



2017年4月21日
ネスレ日本株式会社

今年の母の日には、バラの花びらが咲いたチョコレート!?
「キットカット ショコラトリー モレゾン ルージュ」
4月21日(金)より、専門店と通販で限定販売開始
～銀座本店では、母親へのオリジナルメッセージをパッケージに刻印できるサービスも展開～

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専門店「キットカット ショコラトリー」の母の日向け新商品「モレゾン ルージュ」を2017年4月21日(金)に発売します。また、銀座本店では、母親へのオリジナルメッセージをパッケージに刻印できるサービス「メッセージパズル ギフト」を4月27日(木)より展開します。



キットカット ショコラトリー モレゾン ルージュ

2014年1月に開業以降、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、厳選素材を使用し、新製法を導入した商品を通じて、ワクワク感や驚きをお届けし続けています。

今回、何を贈れば良いか悩める全国の息子・娘たちに向けて、“母親が欲しいモノランキング”の上位に入るといわれている「花」、「感謝の言葉」、「スイーツ」を組み合わせた新商品・サービスを展開します。新商品として、「キットカット ショコラトリー モレゾン ルージュ」を、4月21日(金)に店舗と通販にて発売します。本商品では、上質な甘さのクーベルチュールホワイトチョコレートを使用し、ウエハースの層間にバラパウダーを練り込み、さらに本物のバラを使用したグリッツをトッピングすることで、バラの華やかな香りと贅沢な食感をお楽しみいただけます。サービスとしては、「メッセージパズル ギフト」を4月27日(木)より、銀座本店にて展開します。本サービスでは、「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帯する「パズル」に、大切な母親へのオリジナルメッセージを刻印し、世界でひとつだけのギフトを”サプライズ”で贈ることができます。

プレミアムタイプの「キットカット」に、母の日にぴったりの「バラ」や「感謝の言葉」を組み合わせた粋なアイテムを贈ることで、きっと想いを伝えることができます。

■商品概要:

商品名	種類別名称	内容量	販売価格(税抜)	販売場所	発売日
キットカット ショコラトリー モレゾン ルージュ	チョコレート	1本	500円	キットカット ショコラトリー店舗・通販 (ネスレ/LOHACO/amazon/omni7/楽天)	4月21日(金)

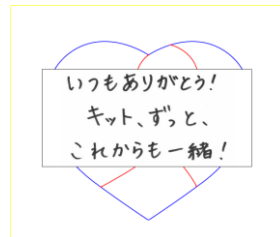
■サービス概要:

名称	キットカット ショコラトリー メッセージパズル 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、大切な人へのオリジナルメッセージを刻印した、世界でひとつだけのギフトを”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、オリジナルメッセージを手書きするだけで、手軽に注文・作成することができる。貰い手は、オリジナルメッセージが印刷されたパズルを組み立てると初めて、メッセージを受け取ることができる仕組み。
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)
提供期間	2017年4月27日(木)~5月14日(日)
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、
オリジナルメッセージを手書きする



3. 完成

(パズルにオリジナルメッセージが刻印される)

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. オリジナルメッセージを受け取る

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」です。ショップ名である“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ます。 <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。

