



2015年1月21日
ネスレ日本株式会社

好調が続く「キットカット」スイーツ専門店「キットカット ショコラトリー」、開業1年で4号店をオープン

関西初出店は、歴史と文化の街・京都で新業態に挑戦

2015年1月28日(水) 10:00 大丸京都店 地下1階食品売り場

高木シェフ特製カフェメニューや「ネスカフェ」を提供する「カフェスペース」を初めて併設
京都ならではの“和フレーバー”の新作や京都限定パッケージなどを発売

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、「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフの高木康政氏が全面監修を手掛ける、「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4号店として、関西初となる「キットカット ショコラトリー 大丸京都店」を大丸京都店の地下1階食品売り場(ごちそうパラダイス内)に2015年1月28日(水)10:00よりオープンします。



「キットカット ショコラトリー 大丸京都店」ショップイメージ

■ 開業1年の累計で来店客数40万人、売上9億円と好調を受け出店加速

世界初の「キットカット」スイーツ専門店として2014年1月17日(金)に開業した「キットカット ショコラトリー」は、開業から1年で累計の来客数が40万人に達し、売上も約9億円と好調が続いております。「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフ高木康政氏が監修するプレミアムで特別な「キットカット」を通じた新しいブランド体験でお客様の支持をいただき、基幹商品の「サブリン」シリーズは今でも売り切れる日が続いております。この好調を受け、東京の2店舗、初の東京以外への進出となった名古屋(2014年10月オープン)に続き、開業1年で早くも4店舗目を京都にオープンし関西初進出を果たします。

■ 歴史がありながらも新しい文化を生み出す街・京都から新しい「キットカット」体験を国内外の多くの方にお届け

京都は、市内の観光客数が2013年に5,162万人と5年振りに過去最高を更新、外国人宿泊客数も史上初めて100万人の大台を突破し113万人に達するなど^(※1)、言わずと知れた日本を代表する観光地です。歴史もありながらも、常に新しい文化を生み出している街・京都で、80年続くブランドの歴史の中でも革新的な取り組みである「キットカット ショコラトリー」もカフェ併設といった新しい試みに挑戦しながら、高木シェフが生み出す特別な「キットカット」で、国内外の多くの方に新しい「キットカット」体験をお届けしていきます。

1935年にイギリスで生まれた「キットカット」は今や世界70以上の国と地域で展開されていますが、日本独自のフレーバーは外国人観光客にもお土産品として大変好評で、中でも「抹茶味」は2008年の発売以来不動の人気を誇っています。「キットカット ショコラトリー」でも抹茶系フレーバーが一番人気です。また、これまで厳選した宇治抹茶を使用してきた「キットカット オトナの甘さ 抹茶」は、京都府から、宇治茶のおいしさと文化を広める「PRパートナー」の任命を受けております^(※2)。こうした縁と、さらに大丸京都店の強い要望もあり、開業から1周年を迎えるタイミングに関西初進出の店舗として京都での出店が実現しました。

また2015年は、この京都をはじめとして全国主要都市への「キットカット ショコラトリー」の店舗展開を加速していくとともに、そこでしか手に入らない価値ある新商品の開発を進め、ネスレ日本のプレミアム戦略の柱として今後も発展させて参ります。

※1 「京都観光総合調査 平成25年(2013年)」(京都市産業観光局)より http://kanko.city.kyoto.lg.jp/chosa/image/kanko_chosa25.pdf

※2 2013年に「キットカット ミニ オトナの甘さ 抹茶」が京都府から第1号の“お菓子”なPRパートナーに任命されました。

■ 京都で進化する「キットカット ショコラトリー」。初のカフェ併設で新業態に挑戦

「キットカット ショコラトリー 大丸京都店」は、これまでの「キットカット ショコラトリー」にはなかった新しい試みとして、初のカフェ併設店舗として展開します。2014年のクリスマス限定ギフトでの好評を受け発売が決定した高木シェフ特製の「キットカット」を使ったサブレや、パフェ、オリジナルのカフェメニューのほか、全世界累計販売台数1,000万台を超える人気のコーヒーマシン「ネスカフェ ドルチェ グスト」の「宇治抹茶ラテ」など、淹れたてのドリンクが楽しめます。もちろん、購入した商品を手で食べることもできます。このカフェ併設という新業態で、新しい「キットカット」体験と“Break体験”を提供していきます。

※ オープン後1週間(1月28日(水)～2月3日(火))は混雑が予想されることから、カフェスペースのテーブル、イスは撤去します。

■ 京都限定の“五重塔”オリジナルパッケージ、“和フレーバー”の新作「梅」、基幹商品「サブリム」の新作が登場！

大丸京都店のオープンを記念して発売する限定商品や新商品にもご注目ください。

「キットカット ショコラトリー スペシャル」の4種類のフレーバー(全12枚)を京都の名所“五重塔”をあしらったオリジナルパッケージに詰め合わせた「京都アソート」は、厳選した宇治抹茶を使用した大人気の「抹茶&きなこ」に加え、同店で先行発売する京都にふさわしい“和フレーバー”の新作「キットカット ショコラトリー スペシャル 梅」などをセットにしました。また、各店で連日完売が相次いでいる人気の基幹商品「キットカット サブリム」シリーズにも新作の「ホワイト」が登場します。

【ショップ概要】

店名 : キットカット ショコラトリー(KIT KAT Chocolatory) 大丸京都店
営業時間 : 10:00～20:00
休業日 : 大丸京都店の休業日に準じる
所在地 : 〒600-8511 京都市下京区四条通高倉西入立売西町79番地
大丸京都店 地下1階 ごちそうパラダイス内
交通アクセス: 阪急京都線烏丸駅より徒歩1分(地下道直結)
地下鉄烏丸線四條駅より徒歩2分(地下道直結)
電話番号 : 075-211-8111 (大丸京都店代表)
カフェ席数 : 8席

【カフェメニュー】

高木シェフオリジナルカフェメニュー

「キットカット サブレ」、「キットカット サブレ 抹茶」(各1枚350円/税別)

砕いた「キットカット」を練り込んで焼き上げており、サクサクの風味豊かなクッキー生地と「キットカット」の相性が抜群です。

「キットカット パフェ」(600円/税別)

「ル パティシエ タカギ」のオリジナルチョコレートを配合したチョコソフトクリームに「キットカット」をトッピングしたパフェ。

「カフェ アフォガート ショコラ」(500円/税別)

同じくオリジナルのチョコソフトクリームに「ネスカフェ ドルチェグスト」のエスプレッソをかけた高木シェフ特製のドリンクメニュー。冷たさと熱さ、甘みと苦みのバランスが絶妙です。

「カフェ メランジェ」(350円/税別)

「ネスカフェ ドルチェグスト」の「レギュラーブレンド(ルンゴ)」に泡立てた生クリームをかけた高木シェフ特製のドリンクメニュー。

ネスカフェ ドルチェ グスト

「レギュラーブレンド(ルンゴ)」、「エスプレッソ」(各200円/税別)

「カプチーノ」、「ティーラテ」、「宇治抹茶ラテ」(各320円/税別)

【新商品の特長】

大丸京都店限定

「キットカット ショコラトリー スペシャル 京都アソート」

<準チョコレート><チョコレート>

(各3枚×4種類の12枚入り 1,350円/税別)

大人気の「キットカット ショコラトリー スペシャル」4種類の味わい

(『ストロベリーメープル』、『梅』、『抹茶&きなこ』、『ジンジャー』各3枚)をひと箱で楽しめます。京都をイメージした和風のパッケージはちょっとした手土産に最適です。



「キットカット ショコラトリー
スペシャル 京都アソート」

大丸京都店先行発売

「キットカット ショコラトリー スペシャル 梅」

<準チョコレート>

(4枚入り 400円/税別)

ほのかに感じられる梅のさわやかな酸味と甘さのバランスにこだわりました。

※1月28日(水)京都先行発売。2月2日(月)より全店で発売。



「キットカット ショコラトリー
スペシャル 梅」

「キットカット サプリム ホワイト」

<チョコレート>

(1本 300円/税別)

クーベルチュールホワイトを使用。控えめな甘さと深いコク、洗練された味わいの「キットカット」をお楽しみください。

※1日300本限定販売。お一人様3本まで。



「キットカット サプリム ホワイト」

「キットカット×DISH//スペシャルコラボCD付き キットカット」(京都限定パッケージ)

<チョコレート>

(600円/税別)

DISH//の4人が本人役で主演し、初めてミュージカル映画に挑戦したショートフィルム『ユア ストーリー』の中で彼らが一部を口ずさむ形でのみ登場する“幻”の新曲「キット」のCDに「キットカット ミニ」3枚をセットにした京都限定パッケージ。裏面には直筆のメッセージを書き込めるスペースがあり、夢に向かってがんばる人に向けたギフトにもおすすめの商品です。

※1月28日(水)京都店先行発売。2月2日(月)より全店にて通常パッケージ発売。



「キットカット×DISH//
スペシャルコラボ CD 付き キットカット」
(京都限定パッケージ)

【「キットカット」×DISH// 「キット」プロジェクトについて】

ネスレ日本では、「キットカット」の「キット、願いかなう。」というブランドメッセージを訴求する新たなコミュニケーションとして、4人組ダンスロックバンドDISH//とともに、夢に向かってがんばる若者を応援する「キット」プロジェクトを展開中です。「キットカット 受験生応援キャンペーン」の来季(2016年度)「受験生応援アーティスト」へのDISH//の起用が決定したほか、葛藤しながらも努力を続け、夢を実現したDISH//の姿を描き出すことで、“キット、願いかなう。”というメッセージを伝えるショートフィルム『ユア ストーリー』を制作し、「ネスレシアター on YouTube」(http://nestle.jp/entertain/nestle_theater/)で公開中です。

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 ホワイト	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	2015年 1月28日(水)
キットカット ショコラトリー スペシャル 京都アソート	準チョコレート チョコレート	12枚 (3枚× 4種入り)	1,350円	キットカット ショコラトリー 大丸京都店限定	2015年 1月28日(水)
キットカット ショコラトリー スペシャル 梅	準チョコレート	4枚	400円	キットカット ショコラトリー限定 (大丸京都店先行発売)	2015年 1月28日(水) (※)
キットカット×DISH// スペシャルコラボCD付き キットカット (京都限定パッケージ)	チョコレート	3枚	600円	キットカット ショコラトリー 大丸京都店限定	2015年 1月28日(水)

※「キットカット ショコラトリー スペシャル 梅」は、2月2日(月)より西武池袋店、大丸東京店、松坂屋名古屋店でも発売

【その他販売商品】

- ・「キットカット サプリム ビター」(1本 300円/税別、10本入りギフトボックス 3,250円/税別)
- ・「同 ラズベリー」(1本 300円/税別)
- ・「キットカット ショコラトリー スペシャル ジンジャー」(4枚入り400円/税別)
- ・「同 抹茶&きなこ」(4枚入り400円/税別)
- ・「同 ストロベリーメープル」(4枚入り400円/税別)
- ・「同 クリームチーズ」(4枚入り400円/税別)

■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

世界初の「キットカット」のスイーツ専門店を百貨店で展開するというネスレのプレミアム戦略としても大きなチャレンジであった「キットカット ショコラトリー」の開業から早くも1年が経ちました。多くのお客様に好評をいただき、2014年の10月に開店した松坂屋名古屋店に続き、このたび、日本有数の観光都市である京都に4号店を開店することができました。「キットカット」は「オトナの甘さ 抹茶」を通じて京都府のPRパートナーにも選ばれており、海外からのお客様にも抹茶味が大変人気であることから、私どもとしては当初からぜひ京都に出店させていただきたいと考えており、今回念願かなって出店の運びとなりました。京都に出店するにあたり、新しい試みとして「キットカット ショコラトリー」として初めてカフェを併設いたしました。新しい文化が生まれるこの場所で、この店を情報発信の場として新しい“break”を多くの方にお届けできれば、と考えています。

また、2015年は京都をかわきりに全国主要都市への店舗展開を加速し、今後も付加価値の高いプレミアムな商品を開発・投入しながら、「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

「キットカット」は世界中で長年にわたり愛されるお菓子で、特に日本の多種多様な「キットカット」は外国人に大変な人気です。「キットカット ショコラトリー」も開業から1年で多くの国内外のお客様にご愛顧いただいておりますが、京都での出店は私としても心待ちにしていたことであり、新たなチャレンジでもあります。和菓子の伝統と文化が生きる京都で新しい「キットカット」の価値を創造し、発信していきたい、その思いで今回新フレーバーや、カフェで召し上がっていただけるオリジナル商品を開発しました。

今回“和フレーバー”の新作として「梅」を開発しましたが、ただ“和風だから”、“珍しい組合せだから”というだけではない、梅とチョコレートという酸味と甘みの絶妙なハーモニーを多くの方に堪能していただき、新たな発見をしていただけると非常に嬉しいです。この「梅」をはじめ「抹茶&きなこ」などが入った「京都アソート」は、人気の味を一度に楽しめるだけでなく、“五重塔”をあしらった限定パッケージでお土産にも最適です。基幹商品である「サブリム」の新商品「ホホワイト」は、カカオバターをふんだんに加えた、クーベルチュールホワイトを使用。口に入れた瞬間に広がる芳醇なミルク感と最後に香る爽やかなカカオの風味にこだわって作り上げた一品です。本格的なクーベルチュールホワイトチョコレートの味をご堪能ください。



【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。

■ 株式会社大丸松坂屋百貨店 大丸京都店長 執行役員 井村有雄氏 コメント

関西エリアにおける初出店として大丸京都店に「キットカット ショコラトリー」が誕生することは、弊社にとりましても非常に喜ばしい出来事です。世界のトップブランドである「キットカット」と、高木シェフ監修による『ジャパंकオリティ』との「融合」は、国内外から観光客を集めるここ京都の地にあって、たくさんのお客様の注目を集める大丸京都店の「スターブランド」になるであろうと大変期待しております。

■ 京都府知事 山田啓二氏 コメント

京都府では、京都の名産である宇治茶・宇治抹茶の魅力を広く知っていただき、京都を訪れていただくために、京都府南部地域を「お茶の京都」として国内外に広くPRを行っているところです。2013年には、「宇治抹茶、宇治茶葉」を使用した商品「キットカット オトナの甘さ 抹茶」の販売に併せ、「京都の魅力・茶の持つ魅力」を紹介いただくにあたり、「キットカット オトナの甘さ 抹茶」を2013年1月31日付けで「お菓子な京都PRパートナー」に任命させていただきました。今回は、京都に関西初、全国で4店舗目の「キットカット ショコラトリー」を展開していただき、京都文化や宇治茶の魅力の発信に広く期待しています。



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「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「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。

キットカット ショコラトリー 西武池袋店

営業時間： [月～土] 10:00～21:00
[日・祝休日] 10:00～20:00
休業日： 西武池袋本店の休業日に準じる
所在地： 〒171-8569 東京都豊島区南池袋1-28-1
西武池袋本店地下1階
交通アクセス： 各線池袋駅すぐ
電話番号： 03-5949-2026
※2014年1月17日(金)オープン

キットカット ショコラトリー 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
※2014年7月28日(月)オープン

キットカット ショコラトリー 松坂屋名古屋店

営業時間： 10:00～20:00
休業日： 松坂屋名古屋店の休業日に準じる
所在地： 〒460-8430 名古屋市中区栄3-16-1
松坂屋名古屋店 本館地下1階 ごちそうパラダイス
交通アクセス： 地下鉄名城線矢場町駅 地下通路直結(5・6番出口)
地下鉄栄駅 16番出口より南へ徒歩5分
電話番号： 052-261-5519
※2014年10月29日(水)オープン



【販売商品】 ※2015年1月21日(水)現在

「キットカット サプリム ビター」

＜チョコレート＞

(1本 300円/税別、10本入りギフトボックス 3,250円/税別)

「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 サプリム ラズベリー」

＜チョコレート＞

(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。



「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 ジンジャー」

<チョコレート>

(4枚入り 400円/税別)

ジンジャーエキスパウダーを練り込んだクリームにウェハースを重ね、ミルクチョコレートで包み込みました。口の中にジンジャーの香りが広がり、まろやかな甘みと上品な辛みがしっかり感じられます。



「キットカット ショコラトリー
スペシャル ジンジャー」

「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」

<チョコレート>

(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。

※東京限定



「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」
(左:4枚入り/右:12枚入り)

「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>

(4枚入り 400円/税別)

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>

(4枚入り 400円/税別)

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 クリームチーズ」

<準チョコレート>

(4枚入り 400円/税別、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。

※12枚入りは東京限定。



「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」
(左:4枚入り/右:12枚入り)

松坂屋名古屋店限定

「キットカット ショコラトリー スペシャル 名古屋アソート」

<準チョコレート> <チョコレート>

(各3枚×4種類の12枚入り 1,350円/税別)

「キットカット ショコラトリー スペシャル」の人気の味『ジンジャー』、『クリームチーズ』、『ストロベリーメープル』、『抹茶&きなこ』を各3枚、名古屋をイメージした“金色”のパッケージに詰め合わせた、松坂屋名古屋店限定のオリジナルアソートです。



「キットカット ショコラトリー
スペシャル 名古屋アソート」