



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2017年9月6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

**リンツ、トリエ京王調布にリンツ ショコラ カフェを出店
～ 限定 150 個の記念スペシャルテイスティングバッグを発売 ～**

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 2017 年 9 月 29 日(金)に新規開業するトリエ京王調布に「リンツ ショコラ カフェ」をオープンいたします。

● リンツ ショコラ カフェ トリエ京王調布店 概要

2017 年 9 月 29 日(金)(予定)、調布の新たなランドマークとして誕生する商業施設「トリエ京王調布(<http://trie-keiochofu.jp/>)」の A 館に、「リンツ ショコラ カフェ」がオープンします。

リンツ ショコラ カフェが提案する、上質なチョコレートのある豊かなライフスタイルは、トリエ京王調布がコンセプトとする「調布らしい“ちょっとステキ”な生活」と思想を同じくするものです。

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」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。

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、カカオ分を%表示したハイカカオのシリーズで高い評価を誇る「エクセレンス」、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、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。

また、贈り物に最適なプラリネのチョコレートボックス、直営店限定の高品質の材料にこだわった焼き菓子なども並び、様々なギフトの需要にもお応えします。

オープンの 9 月は、まさにチョコレートの季節の開幕にあたります。

リンツのメートル・ショコラティエが厳選したカカオ豆とその卓越した技術によって生み出される、リンツのダークチョコレートの世界をご体験いただける「ダークフェスティバル」が開催されます。また、秋のお祭りとしてすっかり定着した楽しいハロウィン向けのチョコレートもにぎやかに並びます。



一方、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 ショコラは、テイクアウトを中心に提供いたします(カフェは 6 席が設けられます)。

四季折々、魅力的なショコラスイーツが揃うリンツ ショコラ カフェでのひとときが、日々の生活に豊かな彩りを与えます。



● 「オープン記念 リンツ スペシャルテイastingバッグ」を販売

リンツ ショコラ カフェ トリエ京王調布店では、オープンを記念して、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astingバッグ」を限定 150 個販売します。

内 容: リンツの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、HELLO の本格タブレットチョコレート、計 5 点をリンツのロゴ入り保冷バッグに入れて販売。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。

価 格: 3,240 円(税込)

販売数: 限定 150 個 (9 月 29 日(金)~10 月 1 日(日)3 日間、各日 50 個)



<店舗概要>

店舗名: リンツ ショコラ カフェ トリエ京王調布店
所在地: 東京都調布市布田 4-4-22 トリエ京王調布 2 階
開店日: 2017 年 9 月 29 日(金) 午前 10 時 オープン予定
営業時間: 10 時~21 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UNT)

<http://www.facebook.com/LindtJapan> (公式 Facebook ページ)

http://instagram.com/lindt_chocolate_japan (公式 Instagram アカUNT)

<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