

報道関係者各位

**リンツ、2019 ホワイトデー向けチョコレートが2月16日に登場  
上品なブルーを基調にしたパッケージはお返しに最適**

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、リンツのホワイトデー向けチョコレートコレクションを2019年2月16日(土)から販売いたします。



「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、至福のひとときが訪れます。

リンツのホワイトデー向けチョコレートコレクションでは、色とりどりの魅力的なフレーバーの「リンドール」と、2月16日(土)から登場する、リンツの春のマスコットである愛らしい「リンツ ゴールドバニー」を、上品なブルーと優しく春らしいピンク色の、女性らしく清楚なギフトボックスにアソートしました。

<リンツのホワイトデーチョコレートコレクション 主な商品の概要と価格>

- リンドール クラシックギフトボックス — 落ち着いたブルーのボックスに、エンボス加工で柔らかなピンク色の春のモチーフが浮き彫りにされたスリーブ。上質感が伝わるクラッシーなスクエアボックスに、色とりどりの「リンドール」と「リンツ ミニゴールドバニー」をアソート。



サイズは3種類で展開。2月下旬販売予定。

リンドール クラシックギフトボックス 7種 12個入り 1,500円(税込)  
リンドール クラシックギフトボックス 8種 20個入り 2,500円(税込)  
リンドール クラシックギフトボックス 9種 28個入り 3,500円(税込)

- リンドール リボンギフトボックス — 可愛いピンクとブルーのリボンが目を惹く、カジュアルなホワイトデーギフト。2月16日販売開始予定。



リンドール リボンギフトボックス 5種 8個入り 1,080円(税込)  
 リンドール リボンギフトボックス 6種 16個入り 2,160円(税込)

- リンドール スクエアギフトボックス — 上品なパールのような輝きのパールブルーのシンプルなスクエアボックス。用途、相手を選ばず、安心してリンドールの美味しさをお贈りすることのできるラインナップです。サイズは3種類で展開。2月16日販売開始予定。



リンドール スクエアギフトボックス リンドール 6種 12個入り 1,620円(税込)  
 リンドール スクエアギフトボックス リンドール 7種 27個入り 3,240円(税込)  
 リンドール スクエアギフトボックス リンドール 8種 38個入り 4,320円(税込)

さらに、リンツ ショコラ カフェ限定販売の、オリジナルトリュフのシリーズにも、ホワイトデー限定のオリジナルプラリネが登場。

- リンツ オリジナルトリュフ

厳選された素材を使用して、リンツのメートル・ショコラティエが腕によりを掛け、贅をきわめて生み出したトリュフ。すべてがアルコール入りで、香り高く優雅なおいしさをそっくりそのまま封じ込めた、至福の味わいです。ホワイトデーには、新フレーバー「プラリネ ホワイト ストロベリー」が登場。高級感のある、まさに王道のチョコレートギフトです。2月16日販売開始予定。



全10種類のフレーバー：トリュフ(ミルク、ダーク、ホワイト、ティラミス、アマレット、マール・ド・シャンパーニュ、オレンジリキュール、コニャック)、プラリネ(ホワイト ストロベリー、ダーク オレンジ)からアソート  
 ・4個詰合せ 1,512円(税込) ・5個詰合せ 1,890円(税込)  
 ・8個詰合せ 3,024円(税込) ・16個詰合せ 6,048円(税込)

リンツ オリジナル プラリネ ホワイト ストロベリー

ストロベリーのピューレにドイツ産のさくらんぼの蒸留酒「キルシュ」が香る、春を感じる味わいのホワイトチョコレートのガナッシュを、まるやかなホワイトチョコレートのシェルで包んだハート型のプラリネ。



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](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](mailto:mshinohara@lindt.com) (篠原) [khosoi@lindt.com](mailto:khosoi@lindt.com) (細井)

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