

## 東北初！リンツのアウトレット店が仙台に1月2日オープン！ 初売りオープンで、リンツチョコレートの福袋も販売



店舗イメージ

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、2017年1月2日(月)にリンツ ショコラ カフェ 仙台泉プレミアム・アウトレット店をオープンいたします。

### ●リンツ ショコラ カフェ 仙台泉プレミアム・アウトレット店

東北で初となるリンツのアウトレット店は、仙台市北西郊外の、緑豊かで優雅な泉パークタウン内に立地する「仙台泉プレミアム・アウトレット」(所在地：宮城県仙台市泉区、URL：<http://www.premiumoutlets.co.jp/sendaiizumi/>)の1階1300区に、2017年1月2日(月)に、新年の初売りと同時にオープンします。

リンツのメートル・ショコラティエがその卓越した技術と情熱を注いで送り出す、バラエティー豊かなチョコレートが並ぶチョコレートショップに、人気のショコラスイーツが楽しめるカフェを併設した店舗となります。

チョコレートショップでは、リンツ一番人気のチョコレート「リンドール」を、20種類以上の中から、お好きなフレーバーをお好きな量だけ量り売りでお求めいただける、「ピック&ミック」のコーナーが売り場の中心に設置されます。

シェルフには、「エクセレンス」シリーズをはじめ、豊富なバラエティーを誇るリンツのタブ

レットチョコレートがずらりと並び、アウトレット価格でご購入いただけます。

カフェは16席が設けられ、寒い季節にうれしい、リンツの上質なチョコレートを使用した濃厚な「リンツ・ホットチョコレートドリンク」をはじめ、リンツ ショコラ カフェの代表メニュー「リンツ・アイスチョコレートドリンク」と「リンツ・ソフトクリーム ショコラ」をお楽しみいただけます。

お買い物の合間のひと休みに、お帰り際のお土産のご購入に、どなたにも愛されるリンツのチョコレートは、アウトレットでのひとときをより楽しく彩ります。

#### ●リンツチョコレートの福袋を販売

仙台泉プレミアム・アウトレット店のオープンが1月2日(月)、仙台泉プレミアム・アウトレットの初売りと同時にオープンすることとなり、リンツチョコレートの福袋も販売します。

リンツで一番人気のあるチョコレート「リンドール」、リンツのタブレットチョコレートの最高峰「エクセレンス」をはじめ、バラエティー豊かなチョコレートが販売価格の2倍相当入った大変お得な福袋です。

リンツのロゴ入り保冷バッグに入れて販売します。

価格 : 3,000円、5,000円(税込)の2種

販売期間 : 2017年1月2日(月)初売り日から。

なくなり次第売り切れとさせていただきます。

販売方法 : 2016年12月26日(月)から、販売方法をリンツのホームページの

リンツ ショコラ カフェのニュース

<http://www.lindt.jp/contents/chocolat-cafe/>、

リンツのTwitter、Facebookでお知らせします。

#### <店舗概要>

店舗名 : リンツ ショコラ カフェ 仙台泉プレミアム・アウトレット店

所在地 : 宮城県仙台市泉区寺岡6-1-1

仙台泉プレミアム・アウトレット1階1300区

開店日 : 2017年1月2日(月) 午前9時オープン予定

(年始につき、通常より施設の営業開始が1時間早まります)

営業時間 : 10時~20時(季節により変動あり、

仙台泉プレミアム・アウトレットの営業時間に準じる)

#### <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&シュプリングリー社の創設者、ダーフィート・シュプリ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リ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リングリーと、「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)

## プレスリリース画像

---