



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2016年10月11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

**北陸初！リンツのアウトレット店が11月10日にオープン！
お試しにぴったりのチョコレートが詰まったスペシャルバッグ 100個を販売**

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2016年11月10日(木)にリンツ ショコラ カフェ 三井アウトレットパーク 北陸小矢部店をオープンいたします。

● リンツ ショコラ カフェ 三井アウトレットパーク 北陸小矢部店

北陸で初となるリンツのアウトレット店は、2015年に誕生したばかりの、北陸地区では初のアウトレットモールとなる「三井アウトレットパーク 北陸小矢部」(所在地:富山県小矢部市、URL: <http://www.31op.com/oyabe/>)の1階に、2016年11月10日(木)にオープンします。

チョコレートショップに、セレクトされた人気メニューをテイクアウトオンリーで提供す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では、リンツ一番人気のチョコレート「リンドール」を、20種類以上の中から、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、「ピック&ミックス」のコーナーが売り場の中心に設置されます。

シェルフには、「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」を、テイクアウトで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。



富山、石川両県だけではなく、福井、岐阜、愛知、新潟など北陸エリア全域を含む広域からのアクセスに優れた立地にある三井アウトレットパーク 北陸小矢部への出店を通じて、より多くのチョコレートをこよなく愛するチョコレートラヴァーに、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情熱を注いで送り出す、上質なチョコレートやショコラスイーツをお届けできることとなります。

● 「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 三井アウトレットパーク 北陸小矢部店では、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 100 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 100 個



<店舗概要>

店舗名: リンツ ショコラ カフェ 三井アウトレットパーク 北陸小矢部店

所在地: 富山県小矢部市西中野 972-1 三井アウトレットパーク 北陸小矢部 1 階

開店日: 2016 年 11 月 10 日(木) 午前 10 時 オープン予定

営業時間: 10 時~20 時 (三井アウトレットパーク 北陸小矢部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