



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2015年5月15日
ニュースリリース

リンツ&シュプルングリージャパン株式会社

報道関係者各位

**お買い物の合間のくつろぎ空間！最大スケールのリンツ ショコラ カフェが
りんくうプレミアム・アウトレットに 6 月 3 日オープン
オープン記念！限定 200 個のリンツチョコレートスペシャルバッグを販売**

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&シュプ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、2015 年 6 月 3 日(水)「りんくうプレミアム・アウトレット」にリンツ ショコラ カフェをオープンすることをご案内申し上げます。

< リンツ ショコラ カフェ りんくうプレミアム・アウトレット店について >

リンツ ショコラ カフェ りんくうプレミアム・アウトレット店は、関西空港の対岸、りんくうタウンに建つリゾート感あふれ、海外からのお客様も大変多い「りんくうプレミアム・アウトレット」<http://www.premiumoutlets.co.jp/rinku/>に、6 月 3 日(水)にオープンします。

店舗面積はこれまでのリンツ ショコラ カフェで最大スケールを誇る店舗となり、チョコレートショップはもちろんのこと、カフェスペースもゆったり 28 席設けられ、アウトレットでのお買い物の合間にゆったり、リンツのメートル・ショコラティエ自慢のショコラスイーツと共にくつろぎの時間を過ごしていただけます。

チョコレートショップでは、リンツの一番人気チョコレート リンドールをはじめ、20 種類以上のチョコレートからお好きなフレーバーをお好きな量だけ量り売りでお求めいただける、リンツ ショコラ カフェ最大級の「ピック&ミックス」コーナーが設置されるほか、「エクセレンス」シリーズをはじめ、豊富なバラエティーを誇るリンツのタブレットチョコレートがシェルフにずらりと並び、アウトレット価格でご購入いただけます。



カフェでは、リンツ ショコラ カフェの代表メニュー「リンツ・アイスチョコレートドリンク」と「リンツ・ソフトクリーム ショコラ」のほか、初夏の季節限定、ホワイトチョコレートのやさしい甘さと和のテイスト抹茶のほろ苦さが絶妙な「ホワイトチョコレート抹茶アイスドリンク」をお楽しみいただけます。



お買い物の合間のひと休みに、お帰り際のお土産のご購入に、どなたにも愛されるリンツのチョコレートは、アウトレットでのひとときをより楽しく彩ります。

<オープン記念のスペシャルバッグが登場>

りんくうプレミアム・アウトレット店のオープンを記念して、リンツの人気チョコレート リンドールをはじめ、バラエティー豊かなピック&ミックスのチョコレート、リンツのタブレットチョコレートの最高峰、エクセレンスシリーズのタブレット 2 種、クリエイションのタブレット 1 種を、リンツのロゴ入り保冷バッグにアソートしたスペシャルバッグを限定 200 個、大変お得な特別価格で提供します。



リンツチョコレートスペシャルバッグ（限定 200 個）

アウトレット価格：2,500 円(税込)

<店舗概要>

店舗名： リンツ ショコラ カフェ りんくうプレミアム・アウトレット店

オープン日： 2015 年 6 月 3 日(水)オープン予定

所在地： 〒598-8508 大阪府泉佐野市りんくう往来南 3-28 りんくうプレミアム・アウトレット
Main Side エリア 2 階 2165 区画

営業時間： 10 時～20 時（営業時間はりんくうプレミアム・アウトレットの営業時間に準ずる）

<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、160 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://blog.lindt.jp/> (公式ブログ)

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

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

※取材をご希望される方は、広報担当へご連絡ください。

このプレスリリースに関してのお問い合わせ先：
リンツ&シュプルングリージャパン株式会社： 広報担当 篠原みどり
E-mail: mshinohara@lindt.com
TEL 03-3479-1005 FAX 03-5775-0311