



2020年7月29日
ネスレ日本株式会社

世界初！「オリジナル キットカット」を自由に手作りできるサービスが登場 「キットカット ショコラトリー ミヤシタパーク渋谷店」 8月4日(火) オープン

見た目がまるで「キットカット」のピアノも演奏できる体験型ショップ

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 深谷 龍彦)は、「キットカット ショコラトリー ミヤシタパーク渋谷店」を、8月4日(火)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・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す。家族や友人、同僚へのプチギフトや自分へのご褒美ギフトにもぴったりの商品を展開し、お客様よりご好評をいただいています。

全国では8店舗目、都内では4店舗目として、8月4日(火)にオープンするミヤシタパーク渋谷店は、「キットカット ショコラトリー」として初となる体験型ショップです。

「オリジナル キットカット」を自由に手作りできる世界初のサービスをはじめ、どなたでも演奏できる「キットカット」デザインのピアノが登場します。また、ふわふわ、しっとり食感のワッフル風「キットカット」スイーツや、クーベルチュールチョコレートを贅沢に使った濃厚で深みのあるオリジナルソフトクリームなど、この店舗でしか体験できない限定スイーツをご用意しています。さらに、カプセルコーヒー、専用コーヒーメーカー、“至福のコーヒー体験”をお届けするためのトータルサポートを提供することにこだわり続けてきた「NESPRESSO(ネスプレッソ)」による、バラエティ豊かなカフェメニューを提供します。季節ごとの限定コーヒーメニューと「ショコラトリー」製品とのペアリング体験も提案するなど、緑豊かな施設併設の公園でゆったりした時間を過ごす際にぴったりなメニューを取り揃えています。

その他、渋谷らしいポップなデザインのウォールアートには、壁から飛び出す特大「キットカット」に驚く自転車や、「キットカット」バーをくわえて待つ愛くるしい忠犬ハチ公の銅像イラストなどが描かれており、フォトスポットとしてご利用いただけます。

■店舗概要

・名称	キットカット ショコラトリー ミヤシタパーク渋谷店
・所在地	東京都渋谷区神宮前6丁目20番10号 MIYASHITAPARK South 2F
・営業時間	11時00分～21時00分(ラストオーダー20時00分)
・電話番号	03-6427-6811
・カフェ席数	17席(※1)
・敷地面積	136.74㎡(41.36坪)



《オリジナル キットカット イメージ》

- ・概要 【物販】素材や製法にこだわった計16種類の「プレミアム キットカット」(※参考資料)を購入できます
- 【体験】「オリジナル キットカット」を手作りできる世界初のサービスを体験できます
- 【体験】オリジナルスイーツやドリンクを店内のカフェスペースやテイクアウトでお楽しみいただけます
- 【体験】「キットカット」デザインのピアノを演奏できます
- 【体験】渋谷らしいデザインのウォールアート前で記念撮影をしていただけます

(※1)当面の間、利用席数は11席に制限しております。(2020年7月29日現在の情報です)

■「オリジナル キットカット」サービス概要

名称	マイ キットカット(My KITKAT)
特徴	世界でひとつだけの「オリジナル キットカット」を手作りできる世界初の体験サービス。1ドリンク付き(※2)。
所要時間	約 70 分(作業時間 30 分 + 冷蔵時間 30 分 + 予備 10 分) ※実施時間は 11 時 30 分～、13 時 30 分～、15 時 30 分～、17 時 30 分～、19 時 30 分～の 1 日計 5 回 (※3)
人数	各回 6 名まで (※4)
価格(税別)	2,000 円
予約方法	11 時 00 分より、当日の各回の予約チケットを店頭で販売します
フロー	<p>《選ぶ》</p> <ol style="list-style-type: none"> ① チョコレート:3 種の中から、好きな 1 種を選ぶ ② トッピング素材:17 種の中から、好きな 4 種を選ぶ ③ 持ち帰り用ボックス:6 種のデザインの中から、好きな 1 種を選ぶ <p>《作る》</p> <ol style="list-style-type: none"> ④ 「キットカット」のウエハースをカットする ⑤ チョコレートを「キットカット」の型に流し込む(※5) ⑥ チョコレートにウエハースを押し入れる ⑦ ヘラを使って表面をたいらにし、「キットカット」の底面を仕上げる ⑧ 底面に自由にトッピングをして、仕上げる ⑨ 冷蔵庫で約 30 分冷やし固め、梱包し、完成(※6)
チョコレート	「シヨコラトリー」製品にも使用されている、クーベルチュール ビター・同 ミルク・同 ルビーの 3 種
トッピング 素材(※7)	17 種 <ul style="list-style-type: none"> ● ナッツ系(ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、ココナッツ、アーモンド) ● フルーツ系(ドライレーズン、ドライパイナップル、ドライラズベリー、ドライストロベリー、オレンジシコンポート) ● フォトジェニック系(プチマシュマロ、アラザン、フラワーチョコ、ハートチョコ、カラフルスプレーチョコ、プチプレッツェル、カカオニブ、エディブルフラワー)

(※2) 1ドリンクは、「ネスプレッソのコーヒー(ルンゴ)」「ダーズリンティー」いずれかからお選びいただけます。

(※3)(※4) 各回的人数・実施時間は状況により変更になる可能性があります。

(※5) 専用の型は、料金に含まれておらず、お持ち帰りいただけません。

(※6) ⑨の工程はスタッフが行います。その間約30分、他の店で買い物したり、カフェでドリンクを楽しむことが可能です。

(※7) 季節によりトッピング素材は変わることがあります。

《フローイメージ》



チョコレートを「キットカット」の型に流し込む



チョコレートにウエハースを押し入れる



ヘラを使って表面をたいらにし、「キットカット」の底面を仕上げる



底面に自由にトッピングをして、仕上げる

《オリジナル キットカット イメージ》 ※「キットカット シヨコラトリー」商品 4 本分の大きさとなります。



《持ち帰り箱デザイン(全 6 種)》



■カフェメニュー概要 (スイーツ)

① キット ワッフル :価格 1,000 円(税別)

凹凸の格子状ではなく、「キットカット」型のユニークな形状の生地をロールしたワッフル。ふわふわ、しっとり食感のワッフル生地にアイスクリーム、ホイップクリーム、フルーツ、そして食感のアクセントに、クラッシュした「キットカット」などをトッピング。

プレーン生地



ショコラバナナ

バナナ、チョコレートアイス、ホイップクリームをプレーン生地で包み、チョコソースとクラッシュした「サブリム ビター」をトッピング。チョコとバナナの組み合わせに、ふわふわのワッフルと「キットカット」のサクサク食感が口の中で広がります。



マロンショコラ

マロングラッセ、チョコレートアイス、マロンクリームをプレーン生地で包み、イチゴソースとクラッシュした「サブリム 抹茶」をトッピング。濃厚なマロングラッセがリッチな味わいを演出。

ショコラ生地



ショコラストロベリー

イチゴ、ストロベリーアイス、ホイップクリームをショコラ生地で包み、イチゴソースとクラッシュした「キットカット ストロベリー」をトッピング。気分が上がるイチゴづくしのワッフルです。



ショコラオレンジ

オレンジ、チョコレートアイス、ホイップクリームをショコラ生地で包み、エキゾチックソースとクラッシュした「サブリム ビター」をトッピング。濃厚なチョコレートに柑橘系の酸味が効いた大人の味わいを演出。

② キットカット ショコラトリー サブリム ソフトクリーム :価格 630 円(税別)

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、カカオ分 66%のクーベルチュールチョコレートを贅沢に使った、濃厚で深みのあるオリジナルソフトクリーム。「サブリム ビター」のトッピングと共に楽しめます。



■カフェメニュー概要 (ドリンク)

カプセルコーヒー、専用コーヒーメーカー、“至福のコーヒー体験”をお届けするためのトータルサポートを提供することにより、こだわり続けてきた「NESPRESSO(ネスプレッソ)」による、バラエティ豊かなカフェメニューを提供します。また、季節ごとの限定コーヒーメニューと「ショコラトリー」製品とのペアリング体験も提案。

① スタンダードコーヒーメニュー

「NESPRESSO エスプレッソ」 500 円、「NESPRESSO コーヒー」 500 円、「NESPRESSO カプチーノ」 550 円、「NESPRESSO カフェラテ」 550 円、「NESPRESSO アイスコーヒー」 550 円 など ※すべて税別価格

② シーズナルコーヒーメニュー (期間限定コーヒーメニュー)



「スアチュア・カフェ ～ストロベリー～」
価格 850 円(税別)

ベトナムのハノイで親しまれている「スアチュア・カフェ」にイチゴを合わせました。トロリと甘いヨーグルトと、力強いコーヒーの焙煎香がよく合います。



「コーヒーフィズ～ゆず～」
価格 680 円(税別)

柑橘ゆずの香りがはじけるソーダに、エスプレッソをフロートさせた夏にぴったりのアイスドリンク。



「コーヒーフィズ～スイカ～」
価格 850 円(税別)

スイカのみずみずしさを感じられる、コーヒー風味のソーダドリンク。スノースタイルの塩がアクセント。



「コーヒーフィズ～パッション～」
価格 700 円(税別)

フルーティーな香りのエスプレッソと、パッションフルーツの風味の炭酸水をミックスして作る、軽い口当たりで酸味の効いた、トロピカルなドリンク。

■ピアノ概要

名称	キット ピアノ
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ● どなたでも演奏できる、世界初の「キットカット」デザインのピアノ。(※8) ● 全面を茶色の「キットカット」バーで、黒鍵部分は6色のカラフルな「キットカット」バーで装飾。 ● 街中で人気のストリートピアノのように自由に演奏でき、居心地の良いカフェ空間に華を添えます。

(※8) 演奏時間は1名につき10分までとなります。



■ウォールアート概要

特徴	渋谷らしいポップなデザインのウォールアート。壁から飛び出す特大「キットカット」に驚く自転車や、「キットカット」バーをくわえて待つ愛くるしい忠犬ハチ公の銅像イラストなどが描かれています。
場所	店舗両脇の壁面2ヶ所
サイズ	左側:縦 3.2m×横 4.2m、右側:縦 2.7m×横 1.7m



■店内の様子



以上

参考資料

■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7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グリュポール」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。1993年、「コンクール シャルルブルースト」3位入賞。現在は、世田谷区駒沢の本店など都内2店舗を展開する「ル パティシエ タカギ」、「ル ショコラ ティエ タカギ」オーナーシェフ。



■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 サブリン 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 サブリン 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 サブリン 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りつつも、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 サブリン 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 サブリン ボルカニック バナアツ 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ナアツ・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 サブリン ボルカニック パプアニューギニア 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パプアニューギニア・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 サブリン 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"。多くの神々と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シーさや苦味、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 サブリン 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。
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 サブリン 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 サブリン 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 サブリン 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	

■新型コロナウイルス感染症対策について

当店舗ではお客様に安心してご利用いただくため、安全対策を徹底いたします。
なお、行政の指針や今後の感染拡大状況などにより、内容を変更する場合がございます。

詳細の情報は下記リンク先よりご覧いただけます。

https://nestle.jp/brand/kit/chocolatory/information/2020/8-4_shibuya.php# covid-19