

報道関係者各位

リンツ、エッグハントを親子で楽しむ「イースターイベント」
4月15日～3日間、自由が丘で開催！
～ 参加者にはお子様の名前入りゴールドバニーをプレゼント ～

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、2017年4月15日(土)、16日(日)、17日(月)の3日間、親子でエッグハントやリンツのイースターのシンボルであるリンツゴールドバニーの特大ぬいぐるみとの記念撮影が楽しめるイースターイベントを、リンツ ショコラ カフェ自由が丘店で開催いたします。



「イースター」は復活祭とも呼ばれ、春の訪れを告げる、キリスト教においてはクリスマスと並ぶ最大のお祭りです。

リンツの故郷 スイスでは、リンツのイースターのシンボルであるチョコレートでできた金色のウサギ「リンツゴールドバニー」が店頭に並び始めると、人々は春の到来を感じるというほどの風物詩となっています。

2017年のイースターは4月16日(日)、日本人にとってはあまりなじみのない移動祝日ではありますが、春の明るい日差しの下、家族で楽しめる楽しいお祭りであり、秋の「ハロウィン」に続く注目のイベントとして、年々その認知度が高まっています。

リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店では、親子でイースターを楽しむイベントを、2017年4月15日(土)、16日(日)、17日(月)の3日間開催します。

- イースターの代表的な楽しみ方の一つである、イースターのシンボルであるたまごを庭や家に隠し、それを子供たちが見つける遊び「エッグハント」を、自由が丘店の3階テラスで親子で行い、たまごの形のチョコレートを探していただきます。
- テラスに続く3階のイベントスペースには、カラフルなイースターの装飾がほどこされ、特大のリンツゴールドバニーのぬいぐるみとともに、イースターのフォトプロップスなどを持って、ご家族で記念撮影が楽しめます。
- さらに、イベントに参加いただいたお子様には、赤いリボンに名前入りのチョコレートのリンツゴールドバニー(100g)をプレゼントします。



<リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店 イースターイベント概要>

開催場所： リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店

開催日程： 4月15日(土) ①10:00~10:45 ②11:00~11:45 ③12:00~12:45 ④13:00~13:45
⑤14:00~14:45 ⑥15:00~15:45 ⑦16:00~16:45
4月16日(日) ①10:00~10:45 ②11:00~11:45 ③12:00~12:45 ④13:00~13:45
⑤14:00~14:45 ⑥15:00~15:45 ⑦16:00~16:45
4月17日(月) ①13:00~13:45 ②14:00~14:45 ③15:00~15:45 ④16:00~16:45

※ 雨天の場合は、エッグハントを3階イベントスペースで縮小して行います

定員： 各回親子6組(12名)

参加費： 1,800円(税込) リンドールエッグチョコレート、お子様の名前入りリンツゴールドバニー(100g)など、お持ち帰りチョコレート1800円相当を含む

参加資格： 3歳~7歳までのお子様1名と保護者1名、必ず親子2人1組での参加をお願いします

参加予約： 2017年3月25日(土)22時から下記URLにて申込受付開始

<http://www.lindt.jp/fs/lindt/seminar/sem300>

ご注意： いったんお申込みいただいた参加費はご返金いたしません。

不測の事態によりイベントに不参加の場合、エッグハントでもらえるリンドールエッグチョコレート、お子様の名前入りリンツゴールドバニー(100g)を、自由が丘店でお渡しいたします。

<店舗概要>

リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店 <http://www.lindt.jp/contents/shop/19/>

東京都目黒区自由が丘 2-9-2 TEL 03-5726-8921 営業時間 9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