

2018.05.17 11:00

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

リンツの夏限定「ミニプラリネ サマーエディション」に 「アイス」と「ヨーグルト」の2種のアソートが新登場

～夏のカジュアルギフトにも最適な爽やかフレーバーをアソート～

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、2018年6月初旬に、初登場となる「ミニプラリネ サマーエディション」2種を、リンツ全店(アウトレット店を除く)で発売いたします。



ミニプラリネ サマーエディション 2種イメージ

<ミニプラリネ サマーエディション>

「ミニプラリネ」は、通常のプラリネチョコレートの約半分(当社比)、2cm角ほどのキュートな、まさに一口サイズのプラリネ。

リンツのメートル・ショコラティエが、その卓越した技術と経験、チョコレートへの深い愛情と情熱をもって生み出すプラリネチョコレートのおいしさと美しさを、そっくりそのまま細部にまでこだわって、精巧にミニチュアサイズに再現しています。

2018年夏は、初となる夏季限定の「ミニプラリネ サマーエディション」に、夏にぴったりの「アイス」と「ヨーグルト」の2種のアソートが新登場します。冷やして食べてもおいしい夏らしいフレーバーが、スマートでカジュアルなギフトにも最適です。

●ミニプラリネ サマーエディション アイス

チョコレートでできた繊細なカップに、4種のアイスcreamをイメージしたフィリングが詰められています。

https://www.atpress.ne.jp/releases/156551/img_156551_3.jpg

https://www.atpress.ne.jp/releases/156551/img_156551_6.jpg

ホワイトチョコレートのカップに、エキゾチックなココナッツのフィリング

https://www.atpress.ne.jp/releases/156551/img_156551_7.jpg

ミルクチョコレートのカップに、クリーミーなティラミス風味のフィリング

https://www.atpress.ne.jp/releases/156551/img_156551_8.jpg

ホワイトチョコレートのカップに、フルーティーなストロベリーのフィリング

https://www.atpress.ne.jp/releases/156551/img_156551_9.jpg

ミルクチョコレートのカップに、香り高いアイスコーヒー風味のフィリング

https://www.atpress.ne.jp/releases/156551/img_156551_10.jpg

●ミニプラリネ サマーエディション ヨーグルト

甘酸っぱく、爽やかなヨーグルトフレーバーのフィリングを、チョコレートでやさしく包み込みました。

https://www.atpress.ne.jp/releases/156551/img_156551_11.jpg

https://www.atpress.ne.jp/releases/156551/img_156551_12.jpg

ミルクチョコレートに、ピーチとアプリコットヨーグルトcreamのフィリング

https://www.atpress.ne.jp/releases/156551/img_156551_13.jpg

ホワイトチョコレートに、ストロベリーとルバーブヨーグルトcreamのフィリング

https://www.atpress.ne.jp/releases/156551/img_156551_14.jpg

ミルクチョコレートに、ブルーベリーとバニラヨーグルトcreamのフィリング

https://www.atpress.ne.jp/releases/156551/img_156551_15.jpg

ホワイトチョコレートに、ラズベリーとバニラヨーグルトcreamのフィリング

https://www.atpress.ne.jp/releases/156551/img_156551_16.jpg

原産国 : ドイツ

発売日 : 6月初旬に登場

販売店舗 : リンツ全店(アウトレット店を除く)

価格 : 90g入り 1,280円(税込)、165g入り 2,160円(税込)

<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
