



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2018年3月30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

ダークチョコレートファン待望の「リンドール 70%カカオ」登場！
リンドールのなめらかさはそのままに、力強くあふれるカカオ感
～ リンドール保冷ポーチがもらえるピック&ミックス スプリングキャンペーンを開催 ～

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、2018年4月23日(月)から、リンツの一番人気チョコレート「リンドール」の新フレーバー「リンドール70%カカオ」をリンツ全店で発売いたします。

また、2018年4月23日(月)から5月20日(日)まで、リンツ ショコラ カフェ、リンツ ショコラ ブティック全店(アウトレット店を除く)で「ピック&ミックス スプリングキャンペーン」を開催いたします。

<リンドールとは>



1949年にリンツのメートル・ショコラティエたちによって誕生した「リンドール」は、リンツのチョコレートの中でも最も高い人気を誇る製品です。

上質なチョコレートを使った丸いシェルの中には、リンツ秘伝のなめらかなフィリングが詰められていて、ひとたびそのシェルを破ると、この上なくなめらかなとろけるフィリングでお口の中が満たされ、至福のひとつきが味わえます。

この究極のチョコレート体験が人々を魅了し、誕生して60年以上もの時を経た今でも、世界120カ国以上で愛され続けています。

<新フレーバー リンドール 70%カカオ>

外側のシェルはカカオ分70%のチョコレートでできていて、カカオの力強いアロマ、ビター感、深みのあるコクを味わえます。

シェルを割って中のフィリングが溶け出すと、リンドールならではのなめらかさが加わり、しっかりとしたカカオの風味が持続する、心地良く、深く余韻のある口どけを楽しめます。

ハイカカオでありながら、リンドール独特のとろけるようななめらかさを楽しめる、ダークチョコレートファン待望のリンドールと言えるでしょう。

ゴールド×ブラックの包みは、スタイリッシュで高級感にあふれ、「大人のリンドール」をイメージさせます。



原産国: イタリア

発売日: リンツ全店の「ピック&ミックス」に4月23日(月)から登場

価格: 781円(税込)／100gあたり (アウトレット店では購入量に応じた割引価格があります)

<ピック&ミックスとは>

リンツの一番人気チョコレート「リンドール」をはじめとするリンツのバラエティー豊かなチョコレートから、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リンツの直営店ならではの販売システム。



- 選ぶ楽しみ

お気に入りのフレーバーばかりをたくさん選んだり、新しいフレーバーをお試しに少しだけ選んだり、あれこれ迷いながら、自由な気持ちで楽しくチョコレート選びができます。



- 用途は自由

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ご利用いただけます。

- 豊富なバリエーション

「ピック&ミックス」に登場するチョコレートのバラエティーは、リンツの一番人気チョコレートであるリンドールを中心に約 20 種類以上、チョコレートラヴァーを飽きさせません。

<ピック&ミックス スプリングキャンペーン>

「リンドール 70%カカオ」の登場を記念して、リンツ ショコラ カフェ・リンツ ショコラ ブティック(アウトレットを除く)では4月23日(月)から5月20日(日)まで、「ピック&ミックス スプリングキャンペーン」を開催します。期間中、ピック&ミックスのチョコレートを 2,500 円(税込)以上ご購入いただくと、リンドール柄の保冷ポーチをプレゼントします。

このポーチは保冷素材でできており、メッシュのポケット部分に付属の小さな保冷剤を入れてご使用いただけます。夏でもバッグの中に入れて安心してリンドールを持ち運べ、おいしくお召し上がりいただけます。

※1 会計につき、お一人様 1 点限りとさせていただきます。

※プロモーション期間であっても、各店の予定数がなくなり次第終了となります。



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) khoi@lindt.com (細井)

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