



BARRY CALLEBAUT

2020年1月9日

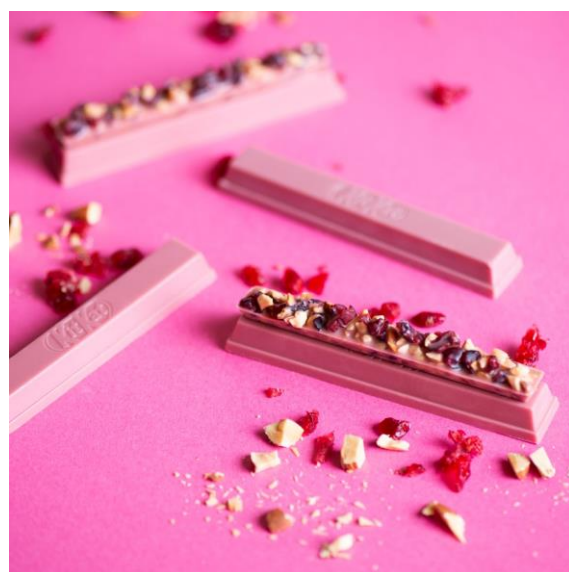
ネスレ日本株式会社

バリーカレポー・ジャパン株式会社

# 世界で初めてルビーチョコレートを商品化した「キットカット」から 見た目もさらに華やかに進化したバレンタイン向け商品が登場 「キットカット ショコラトリー ルビー 2020 アソート」 1月15日(水)より数量限定で販売開始

～ ナッツやドライベリーがトッピングされた”映えるルビー”の贅沢な新食感を楽しめる ～

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、スイスのチョコレートメーカー「バリーカレポー」(日本法人本社:群馬県高崎市、代表取締役社長 パスカル・ムルメステール)が開発し、話題となっているルビーチョコレートを使用したバレンタインシーズン向けの新品「キットカット ショコラトリー ルビー 2020 アソート」の販売を1月15日(水)より、「キットカット ショコラトリー」店舗と通販サイトで開始します。



ルビーチョコレートは、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ビター、ミルク、ホワイトに次ぐ、新しいチョコレートで、2018年1月に世界で初めて「キットカット ショコラトリー」の定番商品として発売されました。それ以降、世界中のチョコレート・グルメファンや、トッピングパティシエなどが、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を評価しており、ルビーチョコレートの需要は徐々に高まっています。

ルビーチョコレートを世界で初めて商品化した「キットカット」から、2020年のバレンタイン向けに発売する新商品は、定番商品「キットカット ショコラトリー サブリム ルビー」1本に、「サブリム ルビー」にクランベリーとアーモンドを贅沢にトッピングし、フルーティーな味わいや食感、華やかな見た目を楽しめる「ルビー 2020」1本が付いたアソート商品です。

「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。バレンタインシーズンはもちろん、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。

## ■商品概要:

商品名	内容量	価格(税別)	販売期間	販売場所
キットカット ショコラトリー ルビー 2020 アソート	2本	1,200円	1月15日(水)~	「キットカット ショコラトリー」 店舗・通販サイト

※店舗は、西武池袋店、新宿高島屋店、銀座本店、ラゾーナ川崎店、大丸梅田店、伊丹空港店、そごう広島店の7店舗と、全国数十箇所のポップアップショップ

※通販サイトは、楽天、amazon

## 参考資料

### バリーカレポー

チューリッヒ(スイス)に本社を置く、世界有数の高品質のチョコレート / ココア製品のメーカー。世界各地に約60箇所の生産施設があり、世界中で12,000人以上の従業員を雇用している。2018/2019会計年度の年間売上高は約73億スイスフラン(EUR 65億/USD 74億)。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提供している。



### 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。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。1993年、「コンクール シャルルプルースト」3位入賞。現在は、世田谷区駒沢の本店など都内3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。

