

2018.03.19 11:00

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

**リンツ、春の期間限定ドリンクが4月2日に登場！
自慢のミルクィなホワイトチョコレートに
抹茶の深い苦みと豊かな香りが贅沢に融合**

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、春の期間限定ドリンク「リンツ ホワイトチョコレート 濃い抹茶 アイスドリンク」を2018年4月2日(月)より提供いたします。



リンツ ホワイトチョコレート 濃い抹茶 アイスドリンク 全店 イメージ

<リンツ ホワイトチョコレート 濃い抹茶 アイスドリンク>

春から初夏にかけて、新茶の季節に登場する、リンツ ショコラ カフェで好評の抹茶を使用した季節のドリンク「リンツ ホワイトチョコレート 抹茶アイスドリンク」。2018年は、当社比2倍の抹茶を含む、抹茶の濃厚で深い味わいをしっかりと堪能できる「リンツ ホワイトチョコレート 濃い抹茶 アイスドリンク」が登場します。

リンツ自慢のミルクィでまろやかなホワイトチョコレートのやさしい甘さに、抹茶の深い苦みと豊かな香りが贅沢に融合した、甘すぎず、ほろ苦い、すっきりとした味わいのアイスドリンクです。

抹茶ホワイトチョコレートで一つ一つ丁寧に描かれる、リンツのアイコンであるしずく模様と、仕上げには抹茶のふんわり軽いホイップクリーム、抹茶のソース、抹茶のパウダー、ホワイトチョコレートのコポーのデコレーションがほどこされています。銀座店では、さらに抹茶パウダーをふりかけた、サクツとした食感のマカロンクッキーが加わります。

●リンツ ホワイトチョコレート 濃い抹茶 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：2018年4月2日(月)～5月31日(木)

なくなり次第終了とさせていただきます

販売店舗：リンツ ショコラ カフェ 全店

・リンツ ホワイトチョコレート 濃い抹茶 アイスドリンク 全店

https://www.atpress.ne.jp/releases/151651/img_151651_3.jpg

・リンツ ホワイトチョコレート 濃い抹茶 アイスドリンク 銀座店

https://www.atpress.ne.jp/releases/151651/img_151651_4.jpg

・リンツ ホワイトチョコレート 濃い抹茶 アイスドリンク 自由が丘店

https://www.atpress.ne.jp/releases/151651/img_151651_5.jpg

<リンツ デリース 抹茶>

リンツのチョコレートを使用したガナッシュがサンドされている、ショコラティエならではの味わいで人気の高い「デリース」と名づけられているマカロン。リンツ ショコラ カフェ(アウトレット店を除く)では、ホワイトチョコレートと抹茶のガナッシュを挟み、センターには小豆も入った、和テイストの味わいが楽しめる「デリース 抹茶」を提供しています。

●デリース 抹茶

販売価格：1個302円(税込)

販売店舗：アウトレット店を除く リンツ ショコラ カフェ

・リンツ デリース 抹茶

https://www.atpress.ne.jp/releases/151651/img_151651_6.jpg

<リンツ デリース セット>

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種類が選べるリンツ デリースセットを提供しています。「リンツ ホワイトチョコレート 濃い抹茶 アイスドリンク」と「リンツ デリース 抹茶」の抹茶尽くしの組み合わせが特におすすです。

●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～1,296円(税込)

販売期間：2018年4月2日(月)～5月31日(木)
なくなり次第終了とさせていただきます

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 デリース セット

https://www.atpress.ne.jp/releases/151651/img_151651_7.jpg

<Lindt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)