



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2020年2月5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

南九州初のリンツ ショコラ ブティックが
アミュプラザ鹿児島に2月28日オープン！
～ 限定150個のオープン記念スペシャルテイastingバッグを発売 ～

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、2020年2月28日(金)に、「リンツ ショコラ ブティック アミュプラザ鹿児島店」をオープンいたします。



当社は、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、チョコレートショップとカフェを併設したリンツ ショコラ カフェ、チョコレート専門店のリンツ ショコラ ブティック、リンツ ショコラ カフェのアウトレットを運営してまいりました。

このたび「リンツ ショコラ ブティック アミュプラザ鹿児島店」が、JR九州「鹿児島中央駅」直結の「アミュプラザ鹿児島」<http://www.amu-kagoshima.com/> 2階の新しいエントランスゾーン「#ごほうびストリート」にオープンします。リンツのメーテル・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。

<店舗概要>

店舗名: リンツ ショコラ ブティック アミュプラザ鹿児島店

所在地: 鹿児島県鹿児島市中央町1-1
アミュプラザ鹿児島 本館2階

開店日: 2020年2月28日(金) 午前10時 オープン予定

営業時間: 月～木 10時00分～20時30分、金～日・祝・祝前日 10時00分～21時00分
(アミュプラザ鹿児島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バッグを販売>

リンツ ショコラ ブティック アミュプラザ鹿児島店では、2020年2月28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。

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)、「MINI PRALINÉS ミニプラリネ」、計4点をリンツのロゴ入り保冷バッグに入れて販売。

価 格: 3,240円(税込)

販売数: 2020年2月28日(金)~3月1日(日)の3日間

各日先着限定50個、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。



<リンツチョコレートの主力商品>



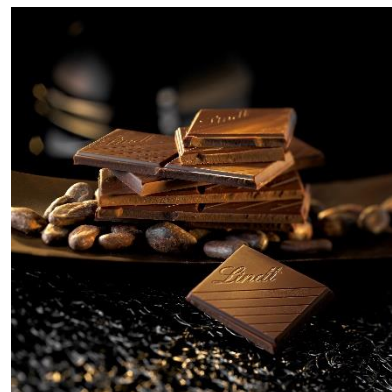
リンツの一番人気チョコレートと言えば、「LINDOR リンドール」です。1949年にリンツのメートル・ショコラティエたちによって誕生した「リンドール」は、誕生して70年の時を経た今でも、世界120カ国以上で愛され続けています。上質なチョコレートを使った丸いシェルの中には、リンツ秘伝のなめらかなフィリングが詰められていて、ひとたびそのシェルを破ると、この上くなめらかなとろけるフィリングでお口の中が満たされ、至福のひとときが味わえます。

「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ンスペシャル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「PICK&MIX 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。



2020年2月28日(金)のオープンの頃には、いつもの感謝の気持ちを込めて贈る、ホワイトデーのギフトシーンにご利用いただける「チョコレートギフト」が勢揃いします。リンツ一番人気のチョコレート「リンドール」がアソートされた、フォーマルからカジュアルまで幅広いラインナップをご用意しています。

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「EXCELLENCE エクセレンス」、デザートのような、チョコレートグルメのためのクリエイティビティーあふれる「CREATION クリエーション」シリーズ、コスモポリタンなフレーバーとポップで遊び心あふれるパッケージの「HELLO ハロー」など、約 30 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。



また、リンツのメートル・ショコラティエが、プラリネチョコレートのおいしさとおしさをそっくりそのまま細部にまでこだわって精巧にミニチュアサイズに再現した一口サイズの「MINI PRALINÉS ミニプラリネ」は、リンツのプラリネチョコレートならではのプレミアムな味わいを守りつつ、より堅苦しくない、スマートでスタイリッシュなギフトに最適です。



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