



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE  
DEPUIS 1845

2018年8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

**リンツ、初のジャパンプレーパー「リンドール 抹茶」を  
9月3日からリンツ全店およびオンラインショップで発売**

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9月3日(月)から、リンツの一番人気チョコレート「リンドール」で初のジャパンプレーパー「リンドール 抹茶」をリンツ全店、および、リンツチョコレート オンラインショップで発売いたします。

<リンドールとは>



1949年にリンツのメートル・ショコラティエたちによって誕生した「リンドール」は、リンツのチョコレートの中でも最も高い人気を誇る製品です。

上質なチョコレートを使った丸いシェルの中には、リンツ秘伝のなめらかなフィリングが詰められていて、ひとたびそのシェルを破ると、この上なくなめらかなとろけるフィリングでお口の中が満たされ、至福のひとつきが味わえます。

この究極のチョコレート体験が人々を魅了し、誕生して60年以上もの時を経た今でも、世界120カ国以上で愛され続けています。

<リンツ初のジャパンプレーパー「リンドール 抹茶」>

「リンドール 抹茶」は20種類以上ものフレーバーバリエーションを誇る、リンツの一番人気チョコレート「リンドール」で、初めてのジャパンプレーパーです。

その開発においては、日本においても消費者テストを行い、リンツのチョコレートの持つ伝統のおいしさと、今や世界でも人気となっている抹茶の和の味を融合させることに腐心し、抹茶に初めて出会う外国人にとっても、抹茶に慣れ親しんできた日本人にとっても満足いただける味わいを実現しました。

外側のシェルは、多くのファンを持つ定評あるリンツのホワイトチョコレートでできていて、中にはクリーミーな抹茶のフィリングが詰められています。

ホワイトチョコレートの甘く、この上なくミルクィなシェルを割って中のフィリングがなめらかに溶け出すと、抹茶のやさしいほろ苦さがまろやかに広がり、心地良い口どけを楽しめます。

「リンドール 抹茶」は、日本をはじめ、アジア(香港、台湾、タイなど7カ国)、オーストラリアだけの限定販売となっています。

鮮やかな抹茶グリーンのパッケージがひととき目を引く「リンドール 抹茶」は、リンツの店舗の「ピック&ミックス」でお求めいただけます。



原産国: イタリア

発売日: リンツ全店(アウトレット店を除く)の「ピック&ミックス」に9月3日(月)から登場  
アウトレット店での販売は10月以降を予定しています

リンツチョコレート オンラインショップ <http://lindt.jp/>

価格: 781円(税込) / 100gあたり

#### <ピック&ミックスとは>

リンツの一番人気チョコレート「リンドール」をはじめとするリンツのバラエティー豊かなチョコレートから、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リンツの直営店ならではの販売システム。



- 選ぶ楽しみ: お気に入りのフレーバーばかりをたくさん選んだり、新しいフレーバーをお試しに少しだけ選んだり、あれこれ迷いながら、自由な気持ちで楽しくチョコレート選びができます。
- 用途は自由: 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ご利用いただけます。
- 豊富なバリエーション: 「ピック&ミックス」に登場するチョコレートのバラエティーは、リンツの一番人気チョコレートであるリンドールを中心に約20種類以上、チョコレートラヴァーを飽きさせません。



#### 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](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](mailto:mshinohara@lindt.com) (篠原) [khosoi@lindt.com](mailto:khosoi@lindt.com) (細井)

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