



"しとっサクっ"新食感の"キットカット型ケーキ"が初登場

「キットカット ショコラトリー ガトーミニョン」

7月25日(火)リニューアルオープンする銀座本店のカフェで限定販売開始

~ 伝えたいメッセージをチョコレートバー上にデザインできるサービスなど、多数提供 ~

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、「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する「キットカット ショコラトリー」において、旗艦店「銀座本店」でしか体験 できないメニューやサービスの提供を強化するため、2017 年 7 月 25 日(火)カフェ併設店としてリニューアル オープンします。それに合わせて、"キットカット型ケーキ"「キットカット ショコラトリー ガトーミニョン」を新たに開発し、 同日より限定販売します。







キットカット ショコラトリー ガトーミニョン

カフェ店内イメージ

2014 年 1 月に 1 号店を開業以降、累計来店客数が 170 万名を突破するなど、人気を博している専門店「キットカット ショコラトリー」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。

今回、東京屈指の高級商店街・銀座の旗艦店「銀座本店」でしか味わえない体験の提供を強化するために、2階にカフェを設け、7月25日(火)よりリニューアルオープンします。銀座を訪れる、国内外からの多くの買い物客に向けて、「ショコラトリー」ならではの贅沢感を感じていただける新メニューやサービス、企画を多数展開していきます。

■"しとっサクっ"新食感の"キットカット型ケーキ"「キットカット ショコラトリー ガトーミニョン」が初登場

リニューアルオープンを記念し、新食感の"キットカット型ケーキ"「キットカット ショコラトリー ガトーミニョン」(3個入り/6個入り)を発売します。本商品に使用しているフォンダンショコラは、高木氏が約8年もの歳月を掛けて完成させ、自らの名前を冠につけた珠玉の一品「ガトータカギ」をアレンジしています。また、「キットカット」のサクサク感とフォンダンショコラのしっとり感のバランスを最大限に活かすために、間にチョコレートの層を入れるなどの試行錯誤を重ねながら、1年を掛けて開発した特別な商品です。7月25日(火)~7月31日(月)の期間、同商品をお買い上げのお客様に、「キットカットショコラトリーガトーミニョン」に使用している高木シェフ特製のフォンダンショコラ(非売品)をプレゼントするキャンペーンも実施します。期間中、毎日先着数十名ずつのプレゼントとなります。

商品名	内容量	価格(税込)	販売期間	特徴
キットカット ショコラトリー ガトーミニョン	3個入り 6個入り	1,458 円 2,916 円	2017 年 10 月末迄	濃厚な香りとカカオの酸味が特徴のキットカット型クーベルチュール ビターチョコレートの中に、濃厚な特製フォンダンショコラとウエハースの層を入れることで、ユニークな見た目と贅沢な風味、しとっサクっ(しっとりしているのに、サクサク)の新食感を楽しめる。

■旗艦店「銀座本店」だけでしか体験できない新メニュー・サービス

その他、以下3つのメニュー・サービスの提供や、商品の販売を通じて、ここでしかできない体験をお届けします。

1. 氷点下ショコラトリー 窒素がけ

氷点下までキンキンに冷やした特製「モレゾン」に抹茶風味のアイスモナカのバーをアソートした、夏に ぴったりの冷たいスイーツの販売

2. キットカット ショコラトリー パフェ

濃厚な特製フォンダンショコラと3種のアイス、フレッシュフルーツ、砕いた厳選カカオ、果実感溢れる「キットカット」を組み合わせた、贅沢なパフェの販売

3. **キットカット ショコラトリー サブリム オリジナルメッセージ**チョコレートバーの上面に、オリジナルメッセージをデザインし、世界でひとつだけのギフトをつくることができるサービスの提供

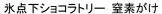
■新メニュー概要:

メニュー名	価格(税込)	販売期間	特徴
氷点下ショコラトリー 窒素がけ	1,296円	2017年 8月末迄	氷点下までキンキンに冷やした、特製「キットカット ショコラトリー モレゾン」 2本と抹茶風味のアイスモナカ1本をアソートした夏にピッタリのスイーツ。 幻想的な冷気の見た目と冷涼感を楽しめる。
キットカット ショコラトリー パフェ	1,080円	通年	濃厚な特製フォンダンショコラとチョコレート、バニラ、イチゴの3種のアイス、フランボワーズ味の生クリームをベースに、季節のフレッシュフルーツ、砕いた厳選カカオ、「キットカット ショコラトリー I♡ FRUITS」をトッピングした贅沢なパフェ。一つのグラスの中で、様々なフレーバーが折り重なり、食べ進むにつれて様々な食感を楽しめる。

■新サービス概要:

名称	キットカット ショコラトリー サブリム オリジナルメッセージ
内容	「キットカット ショコラトリー」の基幹商品「サブリム」のチョコレートバーの上面に、大切な人への
	オリジナルメッセージをデザインし、世界でひとつだけのギフトをつくることができるサービス。贈り手
	は、伝えたいメッセージ(10 文字以内)を決め、手書きするだけで、手軽に注文することができる。
対象商品	キットカット ショコラトリー サブリム (季節により使用する「サブリム」が異なります。)
価格(税込)	1,620 円
所要時間	約30分~ (混雑状況により異なります。)
提供期間	2017年7月25日(火)~通年







キットカット ショコラトリー パフェ



キットカット ショコラトリー サブリム オリジナルメッセージ

■店舗概要:

店名	キットカット ショコラトリー 銀座本店	
営業時間	午前 11 時から午後 9 時まで	
	(ラストオーダー:フード午後8時/ドリンク午後8時30分)	
休業日	≧休	
所在地	〒104-0061 東京都中央区銀座 3-7-2	
電話番号	03-6228-6285	
敷地面積	35 m²(1F), 98 m²(2F)	





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」。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る。 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。「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。

