



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2015年1月29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
マーケティング・PR マネージャー 篠原みどり

報道関係者各位

**横浜に初出店、リンツ ショコラ カフェ 横浜ベイクォーター店 3月3日オープン！
～ 3月7・8日 オープン記念 ピック&ミックスチョコレートの詰め放題を実施 ～**

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・ツイメルマン、本社:東京都中央区銀座)は、リンツ ショコラ カフェを2015年3月3日(火)、横浜ベイクォーターに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 横浜ベイクォーター店 >

<http://www.yokohama-bayquarter.com/>

日本の市としては最大の人口370万人を擁する横浜に、リンツ ショコラ カフェが初出店します。横浜駅に直結し、潮風を感じながらショッピングやグルメが楽しめるショッピングモール「横浜ベイクォーター」に、2015年3月3日(火)午前11時にオープンします。

横浜ベイクォーター3階、そごう横浜店からのかもめ歩道橋連絡口の正面奥、ガラス張りのショップには、中央にはリンツの一番人気商品リンドールをはじめ、25種類以上のチョコレートを量り売りでお求めいただける「ピック&ミックス」が設置されています。また、棚には「エクセレンス」シリーズをはじめとする、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ます。さらに、オープン時にはホワイトデーとイースターのカラフルなパッケージのギフト商品が並び、店内を華やかににぎわせます。



ショーケースには、リンツ ショコラ カフェ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。

カフェメニューとしては、チョコレートのしずく模様がアイコンのカカオの香り豊かなアイスチョコレートドリンク、濃厚なチョコレートの風味が楽しめるソフトクリーム ショコラを中心に、季節限定の早春の味「ホワイトチョコレートサクラアイスドリンク」など、リンツ ショコラ カフェの人気メニューを、店舗併設のテラス席またはテイクアウトで、お召し上がりいただけます。



リンツのメートル・ショコラティエが腕によりをかけ、贅を尽くしてお届けするショコラスイーツを体験できる、チョコレートラヴァーにとっては至福の場所が、横浜に誕生します。

<横浜ベイクォーター店 オープン記念イベント>

リンツ ショコラ カフェ 横浜ベイクォーター店では、オープンを記念して、以下のイベント企画しています：

- オープン日 3月3日のひな祭りには、横浜ベイクォーター店でお買い物をされた女性のお客様に、もれなくハートの形をした「リンドール ハート」を1つプレゼントします。
- オープンして最初の週末の3月7日(土)・8日(日)の2日間、ピック&ミックスのチョコレートの詰め放題を行います。



ピック&ミックスは、リンツの一番人気商品リンドールをはじめ、25種類以上のチョコレートを量り売りでお求めいただけるリンツ ショコラ カフェ直営店ならではの販売システム。

横浜初出店にあたり、リンツのチョコレートを選ぶ楽しさを体験していただきたく、2日間限定でピック&ミックスのチョコレートの詰め放題を行います。



実施日：3月7日(土)、8日(日) 10時～22時

金額：2,000円(税込)

内容：詰め放題専用袋に、ピック&ミックスのお好きなチョコレートを詰め放題。

※ 混雑緩和のため、制限時間および参加ルールを設けさせていただきます。

<店舗概要>

店舗名：リンツ ショコラ カフェ 横浜ベイクォーター店

所在地：神奈川県横浜市神奈川区金港町 1-10 横浜ベイクォーター3階

席数：店舗併設のテラス席あり

開店日：2015年3月3日(火)午前11時(予定)

営業時間：平日10時～21時 土日祝日10時～22時

リンツとは...

リンツ(Lindt)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> (公式ツイッターアカウント)

<http://www.facebook.com/LindtJapan> (公式フェイスブックページ)

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・八木容子

E-mail: mshinohara@lindt.com yyagi@lindt.com

TEL 03-3479-1005 FAX 03-5775-0311

3月3日(火)のオープン当日、取材をご希望される方は、広報担当がご案内させていただきます。

取材をご希望の報道関係の方は、以下のフォームにご記入の上、FAX いただくか、メールにてご連絡をお願いいたします。

メディア名: _____

ご担当者名: _____

電話番号: _____

メールアドレス: _____

取材希望時間帯:

- 12時～13時
- 13時～14時
- 14時～15時
- 15時～16時
- 16時～17時

FAX 03-5775-0311

E-mail 篠原みどり mshinohara@lindt.com 八木容子 yyagi@lindt.com