



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2016年2月29日

ニュースリリース

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

報道関係者各位

**北陸初出店！リンツ ショコラ カフェ 金沢百番街 Rinto 店 4 月 21 日オープン
～ オープン記念リンツスペシャルテイastingバッグを限定 100 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 2016 年 4 月 21 日(木)にリンツ ショコラ カフェ 金沢百番街 Rinto 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

北陸 3 県の中心的都市である金沢は、北陸新幹線の開業から 3 月でちょうど 1 年を迎え、観光都市としてより一層の活気を見せており、金沢駅周辺では商業施設の集積が進んでいます。

金沢駅のショッピングモール 金沢百番街では、ファッション・雑貨・カフェを中心とする Rinto(リント)のリニューアルを進めており、これに伴い、北陸で初めてのリンツ ショコラ カフェを出店することとなりました。

オープンは 4 月 21 日(木)午前 10 時を予定しています。

和菓子をはじめ豊かなスイーツ文化がはぐくまれている金沢で、多くのチョコレートファンが待望する、上質でこの上なくめらかな口どけの良いチョコレートや魅惑のショコラスイーツをお届けします。

● リンツ ショコラ カフェ 金沢百番街 Rinto 店 特徴

リンツ ショコラ カフェ 金沢百番街 Rinto 店は、Rintoフロアのほぼ中心に位置し、チョコレートショップと、人気のショコラスイーツを楽しめるカフェを併設した店舗となります。

チョコレートショップの中心となるのは、リンツの一番人気チョコレート「リンドール」を、20 種類以上の中から、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、「ピック&ミックス」のコーナーです。

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、「エクセレンス」のシリーズをはじめ、リンツが誇るバラエティ豊かなタブレットチョコレートの数々、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を、店内カフェ席で、またテイクアウトでもお召し上がりいただけます。

駅ビルの利便性を活かして、贈り物やご自身のためのチョコレートを選んだり、待ち合わせや出発前の時間にショコラスイーツを召し上がって過ごしていただけます。



● 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 金沢百番街 Rinto 店では、オープンを記念して、4 月 21 日(木)より、リンツ自慢のチョコレートが詰まった「オープン記念 リンツスペシャルテイ스팅バッグ」を限定 100 個販売します。

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で、お得な詰合せとなっています。

内 容: リンツの故郷スイスを象徴する真っ赤なミルク缶に入った一番人気チョコレート「リンドール」をはじめ
エクセレンス、クリエーションの本格タブレットチョコレート、極薄繊細なスイスシン、計 5 点をリンツの
ロゴ入り保冷バッグに入れて販売

価 格: 5,000 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 金沢百番街 Rinto 店

所在地: 石川県金沢市木ノ新保町 1-1

席 数: 14 席

開店日: 2016 年 4 月 21 日(木) 午前 10 時

営業時間: 10 時~20 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、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 (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 (篠原) khosoi@lindt.com (細井)

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