2019年12月11日
ネスレ日本株式会社

実はカカオには2つのカオがあった!
カカオの“かにく”を使ったフルーティーでみずみずしいジュースと “まめ”を使ったおなじみのホットチョコレートを飲み比べられるポップアップショップ
「どっちもCACAO by キットカット ショコラトリー」
12月17日（火）～12月25日（水） 表参道に期間限定オープン

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、カカオの“豆”と“果肉”2つの魅力を体験できるポップアップショップ「どっちもCACAO by キットカット ショコラトリー」を、2019年12月17日（火）から12月25日（水）の期間限定で、表参道 B SPACEにオープンします。





「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・髙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す。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、お客様よりご好評をいただいています。

この度、世界で初めて日本の「キットカット」で商品化し、11月29日(金)より全国7ケ所の店舗と通販オンラインショップで販売中の「カカオフルーツチョコレート」の魅力を知っていただくため、フルーティーでみずみずしいカカオの“果肉”と、濃厚でコク深い味わいを感じさせる“カカオ豆”という、カカオが持つ2面性を体験できる、ポップアップショップ「どっちもCACAO by キットカット ショコラトリー」を2019年12月17日（火）から12月25日（水）の期間限定でオープンします。

本店舗で提供するメニューは、カカオの“果肉”部分を使用したフルーティーでみずみずしいカカオジュース「どっちもCACAO かにく」と、カカオ豆を使用し濃厚でコク深くとろけるような味わいのホットチョコレートドリンク「どっちもCACAO まめ」の2種類です。いずれもカカオの素材を使用しつつも、白い“果肉”と茶色の“豆”の対照的な世界感や驚きの味わいを体験することができます。また、どちらのドリンクにも、カカオの“果肉”と“豆”を“どっちも”使用した「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本が付いています。店内装飾は、カカオが持つ“2つのカオ”を体感していただくことをコンセプトに、カカオの“果肉”が持つ軽やかで透明感のある雰囲気と、カカオ“豆”のシックで温かみのある雰囲気をイメージした空間となっています。



写真：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

■店舗概要

名称	どっちもCACAO by キットカット ショコラトリー
期間	12月17日（火）～12月25日（水）
営業時間	11:00~21:00（L.O. 20:30） ※25日のみL.Oは17:30
会場	表参道 B SPACE（東京都港区北青山3-5-25／表参道駅から徒歩1分）

■ドリンクメニュー

カカオの“かにく”と“まめ”をそれぞれ使用した、カカオが持つ“2つのカオ”を楽しめる2種の限定ドリンク。



どっちもCACAO かにく

カカオの“果肉”部分を使用したフルーティーでみずみずしい
カカオジュース。南国を感じさせ、冬だからこそ飲みたくなる。
今までのカカオのイメージを覆す、驚きの味わい。

（税込価格 500円）



どっちもCACAO まめ

厳選したこだわりカカオ豆から作った、濃厚でコク深く
とろけるような味わいのホットチョコレートドリンク。
甘すぎず、ビターで大人の味わいが口いっぱいに広がる。
寒い冬に嬉しい、心も体も温まる味わい。

（税込価格 500円）

■外観・内装

白とブラウンの2色の内装で、 白い“かにく”と茶色の“まめ”それぞれの世界観を楽しむことができます。





参考資料

■カカオの果肉「カカオパルプ」とは？

カカオ豆の周りを覆う白い果肉。カカオはフルーツの一種であり、その果肉部分は独特の甘酸っぱい味がすることは、ほとんど知られていません。また、カカオパルプは、通常、カカオ豆を発酵させる際の糖分として一部が利用されているほか、ブラジルや他のラテンアメリカのカカオ生産国では、比較的加工が容易なドリンクやスムージー、アイスクリームの原料として現地で利用されています。近年、一部企業がその希少性に着目していますが、ジュースとして輸出販売を行うにとどまっていました。そこで今回、髙木シェフ監修のもと、カカオの新しい魅力を掘り起こすため、「キットカット ショコラトリー」での商品化に至りました。世界で初めて日本の「キットカット」で商品化した”カカオフルーツチョコレート”は、ネスレの新製法を採用したチョコレートです。「カカオパルプ」を乾燥・粉末化し、砂糖の代わりに、チョコレート部分に使用することにより、カカオを丸ごと味わうような、今までにない味覚体験を提供します。





よく知られている茶色のカカオ豆と、あまり知られていないカカオの白い果肉





実は、フルーツであるカカオ

□「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」 ブランドサイト
https://nestle.jp/brand/kit/chocolatory/cacao-fruit/

□「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」 プレスリリース（2019年11月29日発行）
https://www.nestle.co.jp/sites/g/files/pydnoa331/files/2019-12/20191129_kitkat.pdf



