

報道関係者各位

リンツ ショコラ カフェ 京都四条通り店 オープン 1 周年
感謝の気持ちを込めて、記念限定品を 100 個販売
チョコレートテイastingセミナーを京都で特別開催

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、2018 年 3 月 3 日(土)にリンツ ショコラ カフェ 京都四条通り店がオープン 1 周年を迎えるにあたり、記念限定品の販売と、チョコレートテイastingセミナーを特別開催いたします。

● 京都 アニバーサリー 風呂敷ギフトボックス

京都の店舗で最初に目につくのが、色とりどりの「ピック&ミックス」の売り場。リンツの一番人気商品リンドールの様々なフレーバー 20 種類以上の中から、好きなフレーバーを、好きな量だけ量り売りでお求めいただける、リンツの店舗ならではの販売システムです。

この中から春らしいフレーバーのリンドールをアソートした、オリジナルの風呂敷で包んだギフトボックスを、1 周年記念の限定品として発売します。

価格: 3,240 円(税込)

発売日: 2018 年 3 月 3 日(土) 9 時~
限定 100 個 なくなり次第終了となります



● リンツチョコレートテイastingセミナーを京都で特別開催

京都は、関西の中でも近年多くの個性あるチョコレート専門店の集積が見られ、チョコレートへの関心が高い地域です。そこで、オープン 1 周年を機会に、2012 年以来自由が丘店で定期開催され、好評を得ている「リンツチョコレートテイastingセミナー」を京都で特別開催します。

カカオとチョコレートについて理解を深め、エクセレンスチョコレートを 8 種テイastingすることによって、チョコレートの世界の奥深さに触れ、新たなチョコレートの楽しみ方を体験していただけます。

開催日程: 3 月 21 日(水・祝) 11 時~13 時、14 時~16 時

開催場所: 京都 もやし町家 <http://kyotomoyashihouse.com/>

参加費: 3,240 円(税込)

申込方法: リンツチョコレートオンラインショップのセミナー受講申込ページから、
<http://www.lindt.jp/fs/lindt/c/seminar>

2018 年 3 月 1 日(木)22 時からお申込みいただけます



リンツ ショコラ カフェ 京都四条通り店は、京都の中心である四条通りの大丸百貨店の向かいに2017年3月3日にオープンした、リンツの関西初の路面店であり、関西でのフラッグシップの役割を果たしている店舗です。



おかげさまで、開店以来、リンツ ショコラ カフェの出店を待ち望んでいた関西のチョコレート愛好家、上質なチョコレートを日々の生活の中で楽しむ地元京都の皆様、京都を訪れる国内外の観光客など、大変多くのお客様にご来店いただいています。

店内では、春らしく明るく華やかなホワイトデー&イースターのチョコレートコレクションをはじめ、リンツのメーテル・ショコラティエの自信作のチョコレートが並びます。

またカフェでは、この季節ならではの「ホワイトチョコレート サクラ アイスドリンク」が楽しみいただけます。



3月3日はひな祭り。オープン1周年当日は、リンツのイースターのシンボル「リンツゴールドバニー」のお雛様が店頭飾られ、お客様をお迎えします。

<店舗概要>

店舗名： リンツ ショコラ カフェ 京都四条通り店

所在地： 京都府京都市下京区四条通高倉西入
アソベビル1階

席数： 10席

営業時間： 9時～21時



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