

報道関係者各位

リンツ ショコラ カフェ ルミネ立川店 4月27日オープン
～ オープン記念スペシャルバッグを限定 200 個販売 ～

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2015年4月27日(月)にリンツ ショコラ カフェ ルミネ立川店をオープンすることをご案内申し上げます。

● オープンの背景

JR 中央本線・南武線・青梅線の 3 線が乗り入れる立川駅は、新宿以西では最大の乗降客数を誇り、さらに多摩地区を南北に結ぶ多摩都市モノレール線も加え、人口 400 万人を有する東京三多摩地区の中心都市として、急発展しています。

多くの商業施設やオフィスが集積し、都心に出なくても駅周辺で一通りがそろい、都心と郊外の良さを併せ持つ街に、感度が高く、こだわりの暮らしを楽しむ客層が期待されます。

このたび、ルミネ立川店の 1 階・地下 1 階食品フロアのリニューアルに伴い、リンツ ショコラ カフェを出店することとなりました。グランドオープンは 4 月 27 日(月)午前 10 時となります。

● リンツ ショコラ カフェ ルミネ立川店 特徴

リンツ ショコラ カフェ ルミネ立川店は、1 階の食品フロアに出店、チョコレートショップをメインに、人気のショコラスイーツをテイクアウトでご提供する機能も備えた店舗となります。

最初に目に入るのは、リンツの一番人気チョコレート「リンドール」をはじめ、色とりどりの美しく華やかなチョコレートの数々を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。

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、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の数々や母の日のギフト、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。



カフェメニューとしては、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も、店舗のスタンディングテーブルやテイクアウトでお召し上がりいただけます。

駅ビルという利便性を活かして、贈り物のチョコレートを選んだり、お仕事帰りにご自身へのご褒美にショコラスイーツを召し上がったたり、ワンストップショッピングをお楽しみいただけます。



● オープン記念スペシャルバッグ販売

リンツ ショコラ カフェ ルミネ立川店では、オープンを記念して、4月27日(月)より、春らしい限定バッグに、リンツ自慢のチョコレートが詰まった「リンツスプリングハッピースペシャルバッグ」を限定200個販売いたします。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なスペシャルバッグです。

(1) リンツスプリングハッピースペシャルバッグ(ミニヒヨコミルク入り)

内 容: エクセレンス 70%カカオ
クリエーション バニラアーモンド
ピック&ミックスのチョコレートを全種類(19種 21個)
ミニヒヨコミルク 5X10g

価 格: 3,056円(税込) 販売数: 限定100個



(2) リンツスプリングハッピースペシャルバッグ(ミニゴールドバニー入り)

内 容: エクセレンス 70%カカオ
クリエーション バニラアーモンド
ピック&ミックスのチョコレートを全種類(19種 21個)
ミニゴールドバニー 5X10g

価 格: 3,056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 ルミネ立川店
所在地: 東京都立川市曙町 2-1-1 ルミネ立川 1F
開店日: 2015年4月27日(月) 午前10時
営業時間: 10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