

2020.06.10 11:00

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

**リンツ ショコラ カフェ、
JR大阪駅「LUCUA osaka」に7月1日(水)オープン！
～ 「チョコレートドリンク」と、チョコレートの量り売り
「ピック&ミックス」が楽しめる ～**

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、2020年7月1日(水)に、「リンツ ショコラ カフェ ルクア大阪店」をオープンいたします。



リンツ ショコラ カフェ ルクア大阪店 イメージ1

<リンツ ショコラ カフェ ルクア大阪店 オープン>

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、チョコレートショップとカフェを併設したリンツ ショコラ カフェ、チョコレート専門店のリンツ ショコラ ブティック、アウトレットを運営してまいりました。

このたび、7月1日(水)に、大阪府で3店舗目となる「リンツ ショコラ カフェ」が、JR大阪駅直結の商業施設「LUCUA osaka(ルクア オオサカ)」(<https://www.lucua.jp/>)の「LUCUA(ルクア)」の地下1階にオープンいたします。リンツのメートル・ショコラティエ(チョコレート職人)が、究極の美味しさを追求して生み出す、チョコレートドリンクやチョコレートをご自身へのご褒美に、大切な方への贈り物にご利用いただ

けます。リンツのバラエティー豊かなチョコレートが、日々の生活を彩り、豊かなチョコレートライフをお届けいたします。

<店舗概要>

店舗名 : リンツ ショコラ カフェ ルクア大阪店

所在地 : 大阪府大阪市北区梅田3-1-3 ルクアB1階

開店日 : 2020年7月1日(水)

営業時間 : 11時00分～20時00分

(ルクア大阪の営業時間に準ずる)

※今後の状況等により変更する場合がございます。

詳しくはルクア大阪のホームページをご確認ください。



リンツ ショコラ カフェ ルクア大阪店 イメージ2

<リンツ ショコラ カフェの主力商品>

●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に加えて、ストロベリー、抹茶、ほうじ茶、ジャンドゥーヤ、モカなど、チョコレートドリンク全20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。



リンツ アイス チョコレートドリンク ダーク&ミルク





リンツ アイス&ホット チョコレートドリンク ストロベリー



リンツ アイス&ホット チョコレートドリンク 抹茶





リンツ アイス&ホット チョコレートドリンク ほうじ茶





リンツ アイス&ホット チョコレートドリンク ジャンドゥーヤ



リンツ アイス&ホットチョコレートドリンク モカ ホワイト

7月1日(水)のオープンの頃には、チョコレートと好相性のバナナを組み合わせた「リンツ アイス/ホットチョコレートドリンク バナナ」が新登場。まろやかなミルクチョコレートに、果肉たっぷりのバナナピューレをブレンドした、バナナの濃厚な甘みと香りが広がります。

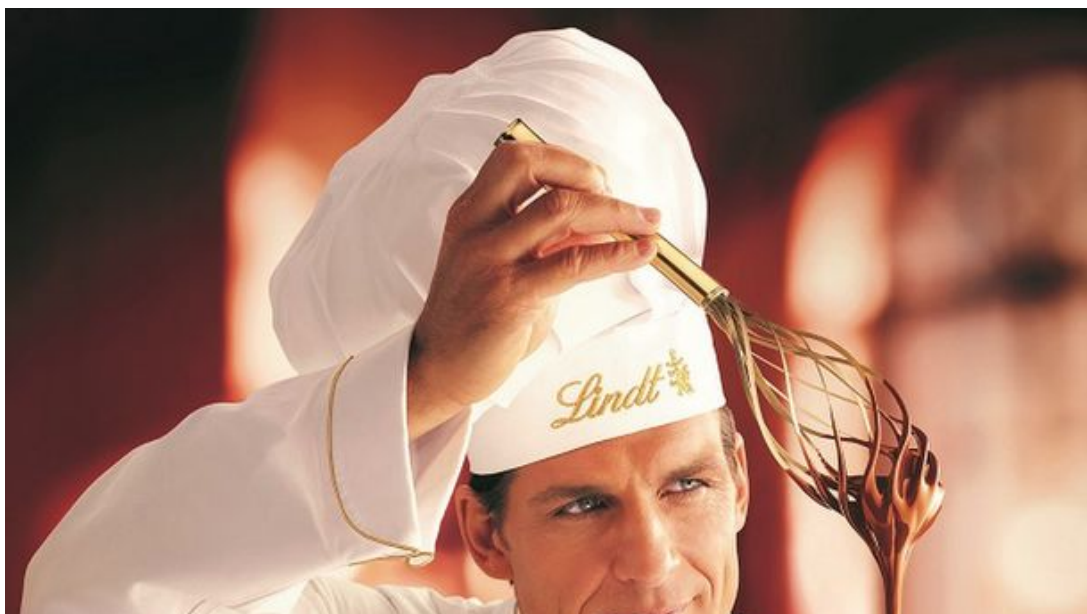




リンツ アイス&ホットチョコレートドリンク バナナ

●LINDOR リンドール

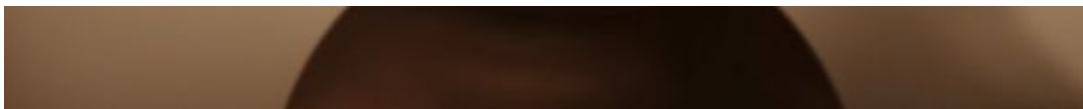
リンツの一番人気チョコレートと言えば、「リンドール」です。1949年にリンツのメートル・ショコラティエたちによって誕生した「リンドール」は、誕生して70年の時を経た今でも、世界120カ国以上で愛され続けています。上質なチョコレートを使った丸いシェルの中には、リンツ秘伝のなめらかなフィリングが詰められていて、ひとたびそのシェルを破ると、この上なくなめらかなとろけるフィリングでお口の中が満たされ、至福のひとつきが味わえます。





リンツ メートル・ショコラティエとリンドール イメージ





リンドール イメージ

●PICK&MIX ピック&ミックス

約40種類のチョコレート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。魅惑の口どけが楽しめる「リンドール」をはじめ、ナッツなど厳選された材料を贅沢に使用した食感の妙が楽しめる「ヨーロピアンズ ペシャリティーズ」から、好きなフレーバーを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。



ピック&ミックス リンドール量り売り

●EXCELLENCE エクセレンス

シェルフには、リンツのタブレットチョコレートの最高峰に位置づけられる「エクセレンス」が並びます。70%カカオを筆頭に、78%、85%、90%、99%と揃ったハイカカオのダークチョコレート群は、カカオ豆が持つ苦味や酸味のバランスの妙が、新たなチョコレート体験への扉を開いてくれます。そのほか、ダークチョコレートとフルーツ、ナッツ、スパイスなど、様々な食材とのマッチングの妙が楽しめる、その豊富なバリエーションが特徴です。



エクセレンス

●LINDT MAITRE CHOCOLATIER SELECTION リンツ メートル・ショコラティエ セレクション

トリュフとプラリネを詰め合わせた、高級感あふれる贅沢なチョコレートギフト「リンツ メートル・ショコラティエ セレクション」は、自社焙煎されたカカオ豆から製造したリンツのチョコレートを主役に、ミルク/ダーク/ホワイトのそれぞれのチョコレートと相性の良い厳選された素材、さらにチョコレートと素材の風味を引き出す洋酒を使用して、香り高く優雅なおいしさを1粒に封じ込めた至福の味わいがお楽しみいただけます。





リンツ メートル・ショコラティエ セレクション

●GATEAUX DE VOYAGE 焼き菓子

その他、様々なご贈答の用途にぴったりの、リンツのチョコレートをふんだんに使ったリンツの焼き菓子「フィナンシェ」「ダコワーズ」「ブラウニー」や「ミニサブレ」と、人気チョコレートの「リンドール」を組み合わせたギフトボックスも多数取り揃えています。





リンツ 焼き菓子 イメージ

<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://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)

プレスリリース画像
