



2016年9月12日
ネスレ日本株式会社

百貨店・ネット通販での好評を受け、遂にスーパー・コンビニに
「キットカット ショコラトリー」の姉妹ブランドが新登場!

「キットカット 毎日の贅沢」9月12日(月)全国発売

ネスレ日本株式会社(本社:兵庫県神戸市、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」の高木康政オーナーシェフが全面監修する専門店「キットカット ショコラトリー」の贅沢感を手軽に楽しむことができる「キットカット 毎日の贅沢」を、6年ぶりの新シリーズとして、9月12日(月)に全国発売します。



左:キットカット 毎日の贅沢 6個、右:同 105g

■売り切れ続出の「ショコラトリー」人気商品から生まれた、贅沢感を追求した「キットカット 毎日の贅沢」

ネスレは、チョコレートブランド「キットカット」における受験生応援商品や大人向け菓子の発売などを通じて、新市場の開拓をリードしてきました。2014年にプレミアムライン「キットカット ショコラトリー」で百貨店へ、2015年にはインターネット通販市場に進出し、いずれも大変好評を得ています。「ショコラトリー」では、トップパティシエ高木康政氏の全面監修のもと、厳選素材の使用や新製法の導入を通じて、革新的な商品をお届けし続けています。

中でも一つ一つ丁寧に手作業で仕上げる「キットカット ショコラトリー モレゾン」は、ラグジュアリーさを備えた商品として好評をいただいています。発売当初の通販サイトでは約1時間で一日の販売予定数量を完売し、お客様からは「ショコラトリー」の高品質をもっと身近に楽しみたいという声が寄せられていました。それを踏まえ今回、スーパー・コンビニ市場では「オトナの甘さ」以来6年ぶりとなる新シリーズとして「キットカット 毎日の贅沢」を発売します。

「毎日の贅沢」では「モレゾン」同様、女性層から高い注目を集めるドライクランベリーとアーモンドを使用しており、「ショコラトリー」の贅沢感を手軽にお楽しみいただけます。2年超の開発期間を経て新たに導入した製造設備により、表面のチョコレートに2種の素材を混ぜ合わせることに成功しています。アーモンドの香ばしさ、クランベリーの酸味、上品なチョコレートの絶妙なハーモニーが特長です。

商品名	種類別名称	内容量	希望小売価格(税別)	販売場所	発売日
キットカット 毎日の贅沢	チョコレート	6個	220円	全国コンビニエンスストア限定	2016年9月12日(月)
キットカット 毎日の贅沢	チョコレート	105g	600円	全国	2016年9月26日(月)

■「毎日の贅沢」を盛り上げる一大キャンペーンを実施！

9月12日(月)発売以降、TVCM、雑誌、SNSなど様々なメディアを通じて、「毎日の贅沢」の美味しさと贅沢感を伝えていきます。

1. 9月12日(月)よりツイッターキャンペーンを実施。公式 Twitter アカウント「KITKAT Japan」をフォローし、投稿(#毎日贅沢したい)をリツイートすると、「キットカット 毎日の贅沢」が抽選で2,000名様に当たります。
2. 「キットカット」の進化の歴史を一堂にまとめた「キットカット ミュージアム」を9月13日(火)より、ネスカフェ原宿の店内に期間限定開館します。歴代約300種類の商品パッケージや、2003年より開始したパティシエ高木氏とのコラボレーションの変遷を紹介するパネルの展示を通じて、新シリーズ「毎日の贅沢」の誕生に至るまでの「キットカット」の歴史を、楽しみながら知ることができます。また、期間中、現在国内で販売している約20種類の商品を購入することができます。
3. 10月1日(土)からはTVCMを放映。「毎日の贅沢」を食べると思わずこぼれる「幸せ」を情感たっぷりに表現しています。

「ツイッターキャンペーン」概要:

名称	毎日の贅沢プレゼントキャンペーン
内容	「キットカット 毎日の贅沢」が抽選で当たる
賞品内容	キットカット 毎日の贅沢 6個入り・一箱
当選人数	総計2,000名
応募資格	Twitter アカウントをお持ちの方
応募方法	公式 Twitter アカウント「KITKAT Japan」をフォローし、投稿(#毎日贅沢したい)をリツイート
応募期間	9月12日(月)~10月10日(月)23時59分
当選発表	応募後、即 Twitter 上で当落がわかります
Web サイト	https://nestle.jp/brand/kit/mainichinozeitaku/instantwin/

「キットカット ミュージアム」概要:

名称	キットカット ミュージアム
期間	2016年9月13日(火)~9月25日(日) *休業日なし
開館時間	午前11時から午後9時まで *14日(水)は午後6時まで
所在地	東京都渋谷区神宮前1-22-8 ネスカフェ原宿内 *ネスカフェ原宿は通常営業しております
内容	<ul style="list-style-type: none"> ● 「キットカット」歴代フレーバー約300種の展示 ● 高木シェフとのコラボレーションの歴史と「毎日の贅沢」誕生までのストーリーの展示 ● 「キットカット」約20種の販売



参考資料

キットカット ショコラトリー

「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「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフ高木康政氏が全面監修した世界初の「キットカット専門店」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、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ています。

<http://nestle.jp/brand/kit/chocolatory/>

高木 康政 プロフィール

1966年生まれ。辻製菓専門学校、辻調グループフランス校卒業後、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」など有名店で修行し、「オーバーワイズ」でデコレーションシェフを務める。「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「ガストロノミッカルパジョン」で、日本人最年少で優勝。世田谷区深沢の本店など都内5店を展開する「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフ。(社)日本洋菓子協会連合会公認指導員、(社)東京都洋菓子協会理事を務める。

