



2019年10月1日
ネスレ日本株式会社

**奥深いチョコレートの魅力を「種類」「産地」「工程」「素材との組み合わせ」の
4つのシリーズから発見できる！**

**専門店「キットカット ショコラトリー」の商品を刷新
～店舗と通販サイトにて、2019年10月11日（金）より販売開始～**

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、専門店「キットカット ショコラトリー」の商品(全16種*)の形状を統一し、2019年10月11日(金)よりリニューアルします。

*内、1品は11月下旬発売予定



「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」をお届けする専門店で、カカオ由来のピンク色のルビーチョコレート(2018年1月発売)や、火山島で育った希少なカカオから作られるボルカニックチョコレート(2019年1月発売)など、革新的な商品をいち早く展開してきました。「キットカット」ブランドの親近感・馴染み深さがありつつ、家族や友人、同僚へのプチギフトや自分へのご褒美にもぴったりのこだわり・高級感がある商品を展開し、お客様よりご好評いただいています。

今回、「キットカット ショコラトリー」で販売する全16種の商品の形状を統一した上で、①チョコレートの「種類」②カカオの「産地」の違い ③チョコレートができてあがるまでの「工程」④チョコレートと他素材の「組み合わせ」の4つのシリーズに区分するブランドリニューアルを行い、製品一本一本ごとの違いに着目し、自分好みの味わいや商品ストーリーを発見する楽しみを提供するラインアップへと生まれ変わります。

昨今、自分が口にする物はどこで、どのように作られているのかについて深い興味・関心を抱くトレンドが強まる一方で、チョコレートは専門性が高い食品であることから、まだ知れ渡っていない情報が多く存在します。そうした背景を受け、「プレミアム キットカット」の専門店として、ネスレグローバルのネットワークと高木シェフの知見を活用し、ルビーチョコレートやボルカニックチョコレートのような革新的な商品を通じて、今まで誰も体験したことのないチョコレートの奥深い魅力や新しい楽しみ方をお客様にお届けしていきます。

なお、ルビーチョコレートはチョコレートの「種類」を、ボルカニックチョコレートはカカオの「産地」の違いを、カカオの豆とその周囲を覆う白い果肉「カカオパルプ」のパウダーを使用し、カカオをまるごと味わうようなフルーティーな甘みと酸味が特徴のカカオフルーツチョコレート(※)はチョコレートができてあがるまでの「工程」を“愉しむ”シリーズにそれぞれ該当します。

(※)2019年11月下旬発売予定

■商品概要

シリーズ	商品名	内容量	販売価格 (税抜)	特徴
チョコレート の種類を 愉しむ	キットカット ショコラトリー サブリム ビター	1本	300円	カカオ分66%のクーベルチュールチョコレートを使用した、開業当初からの看板商品。ガーナ産、マダガスカル産、ドミニカ共和国産 3種のカカオ豆を独自ブレンドし、カカオ本来の酸味と苦味がありつつも、果実味を表現したクセになる一本。
	キットカット ショコラトリー サブリム ミルク	1本	300円	香り高く、まろやかで甘美なミルクの味わいが口いっぱいに広がるクーベルチュールミルクチョコレートを使用した人気商品。
	キットカット ショコラトリー サブリム ホワイト	1本	300円	舌の上でとろけるような滑らかさがあつつつも、清々しい後味を感じるクーベルチュールホワイトチョコレートを使用。
	キットカット ショコラトリー サブリム ルビー	1本	400円	ビター、ミルク、ホワイトに次ぐ、新しいチョコレート・ルビーを世界で初めて商品化。着色料を一切使わない、厳選されたカカオ由来の鮮やかなピンク色と、ベリーのようなフルーティーな酸味。
カカオの 産地の 違いを 愉しむ	キットカット ショコラトリー サブリム ボルカニック バヌアツ マレクラ島	1本	400円	世界総生産量0.2% 火山島で育った希少で神秘的な"ボルカニックチョコレート"。世界一幸せな国に選ばれたバヌアツ・マレクラ島産カカオの湧き出るような酸味とどっしりとした苦味、力強い大地を想わせる香り。
	キットカット ショコラトリー サブリム ボルカニック バプアニューギニア カルカル島	1本	400円	世界総生産量0.2% 火山島で育った希少で神秘的な"ボルカニックチョコレート"。南西太平洋最後の楽園とも言われるバプアニューギニア・カルカル島産カカオのみずみずしくフルーティーなくちどけと、爽やかだけど奥深い余韻。
	キットカット ショコラトリー サブリム ボルカニック フィリピン ミンダナオ島	1本	400円	世界総生産量0.2% 火山島で育った希少で神秘的な"ボルカニックチョコレート"。多くの神々や妖精が棲むとも言われるフィリピン・ミンダナオ島産カカオの口の中でスパイスさや苦味、酸味が踊る、情熱的な味わい。
チョコレート の工程を 愉しむ	キットカット ショコラトリー サブリム ロー	1本	300円	カカオを通常よりも低温で焙煎することで、カカオ豆が本来もつ自然な味を引き出し、まるでカカオ農園の大地の恵みのような味わいを実現。
	キットカット ショコラトリー カカオフルーツチョコレート	1本	400円	カカオの豆と果肉(カカオパルプ)を使用することで実現する、カカオをまるごと味わうようなフルーティーな甘みと酸味。カカオがフルーツであることに着目、カカオパルプを乾燥・粉末化し、砂糖の代わりにチョコレート生地に加える新製法を採用。 (2019年11月下旬発売予定)
素材の組み 合わせを 愉しむ	キットカット ショコラトリー モレゾン	1本	500円	世界初のトッピング「キットカット」。なめらかな口どけの「キットカット ショコラトリー サブリム ミルク」をベースに、甘酸っぱいドライクランベリーと香ばしいクラッシュアーモンドをトッピングすることで、贅沢な風味、彩り、食感のアンサンブルを実現。
	キットカット ショコラトリー サブリム 抹茶	1本	300円	なめらかな口どけの「キットカット ショコラトリー サブリム ホワイト」に抹茶ペーストとたっぷりの玉露茶葉をブレンドした、本格的な抹茶のほろ苦さと茶葉の食感を表現。
	キットカット ショコラトリー ストロベリー	1本	300円	コクがありながらもすっきりとした味わいのクーベルチュールホワイトチョコレートに、果汁パウダーをふんだんにギュッと合わせ、まるで本物のフルーツのようなみずみずしさ、酸味と甘みの絶妙なバランスを表現。
	キットカット ショコラトリー カシス	1本	300円	
	キットカット ショコラトリー ラズベリー	1本	300円	
	キットカット ショコラトリー パッションフルーツ	1本	300円	
	キットカット ショコラトリー ゆず	1本	300円	
ギフト	キットカット ショコラトリー ギフトボックス	7本	2,300円	ビター、ミルク、ホワイト、ルビー、抹茶、ストロベリー、ゆずが各1本入った手土産にぴったりの定番アソート。
	キットカット ショコラトリー ギフトボックス	10本	3,200円	ビター、ミルク、ホワイト、ルビー、抹茶、ストロベリー、カシス、ラズベリー、パッションフルーツ、ゆずが各1本入った手土産にぴったりのアソート。

※販売場所は、「キットカット ショコラトリー」の店舗と、通販サイト <https://nestle.jp/brand/kit/chocolatory/>

<商品画像>

チョコレートの種類 	 ビター	 ミルク	 ホワイト	 ルビー
カカオの産地の違い 	 バヌアツ	 パプアニューギニア	 フィリピン	
チョコレートの工程 	 ロー	 カカオフルーツチョコレート		
素材の組み合わせ 	 モレゾン	 抹茶	 ストロベリー	 カシス
	 ラズベリー	 パッションフルーツ	 ゆず	
ギフト 	 7本	 10本		

<売場イメージ>



10月11日(金)より「キットカット ショコラトリー」店舗の売場も、4つのシリーズから製品を選びやすいディスプレイへとリニューアル。チョコレートの奥深い魅力や新しい楽しみ方をお客様にお届けします。

<メインビジュアル>



今日は、どの物語を味わおう。

チョコレートの数だけ、色とりどりの物語がある。ひとつ手に取るたび、ひとつ味わうたび、初めて出会う本を開くときのように心が弾む。新しい世界のページがめくられ、好奇心が羽ばたいていく。おいしさの奥に広がるまだ見ぬ物語が、きょうも、ここで、私を待っている。

参考資料

■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、人気パティシエが監修する「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。現在、国内8店舗展開。

■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3店を展開する「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフ。

