

GWは“ピック&ミックス”で量り売りのリンドールを！ 保冷ポーチがもらえるスプリングキャンペーンも 4月25日～5月29日まで開催

～新フレーバー2種が登場、
自由に楽しいチョコレート選び～

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:東京都中央区銀座)は、2016年4月25日(月)から5月29日(日)まで、リンツショコラカフェ全店で「ピック&ミックススプリングキャンペーン」を開催いたします。



リンドールポーチと新リンドール2種

<ピック&ミックスとは>

リンツの一番人気チョコレート「リンドール」をはじめとするリンツのバラエティー豊かなチョコレートから、お好きなフレーバーをお好きな量だけ量り売りでお求めいただけるリンツショコラカフェならではのシステム。

●選ぶ楽しみ

お気に入りのフレーバーばかりをたくさんピックすることも、新しいフレーバーにチャレンジするためにお試しに少だけミックスすることも、「ピック&ミックス」であれば、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ができます。

●用途は自由

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ご利用いただけます。

●豊富なバリエーション

「ピック&ミックス」に登場するチョコレートのバラエティーは、リンツの一番人気チョコレートであるリンドールを中心に約 20 種類以上、チョコレートラヴァーを飽きさせません。

「ピック&ミックス」 価格：781 円 (税込) / 100g あたり
(アウトレット店では購入量に応じた割引価格があります)

<ピック&ミックス スプリングキャンペーン>

リンドール新フレーバー 2 種の登場を記念して、リンツ ショコラ カフェでは 4 月 25 日 (月) から 5 月 29 日 (日) まで、「ピック&ミックス スプリングキャンペーン」を開催します。

期間中、リンツ ショコラ カフェにて、ピック&ミックスのチョコレートを含むチョコレートのご購入、カフェのご利用含め、3,000 円 (税込) 以上ご利用いただくと、リンドール保冷ポーチをプレゼントします。

このポーチは、夏でもおいしくリンドールをお召し上がりいただけるように保冷素材でできており、メッシュのポケット部分に小さな保冷剤を入れてご使用いただけます。

バッグの中に入れても安心してリンドールと一緒に出かけできます。

※ 1 会計につき、お一人様 1 点限りとさせていただきます。

※ プロモーション期間であっても、各店の予定数がなくなり次第終了となります。

・「ピック&ミックス スプリングキャンペーン」開催店舗

リンツ ショコラ カフェ 全 16 店舗、及び、リンツチョコレートオンラインショップ

<http://lindt.jp>

<リンドールの新フレーバー 2 種>

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、リンツのチョコレートの中でも最も高い人気を誇る製品です。

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。

この究極のチョコレート体験が人々を魅了し、誕生して 60 年以上もの時を経た今でも、世界 120 カ国以上で愛され続けています。

このたび、このリンドールに 2 種の新フレーバーが登場します：

●「リンドール キャラメルシーソルト」(鮮やかなシアンブルーの包み)

クリーミーなキャラメルフィリングと塩の粒がぴりっときいたダークチョコレートの絶妙な組み合わせ。

●「リンドール ミント」(涼やかなエメラルドグリーンの包み)

まろやかなダークチョコレートのシェルが溶けるとペパーミントの香りが口の中いっぱい広がる清涼感のある一粒。

リンツ ショコラ カフェ全店の「ピック&ミックス」に4月25日(月)から登場します。

<Lindt 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。

<http://www.lindt.jp/>(リンツ ジャパン サイト)

<http://www.twitter.com/LindtJapan>(公式 Twitter アカウンド)

<http://www.facebook.com/LindtJapan>(公式 Facebook ページ)

http://instagram.com/lindt_chocolate_japan(公式 Instagram アカウンド)