



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

リンツ ショコラ カフェ 店舗一覧

・銀座店

所在地: 東京都中央区銀座 7-6-12 TEL: 03-5537-3777 座席: 全 32 席
営業時間: 平日 11 時~22 時 土日祝 11 時~20 時

・表参道店

所在地: 東京都港区北青山 3-5-22 TEL: 03-3423-2200 座席: 全 19 席
営業時間: 平日 9 時~22 時 土 10 時~22 時 日祝 10 時~21 時

・渋谷店

所在地: 東京都渋谷区渋谷 1-25-6 TEL: 03-6427-2793 座席: 全 42 席
営業時間: 9 時~23 時

・自由が丘店

所在地: 東京都目黒区自由が丘 2-9-2 TEL: 03-5726-8921 座席: 全 65 席
営業時間: 9 時~20 時

・吉祥寺店

所在地: 東京都武蔵野市吉祥寺本町 2-13-14 TEL: 0422-27-1906 座席: 全 50 席
営業時間: 月~土 9 時~22 時 30 分 日祝 9 時~22 時

・ルミネ立川店

所在地: 東京都立川市曙町 2-1-1 ルミネ立川 1F TEL: 042-595-7873
営業時間: 10 時~21 時 (営業時間はルミネ立川の営業時間に準ずる)

・ルミネ北千住店

所在地: 東京都足立区千住旭町 42-2 ルミネ北千住 1F TEL: 03-6806-2776 座席: 全 8 席
営業時間: 10 時~20 時 30 分 (営業時間はルミネ北千住の営業時間に準ずる)

・横浜ベイクォーター店

所在地: 神奈川県横浜市神奈川区金港町 1-10 TEL: 045-440-0626 テラス席: 全 20 席
横浜ベイクォーター 3 階
営業時間: 平日 10 時~21 時 土日祝 10 時~22 時

・名古屋ラシック店

所在地: 愛知県名古屋市中区栄 3-6-1 ラシック B1F TEL: 052-265-6481 座席: 全 14 席
営業時間: 11 時~21 時 (営業時間はラシックの営業時間に準ずる)

・三井アウトレットパーク 入間店

所在地: 埼玉県入間市宮寺 3169-1 TEL: 04-2902-5353 座席: 全 10 席
営業時間: 10 時~20 時 (営業時間は三井アウトレットパークの営業時間に準ずる)

・軽井沢・プリンスショッピングプラザ店

所在地: 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 TEL: 0267-41-0377
営業時間: 10 時~19 時 (営業時間は軽井沢・プリンスショッピングプラザの営業時間に準ずる)

・土岐プレミアム・アウトレット店

所在地: 岐阜県土岐市土岐ヶ丘 1-2 TEL: 0572-26-9585 座席: 全 20 席
営業時間: 10 時~20 時 (営業時間は土岐プレミアム・アウトレットの営業時間に準ずる)

・三井アウトレットパーク 滋賀竜王店

所在地 : 滋賀県蒲生郡竜王町大字薬師字砂山 1178-694 TEL: 0748-36-3822

営業時間: 10 時~20 時 (営業時間は三井アウトレットパークの営業時間に準ずる)

・りんくうプレミアム・アウトレット店

大阪府泉佐野市りんくう往来南 3-28

TEL: 0724-88-7195 座席: 全 28 席

りんくうプレミアム・アウトレット Main Side エリア 2 階 2165 区画

営業時間 10 時~20 時 (営業時間はりんくうプレミアム・アウトレットの営業時間に準ずる)

・神戸三田プレミアム・アウトレット店

兵庫県神戸市北区上津台 7-3 1315 区画

TEL: 078-595-8103

営業時間 10 時~20 時 (営業時間は神戸三田プレミアム・アウトレットの営業時間に準ずる)

・リンツチョコレート オンラインショップ <http://lindt.jp>

Lindt 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://blog.lindt.jp/> (公式ブログ)

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

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