



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

2020年6月1日
ニュースリリース

リンツ&シュプルングリージャパン株式会社

報道関係者各位

リンツ ショコラ カフェ、御殿場プレミアム・アウトレットに6月1日オープン！
～チョコレートショップとチョコレートドリンクがテイクアウトで楽しめる～

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:東京都港区南青山)は、2020年6月1日(月)に、「リンツ ショコラ カフェ 御殿場プレミアム・アウトレット店」をオープンいたします。



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、チョコレート専門店のリンツ ショコラ ブティック、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、そして、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、6月1日(月)に、静岡県で2店舗目となる「リンツ ショコラ カフェ 御殿場プレミアム・アウトレット店」が、「御殿場プレミアム・アウトレット」
(<https://www.premiumoutlets.co.jp/gotemba/>)
の富士山を望む高台に新設された「HILL SIDE (ヒルサイド)」
エリアにオープンいたします。



リンツのメーテル・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、チョコレートドリンクをはじめとするカフェメニューをテイクアウトで提供する店舗です。お買い物の合間のリフレッシュに、お帰り際のお土産のご購入に、「リンツ ショコラ カフェ 御殿場プレミアム・アウトレット店」がアウトレットでのひとときをより楽しく彩ります。

<店舗概要>

店舗名: リンツ ショコラ カフェ 御殿場プレミアム・アウトレット店
所在地: 静岡県御殿場市深沢 1312 御殿場プレミアム・アウトレット ヒルサイドエリア 4055 区
開店日: 2020 年 6 月 1 日(月)
営業時間: 10 時 00 分～19 時 00 分
(御殿場プレミアム・アウトレットの営業時間に準ずる)

<リンツ ショコラ カフェ の主力商品>

●LINDOR リンドール

リンツの一番人気チョコレートと言えば、「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、至福のひとつときが味わえます。



●PICK&MIX ピック&ミックス



「リンドール」がカラフルに並ぶのが、売り場の中心となる「ピック&ミックス」です。お好きなフレーバーの「リンドール」を 100g 以上から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、自由な気持ちでチョコレート選びを楽しんでいただけます。

●CHOCOLATE DRINK チョコレートドリンク

チョコレート専門店ならではの味わいで人気の「リンツ アイス/ホット チョコレートドリンク」が、テイクアウトでお楽しみいただけます。定番のダークチョコレートとミルクチョコレートを含む、チョコレートドリンク全 18 種類の豊富なバリエーションから、選ぶ楽しみを体験いただけます。



●SOFTCREAM CHOCOLAT ソフトクリームショコラ



6 月 1 日(月)のオープンの頃には、夏季限定のソフトクリームショコラ「リンツ マヌカハニーレモン ソフトクリームショコラ」がおすすめです。レモンホワイトチョコレートとミルクチョコレートのソフトクリームショコラに、濃厚で上品な甘さのマヌカハニーと爽やかなレモンを組み合わせたソースをかけています。チョコレートを贅沢に使用した、なめらかなとろける口どけで、至福のひとつときをお楽しみいただけます。

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ンエを経て、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、175年の時を経て、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)

<このプレスリリースに関してのお問い合わせ先>

リンツ&シュプルングリージャパン株式会社 : 広報担当 篠原みどり・細井 恵

E-mail: mshinohara@lindt.com (篠原) khosoi@lindt.com (細井)

TEL: 03-3479-1005(代表) 03-3479-1036(直通) FAX: 03-3479-1022