



2014年7月17日  
ネスレ日本株式会社

**開業 5 ヶ月で売上 2 億円突破と好調、東京の一大ターミナルに早くも 2 店舗目出店**

**オーナーシェフ高木康政氏監修**

**「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」  
2 号店を大丸東京店にオープン**

**2014 年 7 月 28 日(月) 10:00 大丸東京店 地下 1 階食品売り場  
“大丸東京限定”商品も発売**

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、オーナーシェフの高木康政氏が全面監修を手掛ける世界初の「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」の2号店「キットカット ショコラトリー 大丸東京店」を東京の一大ターミナル駅である東京駅に隣接した大丸東京店の地下1階食品売り場(ほっぺタウン)に2014年7月28日(月)10:00よりオープンします。



「キットカット ショコラトリー 大丸東京店」ショップイメージ

**■ 一大ターミナル駅である東京駅直結の大丸東京店で、より多くの国内外のお客様に特別なブランド体験を**

「キットカット ショコラトリー」は、2014年1月17日(金)に世界初の「キットカット」スイーツ専門店として、西武池袋本店の地下スイーツ売り場に開業しました。ネスレとして世界初の取り組みは世界的にも注目を集め、国内外から連日多くのお客様にご来店いただき、2014年5月末までで累計販売金額が2億円を突破し、来店者(購入者)数はのべ約10万人に達するなど、予想を上回る反響をいただいています。

東京駅は、東北や東海道などの新幹線を始め、多くの路線が通る日本の一大ターミナル駅であり、地方や海外からの乗客も多く、一日平均約40万人以上が利用しています(※)。東京駅直結の大丸東京店に出店することで、さらに多くの国内外のお客様に特別な「キットカット ブランド体験」をお届けします。

※JR東日本の2013年度駅乗車人数ランキングで、渋谷駅を抜き3位にランクイン

**■ 午前中での完売が相次ぐ人気の「サブリン」の新ラインナップ! 大丸東京店限定品も!**

大丸東京店でのオープンを記念して、西武池袋本店で連日午前中での完売が相次ぐ人気の基幹商品「キットカット サブリン ビター」に続く新商品として「キットカット サブリン ラズベリー」を新発売します。『ビター』同様高木シェフが監修し、オーナーシェフとしてのこだわりが詰まった一品となっています。カカオ分66%のクーベルチュールビターを使ったこだわりのチョコレートとラズベリーの爽やかな酸味が楽しめる、上質な大人の味わいです。

同じく高木シェフが監修し「キットカット ショコラトリー」でしか買うことのできない特別な「キットカット ショコラトリー スペシャル」シリーズからは、『オレンジカクテル』を新発売します。東京の洗練された都会のイメージを味わいとパッケージで表現しました。“TOKYO LIMITED”の文字をあしらった、大丸東京店限定の12枚入りのスペシャルパッケージはお土産にもぴったりです。合わせて、同シリーズの人気商品『クリームチーズ』も12枚入りのスペシャルパッケージを大丸東京店限定で発売します。こちらも東京のお土産としても最適な商品です。

夏場は一般的にはチョコレートの消費が落ち込む時期ですが、夏休みの旅行や帰省で人の動きが活発になる時期でもあります。この時期に、東京のターミナル駅直結の大丸東京に出店することで、より多くの方に「キットカット ショコラトリー」をご利用いただき、特別なブランド体験をしていただくことで消費の活性化を図ります。

これにとどまることなく、ネスレ日本のプレミアム戦略の柱として、「キットカット ショコラトリー」を今後も発展させて参ります。

### 【ショップ概要】

店名 : キットカット ショコラトリー (KIT KAT Chocolatory) 大丸東京店  
営業時間 : [月～金]10:00～21:00  
[土・日・祝日]10:00～20:00  
休業日 : 大丸東京店の休業日に準じる  
所在地 : 〒100-6701 東京都千代田区丸の内1-9-1 大丸東京店地下1階 ほっぺタウン  
交通アクセス: JR東京駅八重洲北口改札出てすぐ  
電話番号 : 03-6895-8735

### 【新商品の特長】

#### 「キットカット サプリム ラズベリー」(1本300円/税別)

カカオ分66%のクーベルチュールビターを使ったこだわりのチョコレートとラズベリーの爽やかな酸味が楽しめる、上質な大人の味わいです。1日300本限定。



「キットカット サプリム ラズベリー」

#### 「キットカット ショコラトリー スペシャル オレンジカクテル」

(4枚入り 400円/税別、12枚入り 1,200円/税別)

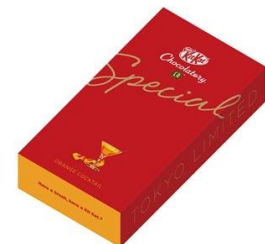
「キットカット」がお洒落な“オレンジカクテル”に。口の中に広がる爽やかなオレンジの風味をお楽しみください。

パッケージには“TOKYO”(4枚入り)、“TOKYO LIMITED”(12枚入り)の文字が入っており、東京のお土産としても最適です。

※12枚入りは大丸東京店限定



「キットカット ショコラトリー  
スペシャル オレンジカクテル」4枚入り



「キットカット ショコラトリー  
スペシャル オレンジカクテル」12枚入り

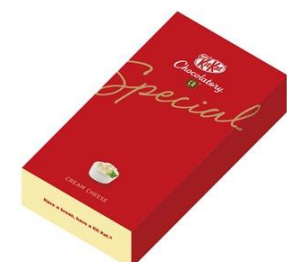
#### 「キットカット ショコラトリー スペシャル クリームチーズ」

(12枚入り 1,200円/税別)

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。

※大丸東京店限定

(西武池袋本店では4枚入りを販売中)



「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」  
12枚入り

商品名	種類別名称	内容量	希望小売価格 (税別)	発売地域	発売日
キットカット サプリム ラズベリー	チョコレート	1本	300円	キットカット ショコラトリー限定	2014年 7月28日(月)
キットカット ショコラトリー スペシャル オレンジカクテル	チョコレート	4枚	400円	キットカット ショコラトリー限定	2014年 7月28日(月)
キットカット ショコラトリー スペシャル オレンジカクテル	チョコレート	12枚	1,200円	キットカット ショコラトリー 大丸東京店限定	2014年 7月28日(月)
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	12枚	1,200円	キットカット ショコラトリー 大丸東京店限定	2014年 7月28日(月)

#### ■ネスレ日本株式会社 代表取締役 社長 兼 CEO 高岡浩三 コメント

「キットカット ショコラトリー」は日本発のイノベーション、それもマスマーケットでトップシェアを持つ「キットカット」のプレミアム戦略として世界中から大きな注目を集めています。西武池袋本店での開店から約半年で早くも2店舗目をオープンするに至りました。今後も付加価値の高いプレミアム商品を開発・投入し、「キットカット ショコラトリー」を発展・拡大させて参ります。



#### ■オーナーシェフ 高木康政氏 コメント

日本の首都東京にある大丸東京店にこの夏「キットカット ショコラトリー」2号店を出店できることを非常に嬉しく思っています。ターミナル駅東京から旅行客を中心に「キットカット ショコラトリー」のハイクラスな商品を日本全国そして世界にお届けできることにワクワクしています。これまでショコラティエとして常識を覆すような試みを続けてきました。真夏にチョコレートショップをオープンする今回の出店も是非成功させたいと思います。

成功のカギを握るのは東京のお土産にもぴったりの都会的で洗練されたコンセプトの新商品だと思います。今回オレンジカクテル味の「キットカット」を開発したのは、オレンジは世界中どこにでもあり多くの人から愛されているフルーツであるからで、この『オレンジカクテル』を大丸東京店オープンのタイミングでより多くの方にお届けできればと考えております。オレンジ風味にリキュールの風味を加えることで夏らしい爽やか感を表現した一品に仕上げました。



#### 【高木康政氏プロフィール】

1966年生まれ。4年間の渡欧(フランス、ベルギー、ルクセンブルグ)中、「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。(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。

#### ■ 大丸東京店 店長 西阪義晴氏 コメント

日本のNB(ナショナルブランド)メーカーのプレミアム商品が次々と百貨店で展開されていく中、日本という枠を超えた世界トップのブランドであり、幅広い世代に支持される「キットカット」こそ東京から発信するのに相応しいと考え、導入を決定しました。

以上

## 《参考資料》

### 「キットカット ショコラトリー」について

「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ています。

2014年1月17日(金)に西武池袋本店地下1階食品売り場に1号店をオープンしました。

### 【既存の販売商品】 ※2014年7月17日(木)現在

#### 「キットカット サプリム ビター」

##### ＜チョコレート＞

(本体価格(税別): 1本 300円/10本入りギフトボックス 3,250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カカオ分66%のクーベルチュール 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 サプリム 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 抹茶&きなこ」

##### ＜準チョコレート＞

(本体価格(税別):4枚入り 400円)

厳選した宇治抹茶を使用。本格的な抹茶の旨みとコクと、きなこの芳ばしい香り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 抹茶&きなこ」

#### 「キットカット ショコラトリー スペシャル ストロベリーメープル」

##### ＜準チョコレート＞

(本体価格(税別):4枚入り 400円)

素材の味を活かしたいちごをホワイトチョコレートに練り込み、爽やかな酸味とストロベリーの味わいを表現しました。

ほのかに香るメープルとの絶妙なハーモニー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 ストロベリーメープル」

#### 「キットカット ショコラトリー スペシャル チリ」

##### ＜チョコレート＞

(本体価格(税別): 4枚入り 400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。

※当商品は、店頭在庫がなくなり次第、販売を終了します。



「キットカット ショコラトリー  
スペシャル チリ」

#### 「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」

##### ＜準チョコレート＞

(本体価格(税別):4枚入り 400円)

抹茶ペーストを練り込んだホワイトチョコレートと、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日本の風流を感じさせる華やかな味わいです。

※当商品は、店頭在庫がなくなり次第、販売を終了します。



「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 クリームチーズ」**  
**＜準チョコレート＞**

**(本体価格(税別): 4枚入り 400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」

**「プレミアムソフトクリーム with 焼きキットカット」**

**(本体価格(税別): 600円)**

**※夏季限定商品、毎日13:00～販売、1日300食限定**

**※西武池袋本店限定**

「ル ショコラティエ タカギ」でも使用するカカオ分72%のタカギオリジナルのチョコレートを配合した、高木シェフこだわりのチョコソフトクリームに、高木シェフが開発に携わった世界初の焼いて食べることを推奨した「キットカット ミニ 焼いておいしい プリン味」を焼いてトッピング。焼くことにより、表面がキャラメリゼされたようにこんがり香ばしくなり、クッキーのような軽い食感が楽しめます。ローストしたピスタチオパウダーが見た目の鮮やかさと味の深みを演出しています。



「プレミアムソフトクリーム with 焼きキットカット」