2014 年 2 月 5 日

ネスレ日本株式会社

パティシエ高木康政氏監修

「ネスレ キットカット」の専門店「キットカット ショコラトリー」

新商品「キットカット ショコラトリー スペシャル クリームチーズ」

2014 年 2 月 9 日(日)発売

バレンタインに向け商品ラインナップ拡充

ネスレ日本株式会社(本社:神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO 高岡 浩三、以下「ネスレ」)は、「ル パティシエ タカギ」のオーナーシェフ高木康政氏が全面監修を手がける、世界初の「ネスレ キットカット」のスイーツ専門店**「キットカット ショコラトリー」**(西武池袋本店 地下1階)にて、ショップ限定の**「キットカット ショコラトリー スペシャル クリームチーズ」**を、2014年2月9日(日)より新発売します。

「キットカット ショコラトリー」は、2014年1月17日(金)のオープン以降、連日多くのお客様にご来店いただき、1日300本限定の「キットカット サブリム ビター」(1本315円/税込)が連日完売するなど、好評をいただいています。このたび、バレンタインデーに向けてチョコレートの需要が伸びる時期に、ショップ限定の「キットカット ショコラトリー スペシャル」に新商品を投入し、既存の「サクラグリーンティ」、「チリ」と合わせたラインナップを充実させ、お店を訪れたお客様により一層のわくわく感や楽しさを提供します。

【商品の特長】

「キットカット ショコラトリー スペシャル クリームチーズ」(4枚入り 420円)

ウェハースの層間にナチュラルチーズパウダーを練り込み、チョコレートの甘さを活かしながら、しっかりとチーズのコクを感じられる味わいに仕上げました。

「キットカット ショコラトリー
スペシャル クリームチーズ」

【シェフパティシエ 高木康政氏コメント】

チョコレートの甘さとチーズのコクの相性は、私が監修して2006年に発売した「キットカット エキゾチック 北海道」でも実証済みです。今回は、チーズのコクがしっかりと感じられ、特別感や高級感のある味わいに仕上げました。

【高木康政氏プロフィール】

1966年生まれ。「辻調理師専門学校」フランス校卒業後「マルメゾン」「ホテル西洋銀座」を経て2度目、4年間の渡欧(フランス、ベルギー、ルクセンブルグ)。「アンフィックレス」(2つ星)「モデュイ」「ベルニュ」など有名店で修行、「オーバーワイズ」でデコラシオンシェフを務める。「JCグリュポー」で日本人として初めてシェフパティシエに就任。1992年、26歳にしてヨーロッパで最も権威のある「ガストロノミックアルパジョン」で、日本人最年少で優勝。世田谷区深沢の本店など都内6店を展開する「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフ

商品名	種類別名称	内容量	希望小売価格(税込)	発売地域	発売日
キットカット ショコラトリー スペシャル クリームチーズ	準チョコレート	4枚	420円	キットカット ショコラトリー限定	2014年 2月9日(日)

＜「キットカット ショコラトリー」について＞

■ **シェフパティシエの高木氏が全面監修。「キットカット」世界初のスイーツ専門店**

「キットカット ショコラトリー」は、2003年以来「キットカット」の開発に携わり、これまで数々の監修商品の開発を通して「キットカット」の新しい魅力を発掘してきた高木氏が全面監修した「キットカット」の専門店です。

ショップ名にある“ショコラトリー”はショコラティエとチョコレートファクトリーを組み合わせた造語。ショコラティエが見せるこだわりとチョコレート工場のわくわく感や楽しさに出会えるショップとして、ここだけでしか手に入らない特別な「キットカット」をはじめ、新たな“ファン（fun）”と“ブレイク（break）”を提供するコミュニケーション型ショップとして、幅広い層のお客様に訪れ楽しんでいただけるショップを目指します。このような形態のショップは70以上の国と地域で展開される「キットカット」ブランドとして世界初の試みです。

【ショップ概要】

店名	：	キットカット ショコラトリー（KIT KAT Chocolatory）
開店日時	：	2014年1月17日（金） 10:00
営業時間	：	［月～土］10:00～21:00 ［日・祝］10:00～20:00
休業日	：	西武池袋本店の休業日に準じる
所在地	：	西武池袋本店 地下1階 〒171-8569 東京都豊島区南池袋1-28-1
電話番号	：	03-5949-2026

【販売商品】

「キットカット サブリム ビター」
（1本 315円／10本入りギフトボックス 3,413円）

「キットカット ショコラトリー」の基幹商品。パティシエやショコラティエが使用するクーベルチュール ビターチョコレートを、ウェハース層間と表面のコーティングにふんだんに使い、手作業で丁寧に仕上げました。上品な口どけとビターテイストが味わえます。

「キットカット サブリム ビター」
（左：1 本／右：10 本入りギフトボックス）

「キットカット ショコラトリー スペシャル サクラグリーンティ」
（4枚入り 420円）

抹茶ペーストを練り込んだ生地と、サクサクのウェハースの層間のクリームに練り込んだ桜葉エキスパウダーが、一足早い春の訪れを感じさせる華やかな味わいです。

「キットカット ショコラトリー スペシャル サクラグリーンティ」

「キットカット ショコラトリー スペシャル チリ」（4枚入り 420円）

ウェハース層間のクリームにていねいに焙煎された唐辛子を練り込み、ミルクチョコレートでコーティングしました。辛味と甘味の絶妙なコンビネーションをお楽しみいただけます。

「キットカット ショコラトリー スペシャル チリ」