

報道関係者各位  
プレスリリース

2017.09.06 11:00  
リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

## リンツ、トリエ京王調布にリンツ ショコラ カフェを出店

～限定150個の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: 東京都中央区銀座)は2017年9月29日(金)に新規開業するトリエ京王調布に「リンツ ショコラ カフェ」をオープンいたします。



オープン記念スペシャルテイスティングバッグ

### ●リンツ ショコラ カフェ トリエ京王調布店 概要

2017年9月29日(金)(予定)、調布の新たなランドマークとして誕生する商業施設「トリエ京王調布(<http://trie-keiochofu.jp/>)」のA館に、「リンツ ショコラ カフェ」がオープンします。

リンツ ショコラ カフェが提案する、上質なチョコレートのある豊かなライフスタイルは、トリエ京王調布がコンセプトとする「調布らしい“ちょっとステキ”な生活」と思想を同じくするものです。

チョコレートショップの中心となるのは、リンツの一番人気チョコレート「リンドール」20種類以上の中から、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&ミックス」のコーナーです。

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、自由な気持ちで楽しくチョコレート選びを体験できます。

ショーケースには、直営店限定のトリュフ8種、ショコラティエならではのチョコレートの風味が存分に楽しめるデリース(マカロン)12種が並びます。

シェルフには、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」、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、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。

また、贈り物に最適なプラリネのチョコレートボックス、直営店限定の高品質の材料にこだわった焼き菓子なども並び、様々なギフトの需要にもお応えします。

オープンの9月は、まさにチョコレートの季節の開幕にあたります。

リンツのメートル・ショコラティエが厳選したカカオ豆とその卓越した技術によって生み出される、リンツのダークチョコレートの世界をご体験いただける「ダークフェスティバル」が開催されます。また、秋のお祭りとしてすっかり定着した楽しいハロウィン向けのチョコレートもにぎやかに並びます。

一方、リンツ ショコラ カフェのアイコンであるカカオの香り豊かなチョコレートドリンクとソフトクリーム ショコラは、テイクアウトを中心に提供いたします(カフェは6席が設けられます)。

四季折々、魅力的なショコラスイーツが揃うリンツ ショコラ カフェでのひとときが、日々の生活に豊かな彩りを与えます。

● 「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 カフェ トリエ京王調布店では、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150個販売します。

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、クリエーション、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。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。

価格 : 3,240円(税込)

販売数 : 限定150個(9月29日(金)~10月1日(日)3日間、各日50個)

#### <店舗概要>

店舗名 : リンツ ショコラ カフェ トリエ京王調布店

所在地 : 東京都調布市布田4-4-22 トリエ京王調布2階

開店日 : 2017年9月29日(金) 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)