

リンツ ショコラ ブティック セレオ八王子店、5月18日オープン！ 限定120個のオープン記念スペシャルテイ스팅バッグを発売

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：東京都中央区銀座)は、2017年5月18日(木)に「リンツ ショコラ ブティック セレオ八王子店」をオープンいたします。



メートル・ショコラティエとリンドール

●リンツ ショコラ ブティック セレオ八王子店 概要

有楽町、池袋に続く、リンツのチョコレート専門店「リンツ ショコラ ブティック」の3番目の店舗が、多摩地域で最大の都市であり、多くの大学が集まる日本でも有数の学園都市 八王子にオープンします。

JR八王子駅の駅型商業施設 セレオ八王子(<http://www.celeo.co.jp/shiten/index.php?scd=1>)の1階にオープンする店舗では、リンツ一番人気のチョコレート「リンドール」を量り売りで自由に選べる「ピック&ミックス」を中心に、リンツのメートル・ショコラティエが、1845年以来、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が、お求めいただけます。

世界中で愛されている「リンドール」は、リンツで一番人気のチョコレートです。キラキラと華やかな包みを開くと、丸いボール状のチョコレートが現れ、ひとたび口にすると、上質なチョコレートのシェルを破って、この上なくなめらかなフィリングがお口の中で心地良く溶け

始め、至福のひとつが訪れます。

「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、その「リンドール」の様々なフレーバー20種類以上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。

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ずらりと並びます。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」、デザートのような、チョコレートグルメのためのクリエイティビティーあふれる「クリエーション」シリーズ、コスモポリタンなフレーバーとポップで遊び心あふれるパッケージの「HELLO」など、約30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。

また、リンツのメートル・ショコラティエが、プラリネチョコレートのおいしさとおしさをそっくりそのまま細部にまでこだわって精巧にミニチュアサイズに再現した一口サイズの「ミニ・プラリネ」は、リンツのプラリネチョコレートならではのプレミアムな味わいを守りつつ、よりモダンで堅苦しくない、スマートでスタイリッシュなギフトに最適です。

●「オープン記念 リンツ スペシャルテイस्टینگバッグ」を販売

リンツ ショコラ ブティック セレオ八王子店では、オープンを記念して、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स्टینگ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 : リンツの一番人気チョコレート「リンドール」をはじめ、
エクセレンス(2種)、クリエーションの本格タブレットチョコレート、
非売品のHELLO THANK YOUチョコレートボックス、
計5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 : 5月18日(木)~21日(日)の4日間、各日先着限定30個、計120個

<店舗概要>

店舗名 : リンツ ショコラ ブティック セレオ八王子店

所在地 : 東京都八王子市旭町1-1 セレオ八王子1階

開店日 : 2017年5月18日(木) 午前10時 オープン予定

営業時間 : 10時~21時

<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&シュブルングリー社の創設者、ダーフィート・シュブ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製造を開始しました。

1899年にリンツとシュブ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ブルングリーと、「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。

<http://www.lindt.jp/> (リンツ ジャパンサイト)

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

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

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

プレスリリース画像



[メートル・ショコラティエとリンドール](#)



[リンドール](#)