

リンツジャパンのメートル・ショコラティエに アンダーズ 東京 シェフパティシエ、ノルマン ジュビン氏が就任

創業175年以上の歴史を誇り、世界120カ国以上で愛されているスイス発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&シュブルングリージャパン株式会社（代表：福本千秋、本社：東京都港区南青山）は、リンツジャパンのメートル・ショコラティエとしてノルマン ジュビン氏が就任したことをお知らせいたします。



ジュビン氏は、リンツと同じくスイスを故郷に持ち、パティスリーを営む家に生まれました。幼い頃からパティシエの仕事に触れ研鑽を重ねた彼は、2018年にはスイスのミシュラン3つ星レストラン「レストラン ド ロテル ド ヴィル」のパティシエに就任。2021年からはフォーシーズンズ アスティル パレス ホテル アテネのミシュラン1つ星レストラン「ペラゴス」のシェフパティシエを務めました。そして2023年12月からはアンダーズ 東京のシェフパティシエに就任。28歳という若さながらも豊富な経験を持つパティシエです。

■ノルマン ジュビン（Normand JUBIN）氏プロフィール

- | | |
|----------------|--|
| 1995年 | スイス生まれ
実家が営むパティスリーをはじめ様々なレストランで研鑽を積む |
| 2018年
2021年 | スイスの「レストラン ド ロテル ド ヴィル」パティシエ就任
フォーシーズンズ アスティル パレス ホテル アテネ「ペラゴス」
シェフパティシエ就任 |
| 2022年11月 | 来日
パレスホテル東京 フランス料理「エステール」ペストリーシェフ就任 |
| 2023年12月 | アンダーズ 東京 シェフパティシエ就任 |

■ノルマン ジュビン氏コメント

「今回、このような機会をいただくことができたのは私にとって、そして日本の皆さまにとっても素晴らしい事だと感じています。私は、日本の方は世界中の誰よりもチョコレートがお好きだと思っています。そんなチョコレート好きが多くいる、私が大好きな国のひとつ日本で、リンツという最高のチョコレートを表現できるブランドのアンバサダーを務められることを誇らしく思います。

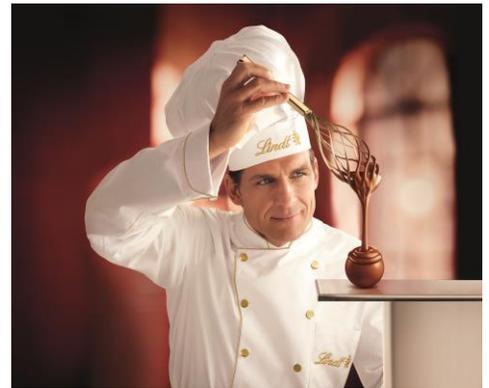
また、スイスで生まれリンツと共に育った私は、17～18歳の頃、プロが集まる展示会でチョコレートの彫刻制作を頼まれ、当時最年少で参加しました。その時、経験豊かなリンツのプロフェッショナルの皆さまが私を信じ、たくさんのことを教えてくれたことに感謝しています。そして今、このような形でリンツに恩返しができることを大変うれしく思っています。」



■リンツの「メートル・ショコラティエ」について

リンツのチョコレート作りは、「メートル・ショコラティエ」と呼ばれる熟練したチョコレート職人たちによって支えられています。彼・彼女らは、深い専門知識とチョコレートへの真の情熱をもって、試行錯誤を重ね、味を確かめ、クラフトし、私たちの製品の一つ一つを作り上げています。

今後、ノルマン ジュビン氏にはリンツジャパンの「メートル・ショコラティエ」として、様々なイベントやデモンストレーションを通し、チョコレートの美味しさや体験を伝えるアンバサダーの役割を担っていただきます。



【ブランド概要】

「Lindt (リンツ)」は、スイス発のプレミアムチョコレートブランドです。

リンツ&シュプルングリー社は175年以上の歴史を持ち、チョコレート製造、販売のグローバルカンパニーとして、世界中に展開しています。日本に上陸して2024年で14年目となり、日本のお客様にもご愛顧いただいております。

リンツ公式HP : <https://www.lindt.jp/>

マイ リンツ クラブ (リンツ公式アプリ) : <https://www.lindt.jp/f/pointprogram>

リンツ公式Twitter : <https://www.twitter.com/LindtJapan>

リンツ公式Facebook : <https://www.facebook.com/LindtJapan>

リンツ公式Instagram : https://instagram.com/lindt_chocolate_japan

リンツ公式LINE : <https://lin.ee/59fywW4UB>

【本件に関する問い合わせ先】

リンツPR事務局 (株)スキュー内) 担当: 和田・畑中

TEL : 03-6438-9808 MAIL : lindt_pr@skewinc.co.jp