



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2019年11月11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 ショコラ ブティック」が埼玉県初出店！
コミュニティプラザ・コルソ(浦和駅西口)に 12 月 13 日オープン
～オープン記念！3日間・各日先着 50 個限定 リンツ スペシャルテイastingバッグも発売～

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、2019 年 12 月 13 日(金)に、埼玉県初の「リンツ ショコラ ブティック 浦和コルソ店」をオープンいたします。オープン記念として、オープンから 3 日間・各日先着 50 個限定にて、「リンツ スペシャルテイastingバッグ」を販売いたします。



<リンツ ショコラ ブティック 浦和コルソ店 概要>

スイス生まれのプレミアムチョコレートブランド「Lindt リンツ」のチョコレートのおいしさを体験いただきたく、このたび埼玉県初の「リンツ ショコラ ブティック 浦和コルソ店」が、JR 浦和駅西口すぐの商業施設「コミュニティプラザ・コルソ」<https://urawa-corso.com/>にオープンします。リンツのメートル・ショコラティエが、1845 年以来、情熱と献身と革新的なスピリットをもって、究極の美味しさを追求して生み出されたチョコレートの数々を大切な方への贈り物に、ご自身へのちょっとした贅沢に、魅力的なリンツのチョコレートが日々の生活に豊かな彩りを与えます。

店舗名: リンツ ショコラ ブティック 浦和コルソ店

所在地: 埼玉県さいたま市浦和区高砂 1-12-1 コミュニティプラザ・コルソ 1 階

開店日: 2019 年 12 月 13 日(金) 午前 10 時 オープン予定

営業時間: 10 時 00 分～20 時 00 分

(コミュニティプラザ・コルソの営業時間に準ずる)



<オープン記念 リンツ スペシャルテイastingバッグ>

リンツ ショコラ ブティック 浦和コルソ店では、2019年12月13日(金)から、リンツ自慢のチョコレートが詰まった「オープン記念 リンツ スペシャルテイastingバッグ」を販売します。リンツのチョコレートの美味しさを初めてご体験いただくには最適で、お得な詰合せとなっています。

販売内容:リンツの一番人気チョコレート「LINDOR リンドール」をはじめ、
「EXCELLENCE エクセレンス」(2種)、「CREATION クリエーション」、
「HELLO ハロー」の本格タブレットチョコレート、計5点を
リンツのロゴ入り保冷バッグに入れて販売。

販売価格:3,240円(税込)

販売期間:2019年12月13日(金)~15日(日)の3日間

販売数量:各日先着50個限定、計150個

※お1人様1個まで。予定数がなくなり次第終了となります。



<期間限定 クリスマスコレクション>

2019年12月13日(金)のオープンの頃には、クリスマスの期間限定で登場する、リンツチョコレートのクリスマスのシンボル「リンツテディ」を中心に、リンツ一番人気のチョコレート「リンドール」をアソートした、ギフトボックスが登場します。クリスマスやお歳暮のギフトシーズンに、いつもの感謝の気持ちを込めてご利用いただけるチョコレートギフトが勢揃いします。



<リンツチョコレートの主力商品>

●LINDOR リンドール



リンツの一番人気チョコレートと言えば、「リンドール」です。1949年にリンツのメートル・ショコラティエたちによって誕生した「リンドール」は、誕生して70年の時を経た今でも、世界120カ国以上で愛され続けています。上質なチョコレートを使った丸いシェルの中には、リンツ秘伝のなめらかなフィリングが詰められていて、ひとたびそのシェルを破ると、この上なくなめらかなとろけるフィリングでお口の中が満たされ、至福のひとときが味わえます。

●PICK&MIX ピック&ミックス

「リンドール」の象徴でもある赤い包みの「リンドール ミルク」をはじめ、リンドールとヨーロッパスペシャリティーズを合わせて約40種のフレーバーのチョコレートがずらりと並ぶのが、売り場の中心となる「ピック&ミックス」です。「ピック&ミックス」は、お好きなフレーバーのチョコレートをお好きな量だけ量り売りでお求めいただける、リンツならではの販売システム。毎日のおやつやご自分へのご褒美にも、カジュアルなプレゼントや、ご自身でチョコレートのプレゼントをカスタマイズされたいときにも、様々な用途に合わせて、自由な気持ちでチョコレート選びを楽しんでいただけます。



●EXCELLENCE エクセレンス



シェルフには、リンツが誇るバラエティー豊かなタブレットチョコレートが勢揃いします。カカオ分を%表示したハイカカオのシリーズで高い評価を誇る「エクセレンス」を中心に、デザートのようなクリエイティビティーあふれる「クリエイション」シリーズなど、約 20 種ものタブレットチョコレートの中から、必ずやお気に入りのフレーバーが見つかります。

●LINDT MAÎTRE CHOCOLATIER SELECTION リンツ メートル・ショコラティエ セレクション

「リンツ メートル・ショコラティエ セレクション」は、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。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。



●GATEAUX DE VOYAGE 焼き菓子



その他、様々なご贈答の用途にぴったりの、リンツのチョコレートをふんだんに使ったリンツの焼き菓子「フィナンシエ」「ダコワーズ」「ブラウニー」や「ミニサブレ」と、人気チョコレートの「リンドール」を組み合わせたギフトボックスも多数取り揃えています。

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 アカウント)

<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