

2019.10.15 11:00

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 ブティックが
南町田グランベリーパークに11月13日(水)オープン！
限定150個のオープン記念スペシャルテイスティングバッグを発売**

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：東京都港区南青山)は、2019年11月13日(水)に、「リンツ ショコラ ブティック 南町田グランベリーパーク店」をオープンいたします。



リンツ ショコラ ブティック 南町田グランベリーパーク店 店舗イメージ

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 南町田グランベリーパーク店」が、東急田園都市線「南町田グランベリーパーク駅」直結で好アクセスの商業施設「グランベリーパーク」 <https://gbp.minamimachida-grandberrypark.com/> 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。

2019年11月13日(水)のオープンの頃には、いつもの感謝の気持ちを込めて贈る、クリスマスやお歳暮のギフトシーンにご利用いただける「チョコレートギフト」が勢揃いします。リンツチョコレートのクリスマスのシンボル「リンツデディ」を中心に、リンツ一番人気のチョコレート「リンドール」がアソートされた、フォーマルからカジュアルまで幅広い商品ラインナップをご用意しています。

クリスマス&お歳暮のチョコレートギフト

https://www.atpress.ne.jp/releases/195808/img_195808_2.jpg

<店舗概要>

店舗名 : リンツ ショコラ ブティック 南町田グランベリーパーク店

所在地 : 東京都町田市鶴間3-3-1

グランベリーパーク ステーションコート

開店日 : 2019年11月13日(水) 午前10時オープン予定

営業時間 : 10時00分~20時00分

(グランベリーパークの営業時間に準ずる)

リンツ ショコラ ブティック 店舗イメージ

https://www.atpress.ne.jp/releases/195808/img_195808_3.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 南町田グランベリーパーク店では、2019年11月13日(水)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。

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 : 2019年11月13日(水)~17日(日)の5日間

各日先着限定30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。

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/195808/img_195808_4.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、至福のひとときが味わえます。

「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。

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。

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。

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。

<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)