

2020.04.01 14:00

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

**リンツ、ありがとうの気持ちを贈る母の日ギフト
「ピック&ミックス ギフトコレクション」**

4月4日よりお届け開始

～選りすぐりのチョコレートを詰め合わせたスペシャルアソート～

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: 東京都港区南青山)は、母の日ギフト「ピック&ミックス ギフトコレクション」「ピック&ミックス ギフトコレクション プレミアム」をリンツチョコレートのオンラインショップにて販売、2020年4月4日(土)からお届けを開始いたします。



母の日ギフト ピック&ミックス ギフトコレクション イメージ

<母の日ギフト「ピック&ミックス ギフトコレクション」>

リンツの直営店舗で、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買い求めいただける販売システム「PICK&MIX ピック&ミックス」。この「ピック&ミックス」に登場する約40種類のバラエティー豊かなリンツのチョコレートのなかから、母の日のための選りすぐりのチョコレートを詰め合わせたスペシャルアソートをリンツチョコレートのオンラインショップで販売いたします。遠方へお住まいのお母様にも、日ごろの感謝の気持ちと、リンツのチョコレートの美味しさが、忙しい毎日に癒しのひとときをお届けします。

●母の日ギフト「ピック&ミックス ギフトコレクション」

究極のなめらかな口どけが至福のひとときをもたらすチョコレート「LINDOR リンドール」から5種類、ナッツやシリアルなど食感の妙が楽しめるチョコレート「EUROPEAN SPECIALITIES ヨーロピアンスペシャルティーズ」から5種類、計10種類のチョコレートを少しずつお試しいただけるギフトです。「Happy Mother's Day」のメッセージカードと可愛いミニカーネーションの造花を一緒にお届けいたします。リンツのチョコレートを初めてお召し上がりいただく方にも安心な商品説明リーフレット付きです。



母の日ギフト ピック&ミックス ギフトコレクション

3,600円 税込(送料込)

<https://www.lindt.jp/c/rmd/mothersday/9700666>

●母の日ギフト「ピック&ミックス ギフトコレクション プレミアム」

究極のなめらかな口どけが至福のひとつときをもたらすチョコレート「LINDOR リンドール」から10種類、ナッツやシリアルなど食感の妙が楽しめるチョコレート「EUROPEAN SPECIALITIES ヨーロピアンスペシャリティーズ」から8種類、計18種類のチョコレートを少しずつお試しいただけるギフトです。「Happy Mother's Day」のメッセージカードと可愛らしいミニカーネーションの造花を一緒にお届けいたします。リンツのチョコレートを初めてお召し上がりいただく方にも安心な商品説明リーフレット付きです。



母の日ギフト ピック&ミックス ギフトコレクション プレミアム

5,400円 税込(送料込)

<https://www.lindt.jp/c/rmd/mothersday/9700668>

母の日ギフト「ピック&ミックス ギフトコレクション」「ピック&ミックス ギフトコレクション プレミアム」は、リンツ ショコラ カフェ、リンツ ショコラ ブティックの店頭でもご予約を承っております。店舗スタッフがご注文を承り、オンラインショップよりご配送させていただきます。

<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、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://blog.lindt.jp/> (公式ブログ)

<https://www.twitter.com/LindtJapan> (公式Twitterアカウント)

<https://www.facebook.com/LindtJapan> (公式Facebookページ)