

2018.12.19 11:00

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

リンツ、毎年人気の「リンツチョコレート福袋」を販売 年始はリンツのバラエティー豊かなチョコレートを堪能

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&シュブ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、新年の初売りに、リンツの店舗全店、及び、リンツチョコレート オンラインショップで、チョコレートの福袋の販売を行います。



リンツチョコレート福袋(集合)

<リンツチョコレート福袋>

リンツの店舗全店、及びリンツチョコレート オンラインショップでは、毎年人気の「リンツチョコレート福袋」を年始の初売りより販売します。

リンツで一番人気のあるチョコレート「リンドール」、リンツのタブレットチョコレートの最高峰「エクセレンス」をはじめ、バラエティー豊かなチョコレートが入った充実の福袋です。

●価格

3,000円、5,000円、10,000円、20,000円(税込)

リンツチョコレート福袋(3,000円) 赤

https://www.atpress.ne.jp/releases/173179/img_173179_2.jpg

リンツチョコレート福袋(5,000円) 青

https://www.atpress.ne.jp/releases/173179/img_173179_3.jpg

リンツチョコレート福袋(10,000円) 茶

https://www.atpress.ne.jp/releases/173179/img_173179_4.jpg

リンツチョコレート福袋(20,000円) 白・保冷機能付

https://www.atpress.ne.jp/releases/173179/img_173179_5.jpg

●販売期間

各店舗の初売り日より。なくなり次第売り切れとさせていただきます。

オンラインショップは、2019年1月1日(火)午前10時から販売を開始します。

●販売店舗

リンツの店舗全店、リンツチョコレート オンラインショップ <http://lindt.jp>

(注1)ただし、20,000円の福袋は、下記店舗に販売が限られます

リンツ ショコラ カフェ 銀座、表参道、自由が丘、吉祥寺、横浜ベイクォーター、仙台パルコ2、名古屋ラシック、金沢百番街Rinto、京都四条通り、阪急西宮ガーデンズ店

リンツ ショコラ ブティック 有楽町マルイ店

(注2)アウトレット店では10,000円、20,000円の福袋ともに販売がありません

販売方法：2018年12月19日(水)から、各店舗の販売方法をリンツのホームページのリンツ ショコラ カフェのニュースでお知らせします。

<リンツ ショコラ カフェ 年末年始営業時間>

●リンツ ショコラ カフェ 銀座店

12月30日 20時閉店、12月31日・1月1日 休業、1月2日 11時開店 初売りを行います

●リンツ ショコラ カフェ 表参道店・渋谷店

12月31日 19時閉店、1月1日 休業、1月2日 11時開店 初売りを行います

●リンツ ショコラ カフェ 自由が丘店

12月31日 18時閉店、1月1日 休業、1月2日 11時開店 初売りを行います

●リンツ ショコラ カフェ 吉祥寺店

12月31日 19時閉店、1月1日 休業、1月2日 10時開店 初売りを行います

●リンツ ショコラ カフェ 京都四条通り店

12月31日 18時閉店、1月1日 休業、1月2日 9時開店 初売りを行います

※上記以外の商業施設内の店舗につきましては、各商業施設の年末年始の営業時間に準じます

<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。

<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)