

2020.02.03 14:15

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

リンツ、抹茶の存在感が際立つチョコレートドリンク 2月16日から提供開始

～静岡県「天空の覆い茶園」の一番茶の抹茶を使用～

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: 東京都港区南青山)は、リンツのホワイトチョコレートのやさしい甘さの中に、抹茶の存在感が際立つチョコレートドリンク、「リンツ アイスチョコレートドリンク 抹茶」と「リンツ ホットチョコレートドリンク 抹茶」の2種類を2020年2月16日(日)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 アイス/ホット チョコレートドリンク 抹茶

<抹茶のチョコレートドリンクが新登場>

「リンツ アイスチョコレートドリンク 抹茶」と「リンツ ホットチョコレートドリンク 抹茶」は、リンツのまろやかでコクのあるホワイトチョコレートと、甘さと旨み、ほろ苦さが感じられる抹茶との相性が絶妙なチョコレートドリンクです。

抹茶は、静岡県の川根地区・岡部地区の、標高300メートルを超える自然豊かな山間地にある「天空の覆い茶園」の一番茶の抹茶を使用しています(抹茶成分の52.4%)。旨み成分を多く含み、濃厚な抹茶感が楽しめる茶葉を使用することで、リンツのホワイトチョコレートのやさしい甘さの中に、抹茶の存在感が際立つチョコレートドリンクに仕上げています。

チョコレートドリンクの上には、軽やかなホイップクリームを絞り、パリパリとした食感が楽しいチョコレートのコポー、抹茶ソース、さらに、抹茶パウダーで、デコレーションが施されています。アイスチョコレートドリンクは、カップに描かれたしずく模様のチョコレートも削ってお召し上がりいただけます。アイスチョコレートドリンクでよりすっきりと、ホットチョコレートでより濃厚に、ホワイトチョコレートと抹茶の相性をお楽しみいただけます。

https://www.atpress.ne.jp/releases/204645/img_204645_2.jpg

https://www.atpress.ne.jp/releases/204645/img_204645_3.jpg

商品名 : (上)リンツ アイスチョコレートドリンク 抹茶
(下)リンツ ホットチョコレートドリンク 抹茶

販売価格 : 699円(税込)

販売期間 : 2020年2月16日(日)~通年

販売店舗 : リンツ ショコラ カフェ 全店

<チョコレートドリンクの新フレーバーが続々と登場>

リンツ ショコラ カフェでは、チョコレート専門店ならではの味わいで人気の高いチョコレートドリンクの新フレーバーが続々と登場しています。ベーシックな「リンツ アイス/ホット チョコレートドリンク」をはじめ、2019年11月から「リンツ アイス/ホット チョコレートドリンク モカ [ホワイト/ミルク/ダーク]」、2019年12月から「リンツ アイス/ホット チョコレートドリンク ジェンドゥーヤ」、2020年1月から「リンツ アイス/ホット チョコレートドリンク ほうじ茶」が仲間入りしています。新

発売の「リンツ アイス/ホット チョコレートドリンク 抹茶」を入れて、全16種類のバラエティ豊かなチョコレートドリンクの中から、毎日の気分や天気に合わせて、選ぶ楽しみを体験いただけます。これからも続々と新フレーバーが登場する予定です。リンツのチョコレートドリンクの豊富なバリエーションは、チョコレートラヴァーを飽きさせません。

https://www.atpress.ne.jp/releases/204645/img_204645_4.jpg

https://www.atpress.ne.jp/releases/204645/img_204645_5.jpg

https://www.atpress.ne.jp/releases/204645/img_204645_6.jpg

https://www.atpress.ne.jp/releases/204645/img_204645_7.jpg

https://www.atpress.ne.jp/releases/204645/img_204645_8.jpg

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。

<https://www.lindt.jp/> (リンツ ジャパンサイト)