

2019.02.22 11:00

リンツ&シュプルングリージャパン株式会社

**「リンツ ショコラ ブティック」が京阪沿線で初出店  
3月21日 天満橋京阪シティモールにオープン！  
-限定90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2019年3月21日(木・祝)に「リンツ ショコラ ブティック 天満橋京阪シティモール店」をオープンいたします。



リンツ ショコラ ブティック 天満橋京阪シティモール店

● リンツ ショコラ ブティック 天満橋京阪シティモール店 概要

当社は、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、チョコレートショップとカフェを併設したリンツ ショコラ カフェ、チョコレート専門店のリンツ 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 ブティック 天満橋京阪シティモール店」が、京阪電車・Osaka Metro天満橋駅直結の商業施設「京阪シティモール」<http://www.citymall.jp/>のMB階にオープンします。リンツの出店を待ち望む京阪沿線のチョコレートトラヴァーにとって至福の場所が誕生します。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、究極の美味しさを追求して生み出されたチョコレートの数々を大切な方への贈り物に、ご自身へのちょっとした贅沢に、魅力的なリンツのチョコレート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/177843/img\\_177843\\_2.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/177843/img_177843_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/177843/img\\_177843\\_3.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/177843/img_177843_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ビティーあふれる「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/177843/img\\_177843\\_4.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/177843/img_177843_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/177843/img\\_177843\\_5.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/177843/img_177843_5.jpg)

3月21日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/177843/img\\_177843\\_6.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/177843/img_177843_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。

フィナンシエとリンドール

[https://www.atpress.ne.jp/releases/177843/img\\_177843\\_7.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/177843/img_177843_7.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 ブティック 天満橋京阪シティモール店では、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、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21日(木・祝)~23日(土)の3日間、各日先着限定30個、計90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/177843/img\\_177843\\_8.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/177843/img_177843_8.jpg)

### <店舗概要>

店舗名 : リンツ ショコラ ブティック 天満橋京阪シティモール店  
所在地 : 大阪府大阪市中央区天満橋京町1丁目1 京阪シティモール MB階  
開店日 : 2019年3月21日(木・祝) 午前10時 オープン予定  
営業時間 : 10時~21時(京阪シティモールの営業時間に準ずる)

### ※店舗イメージ

[https://www.atpress.ne.jp/releases/177843/img\\_177843\\_9.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/177843/img_177843_9.jpg)

### <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](https://instagram.com/lindt_chocolate_japan) (公式Instagramアカウント)