

リンツ、春の訪れを告げる「リンツゴールドバニー」ほか イースター向けのチョコレートを2月16日販売開始

豪華賞品が当たる2つのキャンペーンを2月16日～4月17日まで開催！

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：東京都中央区銀座)は、2017年2月16日(木)に、「リンツ ゴールドバニー」をはじめとするイースターチョコレートの販売を開始します。また、恒例の2つのイースターキャンペーンを2017年2月16日(木)～2017年4月17日(月)まで開催します。



メートル・ショコラティエとリンツゴールドバニー

▽ホワイトデー&イースター カタログ

https://www.atpress.ne.jp/releases/121091/att_121091_2.pdf

2017年のイースターは4月16日(日)、日本ではあまりなじみのない移動祝日のため、ハロウィンほどではありませんが、少しずつイースターが春の楽しいお祭りとして認知されはじめています。欧米ではイースターはクリスマスと並んでチョコレートの需要がもっとも大きくなる季節です。スイス生まれのリンツでは、イースターのシンボルである「リンツ ゴールドバニー」をはじめとするバラエティ豊かなイースターのチョコレートコレクションが、春のお祭りを美味しく、華やかに盛り上げます。

<リンツ ゴールドバニーについて>

春の訪れを告げる「リンツ ゴールドバニー」は、リンツのイースターのシンボル。高品質のミルクチョコレートで作られた金色のウサギの誕生は1952年にまでさかのぼります。

その誕生にはこのような秘話がありました：

ある春の日、リンツのメートル・ショコラティエ(チョコレート職人)の家の庭に小さなウサギが現れました。彼の幼い息子は、ウサギを見つけて大喜び！

ところが次の瞬間、ウサギは茂みに隠れていなくなり、男の子は大泣きしてしまいました。それを見たメートル・ショコラティエは、息子のためにチョコレートで出来たウサギを作ることを思い立ち、ウサギがどこに行っても見つかるように首に赤いリボンを巻き、鈴をつけたそうです。

「リンツ ゴールドバニー」の誕生には、こんな父親の深い愛情が込められていたのです。以来60余年、ヨーロッパの人々に愛され続け、この金色のウサギが店頭に並び始めると、人々は春の到来を感じるというほどの風物詩となっています。

「リンツ ゴールドバニー」は、赤いリボンを首に巻いたミルクチョコレートの1kgの特大なものから、定番の100g、50g、ミニサイズの10gのものまで、大小のサイズが選べて、さらに首にブラウンのリボンを巻いたダークチョコレートと、白いリボンを巻いたホワイトチョコレートのフレーバーバリエーションも揃います。

●リンツ ゴールドバニー

・ゴールドバニー ミルク(赤いリボン)

価格：50g 520円(税込)、100g 820円(税込)、200g 1,540円(税込)、
1kg 10,800円(税込)

・ゴールドバニー ダーク(ブラウンのリボン)

価格：100g 820円(税込)

・ゴールドバニー ホワイト(白いリボン)

価格：100g 820円(税込)

▽ミルク

https://www.atpress.ne.jp/releases/121091/img_121091_4.jpg

▽ダーク

https://www.atpress.ne.jp/releases/121091/img_121091_5.jpg

▽ホワイト

https://www.atpress.ne.jp/releases/121091/img_121091_6.jpg

▽1kgゴールドバニー

https://www.atpress.ne.jp/releases/121091/img_121091_7.jpg

●ミニゴールドバニー

ミルクチョコレートのキュートなミニゴールドバニー5個入りのセット

価格：10g×5個入り 750円(税込)

https://www.atpress.ne.jp/releases/121091/img_121091_10.jpg

●ゴールドバニーフレンズ

50gのゴールドバニーが向い合せに2個入ったバッグ

価格：50g×2個入り 1,200円(税込)

https://www.atpress.ne.jp/releases/121091/img_121091_11.jpg

イースターに欠かせないのは、生命のシンボルであるたまごをかたどったチョコレート。イースターの季節には、リンツの一番人気チョコレートである「リンドール」が、たまごの形になって登場します。

- リンドール エッグチューブミルク : 180g 1,550円(税込)
- リンツ ゴールドバニーネスト : 150g 1,620円(税込)
- エッグハントパール : 8種 8個入り 2,160円(税込)
- ミニイースターエッグ : 7種10個入り 2,280円(税込)
- イースターエッグ : 9種27個入り 3,240円(税込)
- イースターキャロットバッグ : 4種 8個入り 1,080円(税込)

<ゴールドバニーのぬいぐるみがもらえる！イースターキャンペーン第1弾>

リンツの店舗(アウトレット店を除く)では、毎年恒例のイースタープロモーションを、2017年2月16日(木)に開始します。

第1弾として、リンツの店舗にて、8,500円(税込)以上のご利用でLindtの刺繍がほどこされたゴールドバニーのぬいぐるみをプレゼントします(数量限定、なくなり次第終了)。

https://www.atpress.ne.jp/releases/121091/img_121091_8.jpg

●イースターキャンペーン第1弾実施店舗

リンツ ショコラ カフェ 銀座店、表参道店、渋谷店、自由が丘店、吉祥寺店、ルミネ立川店、ルミネ北千住店、横浜バイクォーター店、仙台パルコ2店、静岡マルイ店、名古屋ラシック店、金沢百番街Rinto店、リンツ ショコラ ブティック 有楽町マルイ店 全13店舗

※ アウトレット店での実施はありません

オンラインショップでは、2017年2月16日(木)から2017年3月6日(月)までの期間中、7,000円(税込)以上のお買い上げで、送料を無料とさせていただきます。また、13,000円(税込)以上のご購入で、ゴールドバニーのぬいぐるみをプレゼントします(数量限定、なくなり次第終了)。

<1kgのリンツ ゴールドバニーが当たる！イースターキャンペーン第2弾>

続いて第2弾として、2017年3月16日(木)から2017年4月17日(月)まで、リンツの店舗(アウトレット店を除く)では、春の楽しいお祭り「イースター」を盛り上げるべく、「1kgのリンツ ゴールドバニーが当たる！イースターキャンペーン」を実施します。

この期間中、リンツの店舗で2,000円(税込)のご利用ごとに、店頭でリンツの一番人気チョコレート「リンドール」のくじを1回引いていただきます(4,000円のご利用で2回、6,000円のご利用で3回…)。

引いたリンドールのフレーバーに合わせて、以下の通りの豪華賞品が当たります。

https://www.atpress.ne.jp/releases/121091/img_121091_9.jpg

●スプリング賞

1kgのリンツ ゴールドバニー(期間中、各店で1名様)

●ストラッチアテラ賞

チョコレート付ゴールドバニーのぬいぐるみ(毎日、各店で1名様)

●シトラス賞

限定モデルのゴールドバニー 200g(毎日、各店で5名様)

●ストロベリー&クリーム賞

ゴールドバニー 50g(毎日、各店で10名様)

●ミルク賞

リンドールミルク 1粒(毎日、上記以外全員)

ストラッチアテラ賞、シトラス賞、ストロベリー&クリーム賞については、毎日当選者が誕生し、その日当選者が出なかった場合には翌日にキャリーオーバーされます。引いたリンドールのチョコレートはお持ち帰りいただけますので、はずれくじはありません。

●イースターキャンペーン第2弾実施店舗

リンツ ショコラ カフェ 銀座店、表参道店、渋谷店、自由が丘店、吉祥寺店、ルミネ立川店、ルミネ北千住店、横浜ベイクォーター店、仙台パルコ2店、静岡マルイ店、名古屋ラシック店、金沢百番街Rinto店、京都四条通り店、リンツ ショコラ ブティック 有楽町マルイ店 全14店舗

※ アウトレット店での実施はありません

オンラインショップでは、2017年3月16日(木)から10,000円(税込)以上のご購入で、限定モデルのゴールドバニー 200gをプレゼントします(数量限定、なくなり次第終了)。

<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 (公式Instagramアカウント)