



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2020年5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、「ピック&ミックス」キャンペーンを5月1日から開催
リンドールの新フレーバー登場を記念して、
リンドールイラスト入りのオリジナル保冷ポーチをプレゼント

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5月1日(金)より、「PICK&MIX ピック&ミックス」のスプリングキャンペーンをリンツチョコレートのオンラインショップ、リンツ全店(一時休業中の店舗、アウトレット店舗を除く)で開催いたします。



<ピック&ミックス>



「ピック&ミックス」は、「LINDOR リンドール」や「EUROPEAN SPECIALITIES ヨーロピアン スペシャルティーズ」を合わせた、約40種類ものバラエティー豊かなリンツのチョコレートのなかから、あれこれ迷いながら自由な気持ちで楽しくチョコレート選びを体験いただける販売システムです。お気に入りのフレーバーばかりをたくさん選ぶことも、気になる新しいフレーバーをお試しに少しだけ選ぶことも、ご自分へのご褒美やカジュアルなプレゼントにも、様々な用途に合わせてご利用いただけます。

5月1日(金)から、「ピック&ミックス」に待望の新フレーバー「リンドール ドルセ・デ・レチェ」と「リンドール ソルテッド キャラメル」が登場いたします。リンツチョコレートのオンラインショップでは、10個入りの簡易パッケージでお届けいたします。

<https://www.lindt.jp/c/rmd/pickandmix>



一時休業中のリンツ ショコラ ブティック、リンツ ショコラ カフェ、アウトレットの店舗では、営業が順次再開され次第、量り売りでお買い求めいただけます。営業状況に関する最新情報は、リンツ公式ホームページの店舗情報をご覧ください。

<https://www.lindt.jp/contents/shop/>

<ピック&ミックス スプリングキャンペーン>

5 月 1 日(金)から、リンドールイラスト入りのオリジナル保冷ポーチがもらえる「ピック&ミックス」のスプリングキャンペーンを開催いたします。

この機会に、おなじみのフレーバーをはじめ、いつもと違う初めてのフレーバーにもチャレンジして、「ピック&ミックス」の豊富なバリエーションをお楽しみください。リンツの美味しいチョコレートが、毎日のおうち時間にほっとするひととき、幸せな笑顔をお届けいたします。



[概要]

内容:リンドールイラスト入りのオリジナル保冷ポーチをプレゼント

期間:2020 年 5 月 1 日(金)~2020 年 5 月 31 日(日) ※予定数がなくなり次第、プレゼント終了となります

条件:

- リンツチョコレートのオンラインショップ <https://www.lindt.jp/>にて、「ドルセ・デ・レche 10 個入り」を含むチョコレートを 2,500 円(税込)以上お買い上げの方
- リンツ全店(一時休業中の店舗、アウトレット店舗を除く) <https://www.lindt.jp/contents/shop/>にて、「ピック&ミックス」のチョコレートを 2,500 円(税込)以上お買い上げの方

※店舗では、「ピック&ミックス」をご利用いただくお客様へ、安全にお買い物をお楽しみいただけるように、消毒用のアルコールをご用意し、また、ご希望があれば、店舗スタッフが手袋をしてお客様に代わってチョコレートをお詰めする、といった対策を実施しながら運営いたします。

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。

<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)