



2017年9月7日
ネスレ日本株式会社

敬老の日、孫が描いた『似顔絵』を刻印した世界にひとつのプレゼントを
祖父母に贈れるサービスが登場

「キットカット ショコラトリー 似顔絵パズル ギフト」

9月8日(金)より、銀座本店で期間限定提供

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、旗艦店舗「キットカット ショコラトリー 銀座本店」において、敬老の日に向け、手描きの『似顔絵』をパッケージに刻印し、“世界にひとつ”だけのプレゼントを贈れるサービス「キットカット ショコラトリー 似顔絵パズル ギフト」を9月8日(金)より期間限定で提供します。



キットカット ショコラトリー 似顔絵パズル ギフト

2014年1月に1号店を開業以降、累計来店客数が200万名を突破するなど、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、素材や製法にこだわったプレミアム「キットカット」をお届けしています。今回、銀座本店では、9月18日(月・祝)の敬老の日に向けて、祖父母がもらって嬉しいプレゼントの一つである“お孫さんからの似顔絵”と大切な人に感謝の気持ちを伝えるコミュニケーションツールとして広まっているチョコレート「キットカット」のプレミアム商品を組み合わせたサービスを展開します。

■『似顔絵』をパッケージに印刷した“世界に一つ”のプレゼント「キットカット ショコラトリー 似顔絵パズル ギフト」

本ギフトサービスでは、「キットカット ショコラトリー スペシャルシリーズ」4種が各3枚アソートされた箱に付属のパズルに、手描きの『似顔絵』を刻印し、プレゼントすることができます。専用用紙に、祖父母の『似顔絵』を手描きすると、簡単に注文することができます。(専用用紙は、予めWEBページからダウンロード可能です。)受け取った祖父母は、パズルを組み合わせて完成させると、お孫さんが心を込めて描いた『似顔絵』を見ることができます。遠方などで直接の手渡し難しい場合は、店頭からの発送にて、祖父母へ日頃の感謝の想いを伝えることができます。



■サービス概要:

| | |
|------|---|
| 名称 | キットカット ショコラトリー 似顔絵パズル ギフト |
| 内容 | 「キットカット ショコラトリー」のチョコレートのパッケージに、祖父母の『似顔絵』を刻印した、世界にひとつだけの敬老の日ギフトを”サプライズ”で贈ることができるサービス。 贈り手は、お好みのパズルフレームを選択し、専用用紙に『似顔絵』を手描きするだけで、手軽に注文・作成することができる。貰い手は、刻印されたパズルを組み立てると初めて、似顔絵を見てメッセージを受け取ることができる仕組み。 ※店頭からの直接発送も可能です。(送料は別途) |
| 対象商品 | キットカット ショコラトリー スペシャルアソート (ストロベリーメープル、抹茶&きなこ、バター、ピスタチオ&ラズベリーの 4 種が各 3 枚入ったアソート) |
| 販売価格 | 2,268 円(税込) |
| 所要時間 | 約 45 分～1 時間 (混雑状況によりお時間が変わりますので、詳しくはご注文時にスタッフにお尋ねください) |
| 提供期間 | 2017 年 9 月 8 日(金)～9 月 18 日(月・祝) |
| 提供店舗 | キットカット ショコラトリー 銀座本店 (〒104-0061 東京都中央区銀座 3-7-2) |

<贈り手の手順>



1. 銀座本店を訪れる



2. パズルフレームを選択し、似顔絵やメッセージを手書きする



3. 完成
(パズルに『似顔絵』が刻印される)

<貰い手の手順>



1. ギフトを受け取る



2. パズルを組み立てる



3. 『似顔絵』を受け取る

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年以來「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。



■キットカット ショコラトリー 銀座本店

| | |
|------|--|
| 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 | 不定休 |
| 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 m ² (1F)、98 m ² (2F) |