

2019.10.21 14:15

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

**リンツ、ほろ苦い大人のチョコレートドリンク
カフェモカ6種類を11月1日から提供
～選べるホワイト/ミルク/ダークのチョコレートに、
抽出したてのエスプレッソをブレンド～**

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、チョコレート専門店ならではの、リンツのチョコレートを贅沢に使用した、「リンツ アイスチョコレートドリンク モカ [ホワイト/ミルク/ダーク]」と「リンツ 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]」の6種類を2019年11月1日(金)から、リンツ ショコラ カフェ(ルミネ立川店を除く)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 モカ ホワイト イメージ

<カフェモカ 6種類が新登場>

「リンツ アイスチョコレートドリンク モカ」と「リンツ ホットチョコレートドリンク モカ」は、ホワイト/ミルク/ダークの3種類のフレーバーから、お好みにあわせて選べるチョコレートに、店舗で1杯ずつ丁寧に抽出したエスプレッソをブレンドして仕上げるチョコレートドリンクです。エスプレッソは、リンツチョコレートとの相性を考えて選び抜いたカフェモカ専用のコーヒー豆を使用しています。チョコレートのまろやかな甘さに、コーヒーの深いコクと、芳醇な香りが広がる、ほろ苦い大人の味わいがお楽しみいただけます。

さらに、季節や気分にあわせて、温度帯もアイス/ホットの2種類からお選びいただけます。シャリとした口あたりですっきりとした後味が特徴のアイスチョコレートドリンクはリフレッシュしたいときに、なめらかな口あたりで甘さの余韻が続くホットチョコレートドリンクはリラックスしたいときにおすすめです。

チョコレートドリンクの上には、ふんわり軽いムース、とろりと濃厚なモカソース、パリパリとした食感が楽しいチョコレートのコポー、ザクザクと香ばしいヘーゼルナッツのクルスティヤン、で華やかにデコレーションが施されています。さらに、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。デザートのような満足感のある一杯で、チョコレートとコーヒーが織りなす新しいチョコレートドリンク体験をお届けします。

商品名：

リンツ アイスチョコレートドリンク モカ [ホワイト]

https://www.atpress.ne.jp/releases/196530/img_196530_2.jpg

リンツ アイスチョコレートドリンク モカ [ミルク]

https://www.atpress.ne.jp/releases/196530/img_196530_3.jpg

リンツ アイスチョコレートドリンク モカ [ダーク]

https://www.atpress.ne.jp/releases/196530/img_196530_4.jpg

リンツ ホットチョコレートドリンク モカ [ホワイト]

https://www.atpress.ne.jp/releases/196530/img_196530_5.jpg

リンツ ホットチョコレートドリンク モカ [ミルク]

https://www.atpress.ne.jp/releases/196530/img_196530_6.jpg

リンツ ホットチョコレートドリンク モカ [ダーク]

https://www.atpress.ne.jp/releases/196530/img_196530_7.jpg

販売価格：699円(税込)

販売期間：2019年11月1日(金)～通年

販売店舗：ルミネ立川店を除く、リンツ ショコラ カフェ全店

<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)

<https://www.twitter.com/LindtJapan> (公式Twitterアカウント)

<https://www.facebook.com/LindtJapan> (公式Facebookページ)

https://instagram.com/lindt_chocolate_japan (公式Instagramアカウント)