

2019.03.01 11:00

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

## リンツから100個限定で、毎日一粒の lindor が楽しめる エブリデイ lindor カレンダーボックスが3月4日に発売！

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4日(月)から「エブリデイ lindor カレンダーボックス」を発売いたします。



エブリデイ lindor カレンダーボックス1

<エブリデイ lindor カレンダーボックス Everyday Lindor Calendar Box>  
上質なチョコレートが日々の生活の中に浸透し、一日の中で、チョコレートという魅惑の食べ物がもたらす心の安らぎや、幸せなひとときを、上手に楽しまれている方が多くなりました。

リンツでは、チョコレートをごよなく愛する方のために、毎日一粒ずつ「リンドール LINDOR」が楽しめる、「エブリデイ リンドール カレンダーボックス」を、100個限定で発売します。シャンパンゴールドのきらびやかなボックスを開くと、「リンドール」が一粒ずつ入る、小さなギフトボックスをデザインした31日分の扉が現れます。毎日一粒ずつ「リンドール」を楽しみ、1か月が過ぎたらまたお好みの「リンドール」を詰めて、繰り返し使用することができます。

「エブリデイ リンドール カレンダーボックス」は、毎日扉を開けるたびに、チョコレートが小さな幸せを運んできてくれる、チョコレートラヴァーのための至福のカレンダーです。

販売価格：8,900円(税込)

販売数量：100個限定

販売時期：2019年3月4日(月)～ 限定商品につき、なくなり次第終了

販売店舗：下記16店舗、および

リンツチョコレートオンラインショップ <http://lindt.jp>

- ・リンツ ショコラ カフェ 銀座店、表参道店、吉祥寺店、  
横浜ベイクォーター店、ルミネ立川店、  
仙台パルコ2店、新潟店、金沢百番街Rinto店、  
京都四条通り店、阪急西宮ガーデンズ店、  
岡山一番街店
- ・リンツ ショコラ ブティック 有楽町マルイ店、新百合丘オーパ店、  
柏高島屋ステーションモール店、クリスタ長堀店、  
ekie広島店

エブリデイ リンドール カレンダーボックス2

[https://www.atpress.ne.jp/releases/175218/img\\_175218\\_2.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/175218/img_175218_2.jpg)

<Lindor リンドールとは>

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、至福のひとつときが味わえます。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。

メートル・ショコラティエとリンドール

[https://www.atpress.ne.jp/releases/175218/img\\_175218\\_3.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/175218/img_175218_3.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。

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