



2017年9月5日
ネスレ日本株式会社

”メイドインジャパン キットカット”を世界へ！ 専門店をアジアへ本格展開開始 ～ 10月26日(木) 韓国・ソウルにオープン ～

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)は、日本の「キットカット」の魅力を世界に広げ、さらなる海外からの需要を獲得すべく、専門店ビジネスの海外展開を本格的に開始します。まず、2017年10月26日(木)に韓国・ソウルにオープンします。



世界 100 ヶ国以上で親しまれているチョコレートブランド「キットカット」の日本における展開は、累計 300 種類を超えるバラエティ豊富なフレーバー展開や、人気パティシエ・高木康政氏が監修するプレミアム商品群の展開といった日本独自の戦略を通じて、国内*だけでなく、世界中の訪日外国人観光客のお客様からの高い支持を得ています。

*「キットカット」は国内売上 No.1 のチョコレートブランドです。(2016 年ネスレ調べ)

今般、日本の「キットカット」の魅力を世界に広げ、さらなる海外からの需要を獲得するために、専門店ビジネスのアジアへの本格展開を開始します。まず、10月26日(木)に韓国・ソウル市内の百貨店内に「キットカット フラグシップ」ストアをオープンします。ネスレ日本が主体となって、海外に店舗を展開するのは、初めてです。日本旅行時に「キットカット」を土産として購入した韓国人観光客や、それを受け取った韓国人消費者の継続的に購入したいという要望に応えるとともに、日本への旅行を検討している韓国のお客様にアプローチします。また、同日より、日本と韓国の店舗を舞台にしたオリジナルショートフィルムの公開を通じて、ブランドの魅力を伝えていきつつ、通販オンラインショップでの販売も開始します。なお、本年8月より稼働している「キットカット」の日本国内新工場(兵庫県姫路市)は、本ビジネスにも貢献していきます。今後数年以内に、東アジア全域への店舗展開を計画しています。

■店舗概要:

店名	キットカット フラグシップ 韓国ソウル店
営業時間	月～木:午前10時30分から午後8時まで 金～日、祝日:午前10時30分から午後8時30分まで (休業日は不定休)
所在地	ソウル瑞草区盤浦洞 19-3 番地 新世界江南店 地下1階食品フロア内
敷地面積	10.47 m ²

■販売商品一覧 (全 17 品):

シリーズ	商品名	内容量	種類別名称	特徴
サブリン	キットカット サブリン ビター	1本	チョコレート	カカオ分66%のクーベルチュール ビターチョコレートを使用した基幹商品。濃厚な香りとカカオの酸味を楽しめる。
	キットカット サブリン ミルク	1本	チョコレート	クーベルチュール ミルクチョコレートを使用。上質なカカオとまろやかなミルクの絶妙なアンサンブルを楽しめる。
	キットカット サブリン ホワイト	1本	チョコレート	クーベルチュール ホワイトチョコレートを使用。控えめな甘さと深いコク、洗練された味わいを楽しめる。
	キットカット サブリン 抹茶	1本	チョコレート	たっぷりの玉露の茶葉と、抹茶パウダーを使用し、抹茶の本格的な風味と苦味、クーベルチュールホワイトチョコレートの上品な甘さを楽しめる。
アイ ラブ	キットカット I♥ FRUITS	5種x2個	チョコレート	果実感溢れる果汁パウダーをホワイトチョコレートにたっぷりと練りこみ、フルーティな香りを楽しめる。
フレーバー ディスカバー	キットカット 日本酒	4枚 12枚	準チョコレート	日本酒の上品な味わいとまろやかなコク、キレのある後味を楽しめる。
	キットカット 北海道メロン マスカルポーネチーズ	4枚 12枚	準チョコレート	優しい味わいのホワイトチョコレートで包みこまれた、北海道メロンのまろやかな甘みとマスカルポーネチーズのさわやかな風味を楽しめる。
	キットカット あまおう苺	4枚 12枚	準チョコレート	ホワイトチョコレートでやさしく包みこまれた、「あまおう」の芳醇な風味を楽しめる。
	キットカット ほうじ茶	4枚 12枚	準チョコレート	厳選したほうじ茶を丁寧に練りこみ、上品で香ばしいほうじ茶の香りとコクを楽しめる。
	キットカット 宇治抹茶	4枚 12枚	準チョコレート	厳選した宇治抹茶の茶葉を丁寧に練りこみ、まろやかなホワイトチョコレートと、香り深い抹茶のハーモニーを楽しめる。
ギフト	キットカット ギフトボックス	8枚	準チョコレート	北海道メロン マスカルポーネチーズ、あまおう苺、ほうじ茶、宇治抹茶が各2枚アソートされたギフトシリーズ。
		20枚 +4本	チョコレート 準チョコレート	北海道メロン マスカルポーネチーズ、あまおう苺、ほうじ茶、宇治抹茶が各5枚に、サブリン ビターとミルクが各2本アソートされたギフトシリーズ。



参考資料

■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。「アンフィックレス」(2つ星)「モデュイ」「ベルニユ」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グループ」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4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。

