



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2019年 11月 1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

リンツ、トリュフとプラリネの贅沢なチョコレートギフト
「リンツ メートル・ショコラティエ セレクション」11月15日新発売
～ギフトシーズンにうれしい、送料無料キャンペーンや
ぬいぐるみプレゼントキャンペーンも実施～

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:東京都港区南青山)は、上品で豪華なトリュフとプラリネの詰め合わせ「リンツ メートル・ショコラティエ セレクション」を2019年11月15日(金)から、リンツ全店(アウトレットを除く)とリンツチョコレートオンラインショップで販売いたします。



<リンツ メートル・ショコラティエ セレクション>

リンツのメートル・ショコラティエ(チョコレート職人)が、チョコレートへの深い愛情、卓越した技術と経験をもって生み出した、自信作のトリュフとプラリネを詰め合わせた、高級感あふれる贅沢なチョコレートギフトです。トリュフとプラリネは、全8種類のフレーバーをご用意しています。自社焙煎されたカカオ豆から製造したリンツのチョコレートを主役に、ミルク/ダーク/ホワイトのそれぞれのチョコレートと相性の良い厳選された素材、さらにチョコレートと素材の風味の相性を高める洋酒を使用して、香り高く優雅なおいしさを1粒に封じ込めた至福の味わいがお楽しみいただけます。スイスを象徴するミルクのトリュフと、日本を代表するフレーバーの抹茶のトリュフを中心に、2個/4個/7個/12個/24個入りのバリエーションが店頭に並び、ご自身へのご褒美や大切な方への贈り物に、用途にあわせてお選びいただけます。

販売価格:

- 2個詰合せ 1,080円(税込)
- 4個詰合せ 2,160円(税込)
- 7個詰合せ 3,240円(税込)
- 12個詰合せ 5,400円(税込)
- 24個詰合せ 10,800円(税込)



フレーバー:



トリュフ ミルク
(キルシュ入り)



トリュフ 抹茶
(ウオッカ入り)



プラリネ ダーク フィヤンティエヌ ジャンドウヤ



プラリネ ホワイト コーヒー
(コーヒーリキュール入り)



トリュフ ホワイト
(キルシュ入り)



トリュフ ダーク
(キルシュ入り)



プラリネ ミルク フランボワーズ
(オード・ヴィード・フランボワーズ入り)



プラリネ ミルク アールグレイ
(ウオッカ入り)

※洋酒はそれぞれ微量、香りづけに使用されています

<送料無料キャンペーン>

お世話になった方へのお歳暮などうれしい、条件金額以上の商品お買い上げで、送料が無料となるキャンペーンを実施します。

- リンツチョコレートオンラインショップ
2019年11月1日(金)~12月10日(火)の期間中、8,000円(税込)以上お買い上げの場合
- リンツ全店(アウトレットを除く)
2019年11月15日(金)~12月15日(日)の期間中、5,000円(税込)以上お買い上げの場合

<トナカイぬいぐるみプレゼントキャンペーン>

ギフトシーズンにうれしい、条件金額以上の商品お買い上げで、背中に Lindt の刺繍がほどこされたトナカイのぬいぐるみ(非売品)をプレゼントするキャンペーンを実施します。

※数量限定、なくなり次第終了とさせていただきます。

- リンツチョコレートオンラインショップ
2019年11月15日(金)~12月15日(日)の期間中、
15,000円(税込)以上お買い上げの場合
- リンツ全店(アウトレットを除く)
2019年11月15日(金)~12月15日(日)の期間中、
8,500円(税込)以上お買い上げの場合



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。

<https://www.lindt.jp/> (リンツ ジャパンサイト)

<https://www.twitter.com/LindtJapan> (公式 Twitter アカунト)

<https://www.facebook.com/LindtJapan> (公式 Facebook ページ)

https://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