



2018年4月16日
ネスレ日本株式会社

ファミリーのお出掛けやビジネスパーソンの手土産購入にぴったり
「キットカット ショコラトリー 伊丹空港店」
 カフェ併設店として、4月18日(水) オープン
 ～ オープンを記念し、“寿司キットカット”を限定プレゼント ～

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、「キットカット ショコラトリー 伊丹空港店」を、初の空港 常設店として、2018年4月18日(水)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。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好評を博しております。

この度、女性だけでなく、男性にも多くご購入いただいている傾向を踏まえて、ビジネスパーソンの手土産需要に対応するため、初の空港 常設店として、大阪国際空港ターミナル改修プロジェクト 中央エリアに出店します。

本店舗では、ご当地土産シリーズを含む全17種の「キットカット」や、大阪らしいデザインを大胆に取り入れた伊丹空港限定商品(①ご利益の神様「恵比寿様」デザイン、②大阪らしい感謝を伝える温かい言葉「おおきに」デザインの2パターン)を販売します。また、ファミリーのお出掛け需要にも対応するため、カフェスペースを併設し、高木シェフ特製スイーツ約10品のイートイン販売と持ち帰り販売を行います。カフェ内では、「キットカット」の形をしたフォトジェニックなベンチで、各種スイーツやドリンクを楽しむことができます。

さらに、オープン記念キャンペーンとして、ライスパフをシャリ状に成型し、「キットカット」のチョコレートを寿司ネタに見立て、チョコレート職人が一貫一貫丁寧に握ることで、ユニークな見た目と贅沢な風味を楽しめる“寿司キットカット”を570名に限定プレゼントします。“寿司キットカット”は、関西初上陸です。

■オープン記念キャンペーン概要:

内容	“寿司キットカット”3 貫を限定プレゼント
期間	4月18日(水)～5月6日(日)
場所	キットカット ショコラトリー 伊丹空港店
対象者・人数	期間中、同店で、税込 3,000 円以上お買い上げのお客様 (限定 570 名/毎日先着 30 名)

□寿司キットカット:

- ライスパフをシャリ状に成型し、「キットカット」のチョコレートを生チョコに見立て、チョコレート職人が一貫一貫丁寧に握った菓子。
- サクサク食感が特長の「キットカット」に、クーベルチュール ホワイトチョコレートでコーティングしたライスパフの食感とわさびパウダーのアクセントが加わっており、ユニークな見た目と贅沢な風味を楽しむことができる。
- 本物の寿司のように、竹皮包みに入れてお渡しするので、二本指で摘んで食べることができる。
- 2016年4月のエイプリルフールの際にSNSを通じて、「寿司キットカット」を紹介したところ、反響が非常に大きかったことから、2017年に500名限定で提供し、世界中で話題になる。

商品名	内容	特徴
キットカット ショコラトリー 寿司 まぐろ	シャリ:ライスパフ、ホワイトチョコレート ネタ:ラズベリー味	控えめな甘さのホワイトチョコレートと、ラズベリーの甘酸っぱさが合わさった、まぐろのようなさっぱり感
キットカット ショコラトリー 寿司 たまご	シャリ:ライスパフ、ホワイトチョコレート ネタ:バナナ味	まろやかなバナナの甘みと、海苔の風味が合わさった、卵焼きのような優しい味わい
キットカット ショコラトリー 寿司 ウニ	シャリ:ライスパフ、ホワイトチョコレート ネタ:北海道メロン マスカルポーネチーズ入り	北海道メロンのまろやかな甘みと、マスカルポーネチーズと海苔の風味が合わさった、ウニのような濃厚さ



■伊丹空港限定 商品概要:

商品名	キットカット ショコラトリー スペシャルアソート 伊丹空港デザイン
内容	「ショコラトリースペシャル」シリーズ 4種類を各3枚ずつ詰め合わせたギフトアイテム。 パッケージは伊丹空港限定のデザイン2種をご用意。
販売開始日	4月18日(水)
販売場所	キットカット ショコラトリー 伊丹空港店
価格(税抜)	1,350円
デザイン	「恵比寿様」デザインと、「おおきに」デザインの2パターン <ul style="list-style-type: none"> - 恵比寿: 「商売繁盛」「除災招福」「五穀豊穡」「大魚守護」のご利益がある七福神・恵比寿様。「黒字を招く」と言われる黒色をベースに、さらに背景には、上下左右どこまでも途切れることなく繋がっていることから「事業拡大」や「子孫繁栄」など縁起が良いとされる市松模様を取り入れた、ビジネス土産向けデザイン。 - おおきに: 大阪ならではの方言で、感謝の気持ちを伝えることができるデザイン。



■4月14日プレオープン時の様子:



参考資料

■「キットカット」販売商品一覧 (全17品) ※詰め合わせギフトシリーズは除く

シリーズ	商品名	内容量	種類別名称	価格(税抜)	特徴
サブリン	キットカット ショコラトリー サブリン ビター	1本	チョコレート	300円	ロースト感、フローラル感や果実味などを持つ3種のカカオをブレンド。カカオ分66%で、酸味の効いたビターチョコレートはクセになる本格的な味わい。
	キットカット ショコラトリー サブリン ミルク	1本	チョコレート	300円	香り高くまろやかで、甘美なクーベルチュールミルクチョコレートの味わいが口いっぱい広がる。
	キットカット ショコラトリー サブリン ホワイト	1本	チョコレート	300円	クーベルチュールホワイトチョコレートの、コク深い味と、舌の上でとろける、なめらかで、ミルクィな味を表現。
	キットカット ショコラトリー サブリン 抹茶	1本	チョコレート	300円	ベースにしたクーベルチュールホワイトに、抹茶ペーストとたっぷりの玉露茶葉をブレンド。ホワイトチョコレートの甘みと、抹茶のほろ苦さがベストマッチ。
	キットカット ショコラトリー サブリン ロー	1本	チョコレート	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た。まるでカカオ農園の大地の恵みのような味わいが楽しめる。
	キットカット ショコラトリー サブリン ルビー	1本	チョコレート	400円	ルビーカカオと呼ばれる、厳選されたカカオ豆から生まれた“ルビーチョコレート”。着色料を一切使わない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。
モレゾン	キットカット ショコラトリー モレゾン	1本	チョコレート菓子	500円	なめらかなロドケの「サブリン ミルク」に、甘酸っぱい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。味、彩り、食感のアンサンブルを楽しめる。
	キットカット ショコラトリー モレゾン 抹茶	1本	チョコレート	500円	香り高い茶葉を練り込んだ「サブリン 抹茶」をベースに、小豆、玄米パフ、柚子ピールをトッピング。和の要素をたっぷり詰め込んだ、ユニークな食感や素材の組み合わせ。
ショコラトリー スペシャル	キットカット ショコラトリー スペシャル ストロベリーメープル	4枚	準チョコレート	400円	ストロベリーの甘酸っぱさをほのかに甘いメープルが引き立て、ほどよいアクセントに。隠し味に使ったアーモンドペーストで、さらに奥深い味わいに仕上げている。 (ストロベリー香料使用、メープルシュガー0.3%使用)
	キットカット ショコラトリー スペシャル 抹茶 & きなこ	4枚	準チョコレート	400円	抹茶のほろ苦さとコク、きなこの香ばしさが絶妙にマッチ。上品な和のコラボレーションを楽しめる。 (きな粉1.0%使用)
	キットカット ショコラトリー スペシャル バター	4枚	準チョコレート	400円	今までありそうでなかった、風味豊かなバターとチョコレートの組み合わせ。まろやかで優しい甘さに加え、コクのある味わいを表現。チョコレートの概念を越えたひと品。 (粉末バター調製品1.2%(バター換算0.56%)使用)
アイ ラブ	キットカット ショコラトリー I♡FRUITS	5種x2個	チョコレート	2,300円	みずみずしい果実の味わいを、上品なホワイトチョコレートで包み込んでいる。まろやかさの中に、まるで果実を食べているような酸味や甘みを感じる逸品。
パース ストーン	キットカット ショコラトリー パースストーン	3本	チョコレート	1,350円	12ヶ月の誕生日を、季節のフレーバーで表現した、月替わりシリーズ。誕生日は勿論、“幸運”を願う贈り物におすすめ。
ご当地	キットカット ミニ 田丸屋本店わさび	12枚	準チョコレート	800円	厳選された本わさびの上品な辛さとホワイトチョコレートのまろやかな甘みの絶妙なハーモニーを楽しめる。
	キットカット ミニ 信州りんご	12枚	チョコレート	800円	信州の清らかな恵みの水と、澄み切った空の下で育った「信州りんご」。そのさわやかな風味と甘みを、香ばしいウエハースと一緒にミルクチョコレートでやさしく包み込んでいる。
	キットカット ミニ 紅いも	12枚	準チョコレート	800円	沖縄・南九州エリアで親しまれている鮮やかな色合いが特長の「紅いも」。その上品な風味を香ばしいウエハースとホワイトチョコレートで包み込んでいる。
	キットカット ミニ 日本酒 満寿泉	9枚	準チョコレート	700円	日本酒「満寿泉」の上品な味わいを、ホワイトチョコレートの優しい甘みで包み込んでいる。華やかな香り、すっきり・キレのある味わいを楽しめる。

■店舗概要

店名	キットカット ショコラトリー 伊丹空港店
営業時間	午前 6 時 30 分から午後 9 時まで
休業日	不定休
所在地	560-0036 大阪府豊中市螢池西町 3 丁目 555
電話番号	06-6151-3282
敷地面積	59.39 m ²

■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。

<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」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。

