



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2016年9月8日
ニュースリリース

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

報道関係者各位

**静岡初！リンツ ショコラ カフェ 丸井静岡店 10月8日 OPEN！
限定 200 個の記念スペシャルテイastingバッグも発売**

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2016年10月8日(土)にリンツ ショコラ カフェ 丸井静岡店をオープンいたします。

● リンツ ショコラ カフェ 丸井静岡店

静岡で初となるリンツ ショコラ カフェは、1階のリニューアルが進行中の丸井静岡店の1階にオープン。チョコレートショップと、人気のショコラスイーツを楽しめるカフェを併設した店舗となります。

チョコレートショップの中心となるのは、リンツの一番人気チョコレート「リンドール」15種類以上の中から、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、「ピック&ミックス」のコーナーです。

毎日のおやつやご自分へのご褒美にも、カジュアルなプレゼントや、ご自身でチョコレートのプレゼントをカスタマイズされたいときにも、様々な用途に合わせて、自由な気持ちで楽しくチョコレート選びを体験できます。

ショーケースには、直営店限定のトリュフ8種、ショコラティエならではのチョコレートの風味が存分に楽しめるデリース(マカロン)12種が並びます。

シェルフには、「エクセレンス」のシリーズをはじめ、リンツが誇るバラエティー豊かなタブレットチョコレートや、ギフトに最適なプラリネのチョコレートボックス、直営店限定の高品質の材料にこだわった焼き菓子などが並びます。

また、オープンの際には、ハロウィン向けのギフトパッケージも、華やかに、にぎやかにチョコレート売り場を飾ります。

一方、カフェはゆったりと18席が設けられ、リンツ ショコラ カフェのアイコンであるカカオの香り豊かなチョコレートドリンクとソフトクリーム ショコラを中心に、四季折々の季節のドリンクやデザートをお召し上がりいただけます。

秋から冬に向かって、チョコレートがますますおいしく感じられる季節に、魅力的なショコラスイーツが揃うリンツ ショコラ カフェでのひとときが、日々の生活に豊かな彩りを与えます。



● 「オープン記念リンツ スペシャルテイastingバッグ」を販売

リンツ ショコラ カフェ 丸井静岡店では、オープンを記念して、リンツ自慢のチョコレートが詰まった「オープン記念 リンツ スペシャルテイastingバッグ」を限定 200 個販売します。

リンツのチョコレートの美味しさを初めてご体験いただくには最適で、お得な詰合せとなっています。

内 容: リンツの一番人気チョコレート「リンドール」をはじめ、エクセレンス、クリエイションの本格タブレットチョコレート、非売品の HELLO THANK YOU チョコレートボックス、計 5 点をリンツのロゴ入り保冷バッグに入れて販売

価 格: 3,240 円(税込)

販売数: 限定 200 個



<店舗概要>

店舗名: リンツ ショコラ カフェ 丸井静岡店

所在地: 静岡県静岡市葵区御幸町 6-10 丸井静岡店 1 階

席 数: 18 席

開店日: 2016 年 10 月 8 日(土) 午前 10 時 オープン予定

営業時間: 10 時~19 時 30 分 (丸井静岡店の営業時間に準じる)

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)

<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・細井 恵

E-mail: mshinohara@lindt.com (篠原) khosoi@lindt.com (細井)

TEL: 03-3479-1005(代表) 03-3479-1036(直通) FAX: 03-3479-1022