



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2015年5月19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

リンドールに、夏らしい魅力的なフレーバーが3種新登場！
発売を記念してピック&ミックス サマーキャンペーンを5月25日から開催
～ 夏でもおいしくリンドールが楽しめる保冷ポーチをプレゼント ～

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、5月25日(月)からリンドールの新フレーバー3種の販売を開始し、それを記念した「ピック&ミックス サマーキャンペーン」を6月24日(水)まで開催することをご案内申し上げます。

<リンドールについて>



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。

このたび、このリンドールに3種の夏らしい魅力的なフレーバーが新登場します：

- ミルクチョコレートにちりばめられた塩の結晶のほのかなしょっぱさとシャリ感が楽しい「リンドール シーソルト」(海の色を思わせるコバルトブルーの包み)
- ダークチョコレートとラズベリーの酸味がベストマッチ、香りも華やかな「リンドール ラズベリー」(鮮やかなマゼンタカラーの包み)
- ホワイトチョコレートにバニラビーンズを贅沢に使った「リンドール バニラ」(シックなパープルの包み)



ますます充実するリンツ ショコラ カフェ全店の「ピック&ミックス」に、5月25日(月)から登場します。

<ピック&ミックスとは>

リンドールをはじめとするリンツの色々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 ショコラ カフェならではの販売システム。常時20種類以上のチョコレートがそろいます。



<ピック&ミックス サマーキャンペーン>

夏にぴったりのリンドール新フレーバー3種の登場を記念して、リンツ ショコラ カフェでは5月25日(月)から6月24日(水)まで、「ピック&ミックス サマーキャンペーン」を開催します。

期間中、ピック&ミックスのチョコレートを3,000円(税込)以上お買い上げで、リンドール保冷ポーチをプレゼントします。

このポーチは、夏でもおいしくリンドールをお召し上がりいただけるように保冷素材でできており、メッシュのポケット部分に小さな保冷剤を入れてご使用いただけます。バッグの中に入れても安心してリンドールと一緒ににお出かけできます。



※1回のご購入についてお一人様1点限りとさせていただきます。

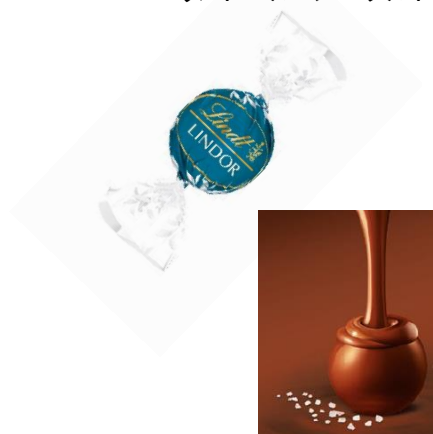
※プロモーション期間であっても、各店の予定数がなくなり次第終了となります。

ピック&ミックス サマーキャンペーン開催店舗

リンツ ショコラ カフェ 銀座店、表参道店、渋谷店、自由が丘店、吉祥寺店、ルミネ立川店、ルミネ北千住店、横浜ベイクォーター店、名古屋ラシック店の9店舗

<リンドール新フレーバー3種詳細>

リンドール シーソルト



リンドール ラズベリー



リンドール バニラ



原産国: アメリカ

価格: 「ピック&ミックス」で量り売りの場合 100g 781円(税込)

Lindt 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 Twitter アカウント)

<http://www.facebook.com/LindtJapan> (公式 Facebook 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
E-mail: mshinohara@lindt.com
TEL 03-3479-1005 FAX 03-5775-0311