

2019.04.26 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」が新大阪駅に出店 アルデ新大阪に5月17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5月17日(金)に「リンツ ショコラ ブティック アルデ新大阪店」をオープンいたします。



リンツ ショコラ ブティック アルデ新大阪店 イメージ

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、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 アルデ新大阪店」が、JR新大阪駅2階の商業施設「アルデ新大阪」 <http://www.arde-shinosaka.jp/> にオープンします。観光や出張で新大阪駅をご利用されるお客様にとって至福のチョコレート専門店が誕生します。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。

<店舗概要>

店舗名 : リンツ ショコラ ブティック アルデ新大阪店  
所在地 : 大阪府大阪市淀川区西中島5-16-1 アルデ新大阪 2階  
開店日 : 2019年5月17日(金) 午前10時 オープン予定  
営業時間 : 10時~21時(アルデ新大阪の営業時間に準ずる)

リンツ ショコラ ブティック アルデ新大阪店 イメージ(2)

[https://www.atpress.ne.jp/releases/182586/img\\_182586\\_2.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/182586/img_182586_2.jpg)

#### <オープン記念 リンツ スペシャルテイ스팅バッグ>

リンツ ショコラ ブティック アルデ新大阪店では、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「LINDOR リンドール」をはじめ、「EXCELLENCEエクセレンス」(2種)、「CREATION クリエーション」、「HELLOハロー」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 : 5月17日(金)~19日(日)の3日間、各日先着限定50個、計150個

リンツ スペシャルテイ스팅バッグ

[https://www.atpress.ne.jp/releases/182586/img\\_182586\\_3.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/182586/img_182586_3.jpg)

#### <リンツチョコレートの主力商品>

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、至福のひとつときが味わえます。

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/182586/img\\_182586\\_4.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/182586/img_182586_4.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ピアンスペシャリ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/182586/img\\_182586\\_5.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/182586/img_182586_5.jpg)

5月17日(金)のオープンの時には、「ピック&ミックス スプリングキャンペーン」が開催されています。ピック&ミックスのチョコレートを2,500円(税込)以上お買い上げの方に先着で、リンツ オリジナルのリンドール保冷ポーチをプレゼントします。保冷素材でできたポーチ内側のポケット部分に、付属の保冷剤を入れてご使用いただけます。リボンが可愛いラップ形状のポーチをバッグの中に入れておくことで、夏でもリンドールを安心して持ち運べます。

リンツ リンドール 保冷ポーチ

[https://www.atpress.ne.jp/releases/182586/img\\_182586\\_6.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/182586/img_182586_6.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ハロー」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/182586/img\\_182586\\_7.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/182586/img_182586_7.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/182586/img\\_182586\\_8.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/182586/img_182586_8.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/182586/img\\_182586\\_9.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/182586/img_182586_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)