



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2015年11月25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

リンツのチョコレートで HAPPY NEW YEAR!
リンドール、エクセレンスが入った毎年人気の「リンツチョコレート福袋」
～ リンツ ショコラ カフェ全店、オンラインショップで販売 ～

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、新年の初売りに、リンツ ショコラ カフェ全店、及び、リンツチョコレート オンラインショップで、チョコレートの福袋の販売を行います。

<リンツチョコレート福袋>

リンツ ショコラ カフェ全店、及びリンツチョコレート オンラインショップでは、毎年人気の「リンツチョコレート福袋」を年始の初売りより販売します。リンツで一番人気のあるチョコレート「リンドール」、リンツのタブレットチョコレートの最高峰「エクセレンス」をはじめ、バラエティー豊かなチョコレートが販売価格の2倍相当入った大変お得な福袋です。リンツのロゴ入り保冷バッグに入れて販売します。



価格: 3,000円 または 5,000円 (税込)

販売期間: 各店舗の初売り日より。なくなり次第売り切れとさせていただきます。

オンラインショップは、2016年1月1日午前10時から販売を開始します。

販売店舗: リンツ ショコラ カフェ全店、リンツチョコレート オンラインショップ <http://lindt.jp>

販売方法: 2015年12月26日(土)より、各店舗の販売方法をリンツのホームページのリンツ ショコラ カフェのニュース <http://www.lindt.jp/contents/chocolat-cafe/>、リンツのTwitter、Facebookでお知らせします。

<リンツ ショコラ カフェ 年末年始営業時間>

- リンツ ショコラ カフェ 銀座店
12月30日 20時閉店 12月31日・1月1日 休業 1月2日 11時開店 初売りを行います
- リンツ ショコラ カフェ 表参道店・渋谷店・自由が丘店・吉祥寺店
12月31日 19時閉店 1月1日 休業 1月2日 11時開店 初売りを行います
- 以下の店舗につきましては、各商業施設の年末年始の営業時間に準じます
リンツ ショコラ カフェ ルミネ北千住店 (<http://www.lumine.ne.jp/kitasenju/>)
リンツ ショコラ カフェ ルミネ立川店 (<http://www.lumine.ne.jp/tachikawa/>)
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/>)

リンツ ショコラ カフェ 名古屋ラシック店 (<http://www.lachic.jp/>)
リンツ ショコラ カフェ 三井アウトレットパーク入間店 (<http://www.31op.com/iruma/>)
リンツ ショコラ カフェ 三井アウトレットパーク滋賀竜王店 (<http://www.31op.com/shiga/>)
リンツ ショコラ カフェ 軽井沢・プリンスショッピングプラザ店 (<http://www.karuizawa-ppsp.jp/>)
リンツ ショコラ カフェ 土岐プレミアム・アウトレット店 (<http://www.premiumoutlets.co.jp/toki/>)
リンツ ショコラ カフェ りんくうプレミアム・アウトレット店 (<http://www.premiumoutlets.co.jp/rinku/>)
リンツ ショコラ カフェ 神戸三田プレミアム・アウトレット店 (<http://www.premiumoutlets.co.jp/kobesanda/>)

<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、170 年の時を経て、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・細井 恵

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

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