



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2016年6月27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

**7月3日はソフトクリームの日！
季節限定 リンツ ソフトクリーム ショコラ フランボワーズを
お得に楽しめるサンクスチケットを配布**

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、7月3日の「ソフトクリームの日」にちなみ、季節限定の「リンツ ソフトクリーム ショコラ フランボワーズ」がお得に楽しめるサンクスチケットをリンツ ショコラ カフェ(一部店舗を除く)で配布します。

＜ソフトクリームの日＞

1951年7月3日、明治神宮外苑で開かれた進駐軍主催のカーニバルの模擬店で、来場客の日本人に初めてコーンスタイルのソフトクリームが販売されたことに由来して、日本ソフトクリーム協議会が、1990年に、7月3日を「ソフトクリームの日」と制定しました。

このたび、7月3日の「ソフトクリームの日」にちなみ、2016年4月25日に新登場した、季節限定の「リンツ ソフトクリーム ショコラ フランボワーズ」のプレミアムな味わいをご体験いただきたく、2016年7月1日(金)～3日(日)の3日間、リンツ ショコラ カフェ(一部店舗を除く)で、リンツ ソフトクリーム ショコラ 発売5周年記念サンクスチケットを配布します。



● リンツ ソフトクリーム ショコラ 発売5周年記念 サンクスチケット

「リンツ ソフトクリーム ショコラ フランボワーズ(750円 税込)」を、定番のリンツ ソフトクリーム ショコラ(699円 税込)と同額でお楽しみいただけるチケットが2枚つづりとなっており、ご本人でも、ご家族、ご友人ともシェアして使えます。

配布期間: 2016年7月1日(金)～3日(日) ※チケットは数に限りがあり、なくなり次第終了となります

配布店舗: 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、金沢百番街 Rinto 店

利用対象店舗: 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、金沢百番街 Rinto 店

チケット有効期限: 2016年8月31日(水)

なお、リンツ ショコラ カフェのアウトレット店では、サンクスチケットの配布はありませんが、2016年7月1日(金)～3日(日)の3日間、もれなく「リンツ ソフトクリーム ショコラ フランボワーズ(750円 税込)」を、定番のリンツ ソフトクリーム ショコラ(699円 税込)と同額でご提供します。

実施店舗：三井アウトレットパーク入間店、軽井沢・プリンスショッピングプラザ店、土岐プレミアム・アウトレット店、三井アウトレットパーク滋賀竜王店、りんくうプレミアム・アウトレット店、神戸三田プレミアム・アウトレット店

<季節限定 リンツ ソフトクリーム ショコラ フランボワーズ>

「リンツ ソフトクリーム ショコラ フランボワーズ」は、定番のリンツ ソフトクリーム ショコラの発売5周年を祝して登場した、リンツ ショコラ カフェ初の春夏季節限定のソフトクリームです。

これまでのリンツ ソフトクリーム ショコラをベースに、トップにあしらわれたラズベリーの種子が“ぷちぷち”と楽しい、とろりとしたラズベリーソースと、心地よい甘酸っぱさがぎゅっと濃縮されたフリーズドライラズベリー&ストロベリーは、ソフトクリームの濃厚なカカオ味との相性が抜群で、お互いを引き立てあう王道の組み合わせです。

さらに香ばしい鮮やかなグリーンのパスタチオが食感のアクセントとして加わり、チョコレートグルメの方にもあたたかも一皿のデザートのように堪能していただける、アニバーサリーにふさわしい、重層的で贅沢な味わいのソフトクリームで、2016年4月25日の発売以来、好評を博しております。

● リンツ ソフトクリーム ショコラ フランボワーズ

3種のフレーバー：ダーク・ミルク・ミックス

価格：750円(税込)

販売期間：2016年4月25日(月)～9月30日(金)

提供店舗：リンツ ショコラ カフェ全店（銀座店を除く）



<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://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