



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2016年8月8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

**リンツ初のチョコレート専門店「リンツ ショコラ ブティック」
有楽町マルイに9月16日オープン
～ ピック&ミックスでチョコレートを自由に選ぶ楽しさを身近に ～**

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2016年9月16日(金)にリンツ ショコラ ブティック 有楽町マルイ店をオープンいたします。

リンツ&シュプルングリージャパン株式会社は、2010年6月に1号店となるリンツ ショコラ カフェを銀座7丁目にオープンし、以来、チョコレート店とカフェを併設した「リンツ ショコラ カフェ」を全国で17店舗運営してまいりました。

このたび、より多くのお客様にリンツのチョコレートを提供する機会を増やしたく、リンツ一番人気のチョコレート「リンドール」を量り売りで自由に選べる「ピック&ミックス」を中心に、チョコレートの販売に特化した「リンツ ショコラ ブティック」を、初めてオープンすることとなりました。

今後は、出店エリアの特性、立地条件に応じて、「リンツ ショコラ カフェ」と「リンツ ショコラ ブティック」を開店していく予定です。

● リンツ ショコラ ブティック 有楽町マルイ店 概要

リンツ ショコラ ブティック 有楽町マルイ店は、リンツ初のチョコレート専門店となります。

リンツのメートル・ショコラティエが、1845年以来、情熱と献身と革新的なスピリットをもって、究極の美味しさを追求して生み出されたチョコレートの数々をお求めいただけます。



中心となるのは、世界中で愛されている、リンツで一番人気のチョコレート「リンドール」です。

華やかなキャンディ包みを開くと、丸いボール状のチョコレートが現れ、ひとたび口にすると、上質なチョコレートのシェルを破って、この上なくなめらかなフィリングがお口の中で心地良く溶け始め、至福のひとときが訪れます。

「リンドール」の象徴でもある赤い包みの「リンドール ミルク」をはじめ、その「リンドール」の様々なフレーバー10種類以上がずらりと並ぶのが、売り場の中心に位置する「ピック&ミックス」です。

「ピック&ミックス」は、お好きなフレーバーのチョコレートを、お好きな量だけ量り売りでお求めいただける、リンツならではの販売システム。



毎日のおやつやご自分へのご褒美にも、カジュアルなプレゼントや、ご自身でチョコレートのプレゼントをカスタマイズされたいときにも、様々な用途に合わせて、自由な気持ちで楽しくチョコレート選びを体験できます。



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がずらりと並びます。

カカオ分を%表示したハイカカオのシリーズで知られる「エクセレンス」、デザートのような、チョコレートグルメのためのクリエイティビティーあふれる「クリエイション」シリーズ、今年デビューした、コスモポリタンなフレーバーとポップで遊び心あふれるパッケージの「HELLO」など、約 30 種ものタブレットチョコレートの中から、お気に入りの 1 枚をみつけていただけます。

9 月は本格的なチョコレートシーズンの開幕でもあります。

ハロウィン、クリスマス、バレンタイン、それぞれの用途に応じた魅力的なギフトパッケージも続々と登場する予定となっています。

- オープン記念スペシャルチョコレートをプレゼント

リンツ ショコラ プティック 有楽町マルイ店では、9 月 16 日(金)のオープンにご来店いただいた方に感謝して、3,000 円(税込)以上ご購入いただくと、先着で非売品の「HELLO THANK YOU」チョコレートをプレゼントします。

※1 会計につき、お一人様 1 点限りとさせていただきます。

プレゼントはなくなり次第終了となります。



<店舗概要>

店舗名: リンツ ショコラ プティック 有楽町マルイ店
所在地: 東京都千代田区有楽町2-7-1 有楽町マルイ 1 階
開店日: 2016 年 9 月 16 日(金) 午前 11 時 (予定)
営業時間: 11 時~21 時 (日・祝 10 時 30 分~20 時 30 分)

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