



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2020年3月2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
「玉川高島屋 S・C」に 3 月 20 日オープン！
～ オープン記念スペシャルテイastingバッグ 限定 150 個販売 ～

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 3 月 20 日(金・祝)に、「リンツ ショコラ ブティック 玉川高島屋 S・C 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、チョコレート専門店のリンツ ショコラ ブティック、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、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 玉川高島屋 S・C 店」が、東急線「二子玉川駅」から地下道で直結している「玉川高島屋 S・C」<https://www.tamagawa-sc.com/> の南館 B1F 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 年以來、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ご自身へのご褒美に、お友達や身近な方へのギフトに、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 玉川高島屋 S・C 店
所在地: 東京都世田谷区玉川3-17-1
玉川高島屋 S・C 南館 B1F
開店日: 2020 年 3 月 20 日(金・祝) 午前 10 時 オープン予定
営業時間: 10 時 00 分～21 時 00 分
(玉川高島屋 S・C 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 玉川高島屋 S・C 店では、2020 年 3 月 20 日(金・祝)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: リンツ一番人気の「LINDOR リンドール」、ハイカカオのシリーズで高評価を誇る「EXCELLENCE エクセレンス」(2 種)、細部までこだわって作られた一口サイズの「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 3 月 20 日(金・祝)~3 月 22 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>

●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、至福のひとつきが味わえます。

●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」、ナッツを惜しみなく使用した重厚感あふれる「LES GRANDES レ・グランデ」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

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「リンツ メートル・ショコラティエ セレクション」は、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。

●EASTER COLLECTION イースターコレクション

2020年3月20日(金・祝)のオープンの頃には、日本でも年々、春の楽しいお祭りとして知名度が高まっている「イースター」限定のチョコレートを販売いたします。春の訪れを告げるリンツのイースターシンボル「LINDT GOLD BUNNY リンツ ゴールドバニー」を中心に、イースター限定の春らしいカラーやデザインのチョコレートギフトは、卒園・卒業や新生活のスタートを祝う、春ならではの様々なギフトシーンにご利用いただけます。



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、175年の時を経て、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するお問い合わせ先>

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