

報道関係者各位

リンツ、夏に楽しくチョコレートが楽しめる
「サマーチョコレートフェスティバル」を6月1日から開催！
スタンプカード&Instagram キャンペーンも

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6月1日(土)から9月1日(日)までの3か月間、「サマーチョコレートフェスティバル」
<https://www.lindt.jp/summerchocolate/> をリンツ全店(アウトレット店を除く)で開催いたします。

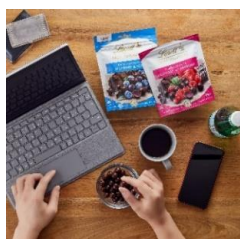


2018年に人気を博した、果実感広がるフレーバーの「SENSATION FRUIT センセーションフルーツ」の再登場をはじめ、夏季限定のチョコレートやソフトクリームショコラ <https://www.lindt.jp/contents/chocolat-cafe/18614/> が続々と登場して、夏に楽しくチョコレートが楽しめるサマーチョコレートライフをお届けします。



<SENSATION FRUIT センセーションフルーツ>

「センセーションフルーツ」は、リンツならではの高品質なダークチョコレートで果実味あふれる濃厚なフルーツゼリーを包み込んだ、爽やかな味わいと溶けにくいコーティングで、大人が気軽にチョコレートとフルーツの至福の味わいを楽しめる、ボール状の-snackタイプチョコレートです。リンツのメーテル・ショコラティエの、高品質のダークチョコレートへの自信と、厳選されたフルーツ素材への強いこだわりが、一粒にぎゅっと凝縮されています。



シェアしやすく、手軽に持ち歩けるジップ付きのパッケージで、食後やおやつに、通勤中やオフィスでお仕事をしながら、家事の合間やTVを見ながら、一日の様々な場面で、いつでもどこでも気軽にその美味しさを楽しめます。

- フランボワーズ & クランベリー

甘酸っぱいフランボワーズと華やかなクランベリーの果実味あふれるフルーツゼリーをダークチョコレートで包んだ一粒。2 種のベリーの甘酸っぱさが、チョコレートの中でパツと広がる美味しさです。

- ブルーベリー & アサイー

繊細なブルーベリーと野性味あるアサイーの濃厚なフルーツゼリーをダークチョコレートで包んだ一粒。ダークチョコレートに負けない、濃縮された果汁の力強い味わいです。

- オレンジ & ピンクグレープフルーツ

スイートオレンジとフレッシュなピンクグレープフルーツの爽やかなフルーツゼリーをダークチョコレートで包んだ一粒。柑橘のほどよいほろ苦さとダークチョコレートの酸味のバランスが絶妙です。



原産国： フランス

発売日： 6 月 1 日(土)から登場

販売店舗： リンツ全店(アウトレット店を除く)

価格： 880 円(税込) 150g

<店頭 スタンプカードキャンペーン 開催>



サマーフェスティバル期間中、リンツのお店にご来店いただき、1,000 円(税込)以上をご利用いただくと、サマーチョコレートフェスティバルのスタンプカードに1スタンプを差し上げます。集めたスタンプの数に応じて、特典をプレゼントします。

スタンプ付与期間: 2019 年 6 月 1 日(土)~9 月 1 日(日)

特典交換期間: 2019 年 6 月 1 日(土)~9 月 13 日(金)

<Instagram 夏チョコフォトキャンペーン 開催>

リンツのチョコレート、カフェメニューを楽しむサマーチョコレートライフの写真をハッシュタグ「#リンツ夏チョコ」をつけて Instagram に投稿いただいた方の中から抽選で、リンツのサマーチョコレートセットを、毎月 5 名様にプレゼントします。



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) khosoi@lindt.com (細井)

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