

報道関係者各位

リンツ ショコラ ブティックの新店が
大注目の川崎 新百合丘オーパに 10 月 5 日オープン
～ 限定 150 個のオープン記念スペシャルテイasting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 10 月 5 日(金)に「リンツ ショコラ ブティック 新百合丘オーパ店」をオープンいたします。

● リンツ ショコラ ブティック 新百合丘オーパ店 概要

リンツのチョコレート専門店「リンツ ショコラ ブティック」が、小田急線「新百合ヶ丘駅」南口すぐ、10 月 5 日(金)にリフレッシュオープンを迎える「新百合丘オーパ」<https://www.opa-club.com/shinyurigaoka> の 1 階にオープンします。川崎市の副都心として指定されている新百合ヶ丘エリアの、ショッピングスポットや都市機能が集中する新百合ヶ丘駅前の便利なロケーションに、チョコレートラヴァーにとって至福の場所が誕生します。

リンツのメーテル・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。10 月 5 日(金)のオープン時は、おいしく楽しいリンツのハロウィンチョコレートが店内をにぎやかに彩ります。

<リンツチョコレートの主力商品>



世界中で愛されている「リンドール」は、リンツで一番人気のチョコレートです。

キラキラと華やかな包みを開くと、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、至福のひとつきが訪れます。

「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20 種類以上がずらりと並ぶのが、売り場の中心となる「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、自由な気持ちでチョコレート選びを楽しんでいただけます。



季節に応じて、楽しく愉快的なハロウィン限定ラッパーに包まれた「リンドール パンプキン」や「リンドール ゴースト」、スイス生まれのおいしさと和の味が融合した「リンドール 抹茶」など、期間限定の「リンドール」もご用意しています。





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勢揃いします。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」、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、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、必ずやお気に入りのフレーバーが見つかります。

秋のチョコレートシーズンの開幕を告げる「ダークフェスティバル」の開催期間中(10月12日(金)～10月31日(水))は、新フレーバー2種、「エクセレンス ペア」と「エクセレンス フィグ」をはじめ、「エクセレンス」シリーズを通じて、リンツのダークチョコレートの奥深い世界をお客様にご体験いただきます。



リンツのメートル・ショコラティエが、プラリネチョコレートの美味しさと美しさをそっくりそのまま細部にまでこだわって精巧にミニチュアサイズに再現した一口サイズの「ミニプラリネ」は、リンツのプラリネチョコレートならではのプレミアムな味わいを守りつつ、より堅苦しくない、スマートでスタイリッシュなギフトに最適です。

チョコレート以外にも、様々なご贈答の用途にぴったりの、リンツのチョコレートをふんだんに使ったリンツの焼き菓子「フィナンシエ」と、人気チョコレートの「リンドール」を組み合わせたギフトボックスも多数取り揃えています。



ご自身へのちょっとした贅沢に、大切な方への贈り物に、四季折々、魅力的なリンツのチョコレートが、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 ブティック 新百合丘オーパ店では、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」を販売します。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。

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(2種)、クリエイション、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。

価 格： 3,240円(税込)

販売数： 10月5日(金)～7日(日)の3日間、各日先着限定50個、計150個



<店舗概要>

店舗名： リンツ ショコラ ブティック 新百合丘オーパ店
 所在地： 神奈川県川崎市麻生区上麻生 1-1-1 新百合丘オーパ 1階
 開店日： 2018年10月5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ンエを経て、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