



2018年1月18日
ネスレ日本株式会社

ビター、ミルク、ホワイトに次ぐ、新しいチョコレート・ルビーが誕生
世界初！ネスレが“メイドインジャパン キットカット”で商品開発
専門店「キットカット ショコラトリー」で1月19日(金)より独占販売開始
～ 今年のバレンタイン新トレンドにぴったりの天然のピンク色のチョコレート ～
Web サイト: http://p.nestle.jp/sublime_ruby/ (英語サイト) http://p.nestle.jp/kitkat_ruby/

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、天然のピンク色のチョコレート・ルビーを、世界で初めて商品化し、日本と韓国で展開する「キットカット」の専門店「キットカット ショコラトリー」の店舗と通販で、1月19日(金)より、独占販売を開始します。バレンタイン向けギフトアイテムとして提案していく本商品に使用するルビーチョコレートは、スイスのチョコレートメーカー「バリー・カレポー」がビター、ミルク、ホワイトに次ぐ新しいバラエティーとして開発しました。



世界 100 ヶ国以上で親しまれているチョコレートブランド「キットカット」の日本版“メイドインジャパン キットカット”は、そのフレーバーの豊富さや高級感、験担ぎアイテムとしての独自性・イノベーション性から世界的な人気が高まっています。今回、“驚き”や“感動”を届けられる新・バレンタイン向けギフトアイテムとして、天然のピンク色の新しいチョコレート、“ルビー”を、世界で初めて“メイドインジャパン キットカット”で商品化し、日本と韓国で展開する「キットカット」の専門店「キットカット ショコラトリー」の店舗と通販で、1月19日(金)より、独占販売を開始します。

ルビーチョコレートは、ビター、ミルク、ホワイトと3種類あるチョコレートの世界において、スイスのチョコレートメーカーであるバリー・カレポーが10年以上の歳月を経て開発に成功した、新しいバラエティーです。昨年9月の発表以降、世界中のチョコレート・グルメファンからの高い注目を集めています。

今回発売する商品「サブリム ルビー」は、天然の綺麗なピンク色と、ベリーのようなフルーティーな酸味が特徴で、ルビーカカオから生まれた世界初の素材を、日本を代表するトップパティシエ・高木氏の監修のもと、「キットカット」に仕上げた世界初の逸品です。数量限定となる本商品は、「キットカット ショコラトリー」の常設7店舗と通販に加えて、バレンタインデーに向けて展開する全国約80ヶ所の期間限定のポップアップショップで購入することができます。

「キットカット ショコラトリー」は、「ル パティシエ タカギ」のオーナーシェフ・高木康政の全面監修のもと、素材や製法にこだわった「プレミアム キットカット」をお届けしている専門店です。ご家族や友人、同僚といった大切な方へのプチギフトやご自身へのご褒美にぴったりの高級チョコレートとして日本と韓国において好評を得ております。

■コメント:

バリー・カレポーのアントワーン・デサンアフリーク CEO

我々が開発した画期的なルビーチョコレートが、ネスレのパイオニアブランドである「キットカット」から世に出ることを心から嬉しく思います。今回、トレンドを生み出してきたネスレのルビーチョコレートを使った「キットカット」の紹介を通じて、アジアだけでなく、世界中のお客様を魅了することを期待しております。

高木康政シェフ

30年以上に亘り、チョコレートと真剣に向き合ってきた中で、その歴史の変わり目に立ち会えることをとても光栄に思います。今回は、「ルビー」カカオならではの色合いや、酸味を最大限楽しんでもらうために、とてもシンプルな「キットカット」に仕上げました。誰も味わったことのない感動体験をお楽しみください。

■商品概要:

商品名	内容量	価格(税別)	販売期間	販売場所	限定数量
キットカット ショコラトリー サブリム ルビー	1本	400円	1月19日～ 1月25日	キットカット ショコラトリー店舗・通販 (ネスレ/LOHACO)	5,000本
キットカット ショコラトリー サブリム バレンタインアソート	5本 7本	1,800円 2,400円	2月1日～	キットカット ショコラトリー店舗・通販 (ネスレ/LOHACO/amazon/楽天) +全国約80ヶ所のポップアップショップ	-

※韓国国内の「キットカット ショコラトリー」でも販売予定

※店舗: 大丸札幌店、西武池袋店、大丸東京店、新宿高島屋店、銀座本店、松坂屋名古屋店、大丸梅田店の7店舗

特徴:

天然の綺麗なピンク色と、ベリーのようなフルーティーな酸味が特徴で、ルビーカカオから生まれた世界初の素材を、「キットカット」に仕上げた世界初の逸品。

「サブリム バレンタインアソート」の詳細:

5本入り: 「サブリム ルビー」2本に、「サブリム」の「ビター」、「ミルク」、「ホワイト」を各1本アソート。

7本入り: 「サブリム ルビー」2本に、「サブリム」の「ビター」、「ミルク」、「ホワイト」、「抹茶」、「ロー」を各1本アソート。



参考資料

バリー・カレボー

チューリッヒ(スイス)に本社を置く、高品質のカカオとチョコレート製品の世界有数のメーカー。30ヶ国以上で約1万人の従業員を雇用、50以上の生産拠点を運営、年間約68億スイスフラン(EUR 63億/USD 69億)を売り上げる。B2B企業として、食品業界全体、グローバルおよびローカルの食品メーカーから、ショコラティエ、パティシエ、ベーカリー、ホテル、レストランやケータリング会社といった商業的そして専門ユーザーまでに商品を供給している。

キットカット

1935年にイギリスで発売以来、世界100以上の国・地域で販売されているチョコレートブランド。日本では、“キット、願いかなう。”を合言葉に、長きにわたり、受験生など頑張る人々を応援する活動を継続する中で、受験シーズンだけでなく、年間を通じた様々なシーンで、大切な人に応援や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親しまれている。また、「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフ高木康政が監修する「キットカット ショコラトリー」や抹茶味や日本酒味などのフレーバー展開を通じて、国内外のお客様からの高い支持を得ている。

キットカット ショコラトリー

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」。ショップ名の“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させた造語。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

1966年生まれ。4年間の渡欧時、「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。

