

報道関係者各位

**リンツ、春休みに親子で楽しむエッグハントイベントを
3月30日、東京ドームシティ ラクーアで初開催！**

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、2019年3月30日(土)、親子で楽しむイースターのエッグハントイベントを、東京ドームシティ ラクーアで初開催いたします。

イースターは復活祭とも呼ばれ、春の訪れを告げる、キリスト教においてはクリスマスと並ぶ最大のお祭りです。2019年のイースターは4月21日(日)、日本人にとってはあまりなじみのない移動祝日ではありますが、秋の「ハロウィン」に続く注目のイベントとして、年々その認知度が高まっています。

リンツでは、イースターの楽しみ方の一つとして、春休みに親子で楽しめる、リンツのチョコレートを使ったエッグハントイベントを、3月30日(土)に、リンツ ショコラ ブティックのある東京ドームシティ ラクーア <https://www.laqua.jp/> で初めて開催します。

イベント URL: <http://www.lindt.jp/contents/chocolat-cafe/18332/>



- エッグハントは、イースターのシンボルであるたまごを庭や家に隠し、それを子供たちが見つける遊びで、イースターの代表的な楽しみ方の一つです。
このエッグハントを、東京ドームシティ ラクーアのガーデンステージで行い、親子でたまごの形のチョコレートを探していただきます。
- エッグハントイベントに参加いただいたお子様には、お子様の名前入りの赤いリボンに首に巻いたリンツゴールドバニーのチョコレート(100g)をプレゼントします。
- ガーデンステージ横にはフォトスポットも設けられ、特大のリンツゴールドバニーのぬいぐるみとともに、ご家族で記念撮影が楽しめます。

写真を撮り、指定のハッシュタグをつけてInstagramに投稿してくださった方には、ミニゴールドバニーのチョコレート(10g)を一つプレゼントします。

フォトスポットは、エッグハントに参加されていない方でも自由にご参加いただけます。

(すべての画像はイメージです)



<リンツ エッグハントイベントの概要>

開催場所： 東京ドームシティ ラクーア ガーデンステージ

開催日程： 3月30日(土) ①11:00~11:30 ②11:45~12:15 ③12:30~13:00 ④13:15~13:45
⑤14:00~14:30 ⑥14:45~15:15 ⑦15:30~16:00

定員： 各回親子11組(22名)

参加費： 1,500円(税込) リンドールエッグチョコレート、
お子様の名前入りリンツゴールドバニー(100g)
など、お持ち帰りチョコレート1,500円相当を含む

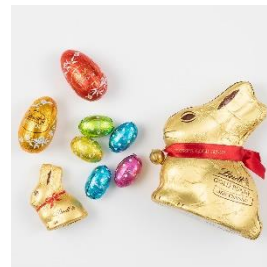
参加資格： 3歳~7歳までのお子様1名と保護者1名、
必ず親子2人1組での参加をお願いします

参加予約： 2019年3月1日(金)22時から下記URLにて申込受付開始

<http://www.lindt.jp/fs/lindt/seminar/9800458>

ご注意： いったんお申込みいただいた参加費はご返金いたしかねます。

不測の事態によりイベントに不参加の場合、エッグハントでもらえるリンドールエッグチョコレート、
お子様の名前入りリンツゴールドバニー(100g)を、リンツ ショコラ ブティック 東京ドームシティ
ラクーア店でお渡しいたします。 ※イベント内容は予告なく変更となる場合があります。



<店舗概要>

リンツ ショコラ ブティック 東京ドームシティ ラクーア店 <http://www.lindt.jp/contents/shop/931/>

東京都文京区春日 1-1-1 ラクーアビル 2 階 TEL 03-5844-6452

営業時間 11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