

報道関係者各位

リンツ ショコラ カフェ、JR 大阪駅「LUCUA osaka」に 7 月 1 日(水)オープン！
～「チョコレートドリンク」と、チョコレートの量り売り「ピック&ミックス」が楽しめる～

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 7 月 1 日(水)に、「リンツ ショコラ カフェ ルクア大阪店」をオープンいたします。



<リンツ ショコラ カフェ ルクア大阪店 オープン>

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、アウトレットを運営してまいりました。

このたび、7 月 1 日(水)に、大阪府で 3 店舗目となる「リンツ ショコラ カフェ」が、JR 大阪駅直結の商業施設「LUCUA osaka (ルクア オオサカ)」(<https://www.lucua.jp/>)の「LUCUA(ルクア)」の地下 1 階にオープンいたします。リンツのメートル・ショコラティエ(チョコレート職人)が、究極の美味しさを追求して生み出す、チョコレートドリンクやチョコレートをご自身へのご褒美に、大切な方への贈り物にご利用いただけます。リンツのバラエティー豊かなチョコレートが、日々の生活を彩り、豊かなチョコレートライフをお届けいたします。

<店舗概要>

店舗名：リンツ ショコラ カフェ ルクア大阪店

所在地：大阪府大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア B1階

開店日：2020 年 7 月 1 日(水)

営業時間：11 時 00 分～20 時 00 分

(ルクア大阪の営業時間に準ずる)

※今後の状況等により変更する場合がございます。

詳しくはルクア大阪のホームページをご確認ください。



<リンツ ショコラ カフェ の主力商品>

●CHOCOLATE DRINK チョコレートドリンク

チョコレート専門店ならではの味わいで人気の「リンツ アイス/ホット チョコレートドリンク」がお楽しみいただけます。定番のダークチョコレートとミルクチョコレートに加えて、ストロベリー、抹茶、ほうじ茶、ジャンドゥーヤ、モカなど、チョコレートドリンク全 20 種類の豊富なバリエーションから、選ぶ楽しみを体験いただけます。



7 月 1 日(水)のオープンの頃には、チョコレートと好相性のバナナを組み合わせた「リンツ アイス/ホットチョコレートドリンク バナナ」が新登場。まろやかなミルクチョコレートに、果肉たっぷりのバナナピューレをブレンドした、バナナの濃厚な甘みと香りが広がります。

●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



約 40 種類のチョコレートがカラフルに並ぶのが、売り場の中心となる「ピック&ミックス」です。魅惑の口どけが楽しめる「リンドール」をはじめ、ナッツなど厳選された材料を贅沢に使用した食感の妙が楽しめる「ヨーロピアン スペシャルティーズ」から、お好きなフレーバーを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です。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、リンツのタブレットチョコレートの最高峰に位置づけられる「エクセレンス」が並びます。70%カカオを筆頭に、78%、85%、90%、99%と揃ったハイカカオのダークチョコレート群は、カカオ豆が持つ苦味や酸味のバランスの妙が、新たなチョコレート体験への扉を開いてくれます。そのほか、ダークチョコレートとフルーツ、ナッツ、スパイスなど、様々な食材とのマッチングの妙が楽しめる、その豊富なバリエーションが特徴です。

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



トリュフとブ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を引き出す洋酒を使用して、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、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