で提供いたします。

●デリース ストロベリーシャンパン

マール・ド・シャンパーニュで香りづけした、いちご風味のホワイトチョコレートのガナッシュ。金粉があしらわれた紅白のシェルがクリスマスを華やかに彩る大人向けのデリース。(※アルコールが含まれます)

販売価格：302円(税込)

販売期間：2017年11月1日(水)~2018年1月8日(月)

販売店舗：リンツ ショコラ カフェ 全店 アウトレット店を除く

●デリース ストロベリーショートケーキ

外側に甘酸っぱいいちごのコンポート、センターにしっかりとしたミルク感のホワイトチョコレートのカナッシュ。クリスマスケーキの定番、ショートケーキをイメージした、どなたもお楽しみいただけるデリース。

販売価格：302円(税込)

販売店舗：リンツ ショコラ カフェ 全店 アウトレット店を除く

販売期間：2017年12月1日(金)～2018年1月8日(月)

リンツ ショコラ カフェ(銀座店・アウトレット店を除く)では、お好きなドリンクとお好きなデリース2種類が選べるデリースセットを提供しています。クリスマス気分が一層盛り上がる、「リンツ 抹茶ホットチョコレートドリンク」と「デリース ストロベリーシャンパン」「デリース ストロベリーショートケーキ」の組み合わせが特におすすめです。

●デリース セット

販売価格：お好きなドリンクとお好きなデリース2種類

1,080円～1,188円(税込)

販売期間：2017年11月15日(水)～2018年1月8日(月)

販売店舗：リンツ ショコラ カフェ 全店 銀座店・アウトレット店を除く

<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



[リンツ 抹茶ホットチョコレートドリンク](#)
全店



[リンツ 抹茶ホットチョコレートドリンク](#)
銀座店