



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2018年12月12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

**お正月のご挨拶に、リンツチョコレートのお年賀
「リンドール 抹茶」入りのギフトボックスが12月7日新登場！**

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、リンツのお年賀向けのチョコレートを販売いたします。



リンドールは世界中で愛されている、リンツを代表する最も人気が高いチョコレートです。

丸いチョコレートのシェルの中にはこの上なくなめらかなフィリングが詰められ、ひとたび口にすれば、お口の中で甘くやさしくとろけて、至福のひとつきが訪れます。



「リンドール 抹茶」は、2018年9月に発売された、リンドールでは初の和のフレーバー。リンツのチョコレートの持つ伝統のおいしさと、今や世界でも人気となっている抹茶の和の味を融合させ、抹茶に初めて出会う外国人にとっても、抹茶に慣れ親しんできた日本人にとっても満足いただける味わいを実現しました。

外側のシェルは、多くのファンを持つ定評あるリンツのホワイトチョコレートでできていて、中にはクリーミーな抹茶のフィリングが詰められています。

ホワイトチョコレートの甘く、この上なくミルクィなシェルを割って中のフィリングがなめらかに溶け出すと、抹茶のやさしいほろ苦さがまろやかに広がり、心地良い口どけを楽しめます。

お正月のご挨拶には欠かせないお年賀。どなたにも愛されるリンドールは、お年賀にも最適なチョコレートです。このたび、発売以来大変な人気を誇る「リンドール 抹茶」をメインに、リンドールの人気フレーバーがアソートされた、新年のご挨拶の手土産にぴったりな和柄デザインのギフトボックスが登場しました。

<リンドール リボンギフトボックス抹茶>

販売価格： 8 個入り 1,080 円(税込)、16 個入り 2,160 円(税込)

いずれも、リンドール 抹茶ほか、

リンドール ミルク、ダーク、ホワイトの 4 フレーバー入り

販売店舗： 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)

販売期間： 2018 年 12 月 7 日～2019 年 2 月 28 日



リンツでは、その他にも以下のチョコレートをお年賀向けにラインアップしています。

● ミニプラリネ

2cm 角ほどのキュートな、まさに一口サイズのプラリネが、全 9 種類 20 個、カラフルなスクエアボックスにおさめられています。リンツのメートル・ショコラティエが、その卓越した技術と経験、チョコレート作りへの情熱をもって生み出すプラリネチョコレートのおいしさと美しさを、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ています。

新年のご挨拶用に、モダンな熨斗のスリーブをおかけして販売します。

<ミニプラリネ 100g お年賀スリーブ付き>

販売価格： 1,430 円(税込)

販売店舗：

リンツ ショコラ カフェ 銀座、自由が丘、渋谷、トリエ京王調布、横浜ベイクォーター、ピナガーデنز海老名、仙台パルコ2、高崎オーパ、新潟、金沢百番街 Rinto、京都四条通り、阪急西宮ガーデنز、岡山一番街店

リンツ ショコラ ブティック 有楽町マルイ、東京ドームシティ ラクーア、横須賀モアーズシティ、シャポー船橋、ペリエ千葉、柏高島屋ステーションモール店

販売期間： 2018 年 12 月 26 日～なくなり次第終了



● リンドールクラシックギフトボックス

華やかなリンドールを詰め合せた、折り目正しいギフトボックス。

おめでたいレッド×ホワイト×ゴールドのデザインで、用途に応じて 3 サイズを展開。お年賀の熨斗をかけることもできます。



<クラシックギフトボックス>

販売価格： 20 個入 2,500 円(税込) 28 個入 3,500 円(税込) 50 個入 5,400 円(税込)

販売店舗： 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)

販売期間： 2018 年 11 月 1 日～2019 年 1 月 9 日まで

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