

2020.02.21 11:00

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

**岩手県初の「リンツ ショコラ ブティック」が  
盛岡駅ビル「フェザン」に3月13日オープン！  
～オープン記念スペシャルテイ스팅バッグ限定150個販売～**

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・ツイメルマン、本社：東京都港区南青山)は、2020年3月13日(金)に、「リンツ ショコラ ブティック 盛岡フェザン店」をオープンいたします。



リンツ ショコラ ブティック 盛岡フェザン店 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 盛岡フェザン店」が、JR盛岡駅直結の駅ビル「フェザン」 <http://www.fesan-jp.com> にオープンします。リンツのメートル・シヨコラティエが、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 盛岡フェザン店

所在地 : 岩手県盛岡市盛岡駅前通1番44号  
盛岡駅ビルフェザン 本館2F

開店日 : 2020年3月13日(金)午前10時 オープン予定

営業時間 : 10時00分~20時00分(フェザンの営業時間に準ずる)

<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 盛岡フェザン店では、2020年3月13日(金)から、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。

[https://www.atpress.ne.jp/releases/206129/img\\_206129\\_2.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/206129/img_206129_2.jpg)

内容 : リンツ一番人気の「LINDOR リンドール」、ハイカカオのシリーズで高評価を誇る

「EXCELLENCE エクセレンス」(2種)、

細部までこだわって作られた一口サイズの「MINI PRALINES ミニプラリ

ネ」、

計4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 : 2020年3月13日(金)~3月15日(日)の3日間

各日先着限定50個、計150個

※お1人様1個まで。予定数がなくなり次第終了となります。

<リンツチョコレートの主力商品>

- LINDOR リンドール

[https://www.atpress.ne.jp/releases/206129/img\\_206129\\_3.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/206129/img_206129_3.jpg)

[https://www.atpress.ne.jp/releases/206129/img\\_206129\\_4.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/206129/img_206129_4.jpg)

リンツの一番人気チョコレートと言えば、「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、至福のひとつが味わえます。

●PICK&MIX ピック&ミックス

[https://www.atpress.ne.jp/releases/206129/img\\_206129\\_5.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/206129/img_206129_5.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「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。

●EXCELLENCE エクセレンス

[https://www.atpress.ne.jp/releases/206129/img\\_206129\\_6.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/206129/img_206129_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「エクセレンス」を中心に、デザートのようなクリエイティブティーあふれる「クリエーション」、ナッツを惜しみなく使用した重厚感あふれる「LES GRANDES レ・グランデ」など、約20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。

●LINDT MAITRE CHOCOLATIER SELECTION リンツ メートル・ショコラティエ セレクション

[https://www.atpress.ne.jp/releases/206129/img\\_206129\\_7.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/206129/img_206129_7.jpg)

トリュフとプラリネを詰め合わせた、高級感あふれる贅沢なチョコレートギフト「リンツ メートル・ショコラティエ セレクション」は、自社焙煎されたカカオ豆から製造したリンツのチョコレートを主役に、ミルク/ダーク/ホワイトのそれぞれのチョコレートと相性の良い厳選された素材、さらにチョコレートと素材の風味の相性を高める

洋酒を使用して、香り高く優雅なおいしさを1粒に封じ込めた至福の味わいがお楽しみいただけます。

●GATEAUX DE VOYAGE 焼き菓子

[https://www.atpress.ne.jp/releases/206129/img\\_206129\\_8.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/206129/img_206129_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」「ダコワーズ」「ブラウニー」や「ミニサブレ」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。

●EASTER COLLECTION イースターコレクション

[https://www.atpress.ne.jp/releases/206129/img\\_206129\\_9.jpg](https://www.atpress.ne.jp/releases/206129/img_206129_9.jpg)

2020年3月13日(金)のオープンの頃には、日本でも年々、春の楽しいお祭りとして知名度が高まっている「イースター」限定のチョコレートを販売いたします。春の訪れを告げるリンツのイースターシンボル「LINDT GOLD BUNNY リンツ ゴールドバニー」を中心に、イースター限定の春らしいカラーやデザインのチョコレートギフトは、卒園・卒業や新生活のスタートを祝う、春ならではの様々なギフトシーンにご利用いただけます。

<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、175年の時を経て、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)