

## リンツ、城北エリアに初出店、3月8日池袋パルコ店オープン 限定50個の記念スペシャルテイ스팅バッグを発売

～ホワイトデー向け商品や、イースターのゴールドバニーがお出迎え～

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：東京都中央区銀座)は2017年3月8日(水)に「リンツ ショコラ ブティック 池袋パルコ店」をオープンいたします。



メートル・ショコラティエとリンドール

### ●「リンツ ショコラ ブティック 池袋パルコ店」概要

リンツでは初めての城北エリア、池袋パルコ( <http://ikebukuro.parco.jp/> )の本館2階にオープンする店舗は、リンツ一番人気のチョコレート「リンドール」を量り売りで自由に選べる「ピック&ミックス」を中心に、チョコレートの販売に特化した「リンツ ショコラ ブティック」となります。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したチョコレートの数々が、よりお求めやすくなります。

世界中で愛されている「リンドール」は、リンツで一番人気のチョコレートです。

キラキラと華やかな包みを開くと、丸いボール状のチョコレートが現れ、ひとたび口にすると、上質なチョコレートのシェルを破って、この上なくなめらかなフィリングがお口の中で心地良く溶け始め、至福のひとときが訪れます。

「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、その「リンドール」の様々なフレーバー20種類以上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ぴ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ずらりと並びます。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」、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ビティーあふれる「クリエイション」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」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、3月8日(水)のオープンの際には、ホワイトデー向けのギフトパッケージや、スイスのチョコレートブランドならではの、リンツのゴールドバニーを中心としたイースターのチョコレートが、明るく春らしく、華やかに、チョコレート売り場を彩ります。

#### ●「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 池袋パルコ店」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」を限定50個販売します。

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 リンドールをはじめ、エクセレンス、クリエイション、HELLO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 : 限定50個

#### <店舗概要>

店舗名 : リンツ ショコラ ブティック 池袋パルコ店

所在地 : 東京都豊島区南池袋1-28-2 池袋パルコ本館2階

開店日 : 2017年3月8日(水)午前10時 オープン予定

営業時間 : 10時~21時

#### <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](http://instagram.com/lindt_chocolate_japan) (公式Instagramアカウント)

## プレスリリース画像

---



[メートル・ショコラティエとリンドル](#)



[メートル・ショコラティエとエクセレンス](#)