

2019.02.18 13:00

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

「リンツ ショコラ カフェ」が錦糸町PARCOに3月16日オープン！

～限定150個のオープン記念スペシャルテイ스팅バッグも発売～

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2019年3月16日(土)に「リンツ ショコラ カフェ 錦糸町パルコ店」をオープンいたします。



リンツ ショコラ カフェ 錦糸町パルコ店

● リンツ ショコラ カフェ 錦糸町パルコ店 概要

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社では、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、2010年6月に一号店となるリンツ ショコラ カフェ 銀座店を開店以来、リンツ ショコラ カフェ、リンツ ショコラ ブティック、リンツ ショコラ カフェのアウトレットを運営してまいりました。このたび「リンツ ショコラ カフェ」が、イースト東京の墨田区錦糸町駅前に開業する「錦糸町PARCO」(<https://kinshicho.parco.jp>)の1階にオープンします。

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、究極のおいしさを追求して生み出されたチョコレートの数々や四季折々の魅力的なショコラスイーツが揃う、チョコレートラヴァーにとって至福の場所が誕生します。大切な方への贈り物選びに、ご自身へのちょっとした贅沢に、「リンツ ショコラ カフェ 錦糸町パルコ店」でのひとときが日々の生活に豊かな彩りを与えます。

<リンツチョコレート的主力商品>

リンツの一番人気チョコレートと言えば、「LINDOR 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。

リンツ メートルショコラティエとリンドール

https://www.atpress.ne.jp/releases/177378/img_177378_2.jpg

「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、リンドールとヨーロッパンスペシャルティーズを合わせて約40種のフレーバーのチョコレートがずらりと並ぶのが、売り場の中心となる「PICK&MIX 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。

リンツ リンドールのピック&ミックス

https://www.atpress.ne.jp/releases/177378/img_177378_3.jpg

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勢揃いします。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「EXCELLENCE 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ブティーあふれる「CREATION 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。

リンツ エクセレンス

https://www.atpress.ne.jp/releases/177378/img_177378_4.jpg

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美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「MINI PRALINES 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。

リンツ ミニプラリネ

https://www.atpress.ne.jp/releases/177378/img_177378_5.jpg

3月16日(土)のオープンのころには、スイスのチョコレートブランドならではの「LINDT GOLD BUNNY リンツ ゴールドバニー」を中心としたイースターのチョコレートが、明るく春らしく、華やかに、チョコレート売り場を彩ります。

リンツ イースターチョコレート

https://www.atpress.ne.jp/releases/177378/img_177378_6.jpg

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」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 フィナンシエとリンドール

https://www.atpress.ne.jp/releases/177378/img_177378_7.jpg

一方、カフェでは、リンツ ショコラ カフェのアイコンであるカカオの香り豊かなアイスチョコレートドリンクとソフトクリームショコラを中心に、チョコレート好きにとって至福のショコラスイーツをイートイン(10席)でも、テイクアウトでもお楽しみいただけます。

リンツ アイスチョコレートドリンクとソフトクリームショコラ

https://www.atpress.ne.jp/releases/177378/img_177378_8.jpg

さらに、四季折々、リンツのホワイト、ミルク、ダークチョコレートのそれぞれの持ち味と、その季節ならではの素材を組み合わせた期間限定のドリンクやデザートで、よりおいしく新しいチョコレート体験をご提供します。

オープン時は、まるで桜が咲いたような華やかなデコレーションで春の気分をひと足先にお届けする季節のドリンク「リンツ ホワイトチョコレート サクラ アイスドリンク」と、桜の香りとおほのかな塩気が楽しめるチョコレートのガナッシュをサンドした季節のマカロン「デリース サクラ」「デリース サクラリーフ」をお楽しみいただけます。

リンツ ホワイトチョコレート桜アイスドリンクとデリース サクラ
https://www.atpress.ne.jp/releases/177378/img_177378_9.jpg

ショーケースには、直営店限定のトリュフ定番8種をはじめ、ショコラティエならではのチョコレートが存分に楽しめるデリース(マカロン)10種が並びます。

リンツ オリジナル トリュフ

https://www.atpress.ne.jp/releases/177378/img_177378_10.jpg

リンツ デリース

https://www.atpress.ne.jp/releases/177378/img_177378_11.jpg

<「オープン記念 リンツ スペシャルテイ스팅バッグ」を販売>
リンツ ショコラ カフェ 錦糸町パルコ店では、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스팅バッグ」を販売します。リンツのチョコレートのおい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、
HELLOの本格タブレットチョコレート、
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 : 3月16日(土)~18日(月)の3日間、各日先着限定50個、計150個

オープン記念 リンツ スペシャルテイ스팅バッグ

https://www.atpress.ne.jp/releases/177378/img_177378_12.jpg

<店舗概要>

店舗名 : リンツ ショコラ カフェ 錦糸町パルコ店

所在地 : 東京都墨田区江東橋4丁目27番14号 錦糸町PARCO 1階

席数 : 10席

開店日 : 2019年3月16日(土) 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。

<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)